

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan/ industri/ instansi dan/ unit bisnis strategis lainnya, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan kegiatan Akademik yang wajib dilaksanakan setiap Mahasiswa Politeknik Negeri Jember, khususnya Program Studi Manajemen Agroindustri pada semester VII. Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang wajib diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang bertujuan untuk menjembatani mahasiswa dalam menekuni keterampilan dalam dunia kerja maupun berwirausaha.

Keju merupakan bahan pangan yang terbuat dari susu sapi segar. Keju mengandung sumber protein tinggi yang banyak digemari dan dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia. Secara umum, tahap pembuatan keju meliputi pengasaman, penggumpalan, pemisahan dadih (*curd*) dari *whey* dan pemeraman atau pematangan. Seiring perkembangan teknologi pangan, keju berkembang menjadi beberapa jenis varian salah satunya keju mozzarella. Keju mozzarella merupakan salah satu jenis keju lunak dengan ciri khas teksturnya yang lentur ketika dipanaskan. Keju mozzarella merupakan hasil dari diversifikasi produk olahan susu guna memperpanjang umur simpan dan meningkatkan nilai ekonomis.

CV. Narendra Food merupakan industri pangan yang mengolah susu sapi segar menjadi keju mozzarella. Proses pengolahan keju mozzarella dipengaruhi oleh kualitas bahan baku, peralatan produksi, proses pengolahan, sumber daya manusia, dan kondisi lingkungan pabrik. Keju mozzarella yang dihasilkan mempunyai mutu yang tinggi, proses pengolahannya dilaksanakan sesuai dengan

aturan yang berlaku sehingga memenuhi kepuasan konsumen. Mutu merupakan jaminan yang diberikan perusahaan kepada konsumen atas nilai suatu produk.

Pengendalian mutu merupakan suatu kegiatan yang dilakukan pada setiap tahapan proses menyangkut proses produksi untuk menghasilkan produk yang berkualitas baik. Pengendalian mutu sebagai bagian monitoring untuk menjaga kualitas produk dari bahan baku hingga produk akhir. Pada CV. Narendra Food Company kegiatan pengendalian mutu berlangsung dari bahan baku hingga keju mozzarella siap dipasarkan agar kualitas tetap terjaga sehingga memenuhi kepuasan konsumen.

Berdasarkan informasi tersebut, sekiranya dapat dibuat suatu laporan tentang Pengendalian Mutu (*Quality Control*) pada Proses Produksi Keju Mozzarella di CV. Narendra Food Company Malang, untuk mengetahui dan mempelajari tentang teknik pengendalian mutu yang diterapkan oleh CV. Narendra Food Company dari bahan baku hingga produk akhir siap dipasarkan yang sesuai dengan standar mutu yang telah ditetapkan.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum PKL**

Adapun tujuan umum dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di CV. Narendra Food Company Malang adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta memahami kegiatan produksi di perusahaan tempat Praktek Kerja Lapang (PKL)
2. Melatih berpikir kritis mengenai teori yang didapat di perkuliahan dengan praktik yang dilakukan di lapangan
3. Melatih keterampilan sesuai dengan bidang keahliannya

### **1.2.2 Tujuan Khusus PKL**

Adapun tujuan khusus dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di CV. Narendra Food Company Malang adalah sebagai berikut :

1. Memahami dan menjelaskan secara langsung pengendalian mutu produk Keju Mozzarella di CV. Narendra Food Company

2. Menganalisis dan mengkritisi permasalahan *quality control* Keju Mozzarella di CV. Narendra Food Company

### 1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah :

1. Mendapatkan pengetahuan dan informasi mengenai pengendalian mutu Keju Mozzarella di CV. Narendra Food Company
2. Mengerti dan menjelaskan secara langsung cara memperkenalkan pengendalian mutu produk yang diterapkan oleh CV. Narendra Food Company

## 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan praktek kerja lapang (PKL) dilaksanakan di CV. Narendra Food Company, Jl. Joyo Agung No. 02 Kel. Tlogomas, Kec. Lowokwaru, Kota Malang. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 05 Oktober 2020 sampai dengan tanggal 05 Januari 2021.

## 1.4 Metode Pelaksanaan

Adapun metode yang dilakukan dalam Praktik Kerja Lapang (PKL) ini adalah sebagai berikut :

1. Studi lapang atau survei, merupakan kegiatan yang dilakukan secara langsung di perusahaan dengan ikut serta dalam melakukan kegiatan proses produksi
2. Dokumentasi, merupakan kegiatan pengambilan data ataupun gambar sebagai bukti penelitian sekaligus sebagai gambaran jelas keadaan perusahaan
3. Wawancara, merupakan kegiatan untuk mendapatkan informasi mengenai perusahaan dengan bertanya langsung kepada pembimbing lapang ataupun karyawan