

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi vokasi yang proses belajar mengajarnya mengarah pada peningkatan keahlian, keterampilan, dan standar kompetensi yang spesifik sesuai dengan kebutuhan industri dan *stakeholder*. Sehingga untuk mendukung kegiatan peningkatan keahlian mahasiswa, Politeknik Negeri Jember mewajibkan kegiatan magang industri yang dilaksanakan selama 4 bulan. Kegiatan magang industri dilakukan sebagai upaya untuk memberikan pengalaman kontekstual lapangan yang akan meningkatkan kompetensi mahasiswa secara utuh, siap kerja, serta dapat menciptakan lapangan kerja baru. Industri yang dipilih mahasiswa harus sesuai dengan program studi yang ditempuh, salah satunya adalah industri pangan.

Pengolahan susu sapi hingga menjadi produk turunan yang memiliki keunggulan dapat berpotensi sebagai sarana peningkatan ekonomi masyarakat. Sesuai dengan kegiatan pemerintah yang saat ini sedang gencar mempersiapkan pasokan susu sapi dalam negeri untuk menyukseskan program pemberian susu gratis dan turunannya untuk siswa-siswi sebagai upaya memperbaiki kualitas gizi dan kesehatan anak bangsa. Sehingga untuk mengetahui lebih banyak tentang susu sapi dan produk turunannya, kegiatan magang industri dilakukan di CV Brawijaya Dairy Industry yang berlokasi di Kabupaten Malang. Mahasiswa diberikan kesempatan mengikuti kegiatan produksi secara langsung mulai dari penerimaan bahan hingga pendistribusian produk. Susu dapat dikategorikan sebagai bahan pangan yang mudah rusak, hal ini disebabkan oleh nutrisi yang tergantung dalam susu merupakan sumber substrat bagi mikroorganisme. Dengan pertimbangan sifat susu tersebut maka susu harus segera mengalami proses pengolahan dengan tepat agar kandungan gizi didalamnya tidak hilang.

Produk unggulan yang dimiliki CV Brawijaya Dairy Industry yaitu keju mozzarella dan yoghurt. Keju mozzarella merupakan keju lunak yang memiliki ciri-ciri elastis, berserat, dan lunak, jika dipanaskan akan memulur dan tidak mudah

putus. Keju mozzarella biasanya digunakan sebagai *topping* pizza karena saat dipanaskan keju akan meleleh dan membentuk serabut saat mulur. CV Brawijaya Dairy Industry sangat menjaga kualitas susu yang didapatkan dengan cara menentukan SOP yang harus dilakukan KUD sebelum susu dikirimkan. Untuk memproduksi keju mozzarella di CV Brawijaya Dairy Industry dimulai dari tahapan pemanasan, pengasaman, penggumpalan, pembuangan *whey*, *mixing*, pemuluran hingga pengemasan.

Meskipun CV Brawijaya Dairy Industry bukan merupakan industri pangan yang besar akan tetapi sanitasi dan *hygiene* harus dilakukan dengan baik agar dapat menghasilkan produk yang aman dikonsumsi oleh konsumen. Menurut Peraturan BPOM No. 10 Tahun 2023 industri pangan atau penyelenggara makanan bertindak sebagai penanggung jawab utama atas jaminan keamanan, mutu dan gizi pangan yang diproduksi. *Hygiene* tenaga penjamah makanan dilakukan untuk mewujudkan penyehatan perorangan sehingga dapat dikatakan layak dalam mengolah makanan. Personal *hygiene* adalah cermin keberhasilan dari setiap individu, yang mengarah kepada kebiasaan kebiasaan dan kebersihan pribadi yang bertujuan untuk mencegah datangnya penyakit yang dapat mengganggu kesehatan (Rahmah et al,2022). Kebersihan diri dan kesehatan penjamah makanan merupakan kunci utama keberhasilan dalam pengolahan makanan yang sehat dan aman.

Penjamah makanan merupakan orang yang secara langsung berhubungan dengan proses pengolahan yang dimulai dari tahap persiapan hingga produk jadi. Sehingga pengetahuan dan sikap penjamah makanan sangat diperlukan agar dapat menghasilkan produk yang baik, terjaga mutu dan kualitasnya. Peraturan yang mengatur tentang higiene personal terdapat dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 dan Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik yang menjadi acuan pembuatan laporan berikut. Oleh karena itu, laporan magang ini akan membahas mengenai penerapan *personal hygiene* karyawan yang bertugas mengolah produk di CV Brawijaya Dairy Industry dan upaya perbaikan yang dapat dilakukan agar produk yang dihasilkan dapat terjamin kebersihan dan keamanannya.

1.2 Tujuan dan manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Meningkatkan pemahaman dan pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan yang bergerak dalam bidang pangan
2. Memantapkan keterampilan mahasiswa yang didapatkan dari perkuliahan dan melatih mahasiswa untuk berpikir kritis dan menyelesaikan masalah dengan cepat dan tanggap
3. Meningkatkan keterampilan baik secara *hardskill* maupun *softskill* dan kemampuan sebagai bekal untuk memasuki dunia kerja industri setelah lulus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Mengetahui penerapan *personal hygiene* karyawan dalam proses produksi mozzarella pada CV Brawijaya Dairy Industry
2. Mengidentifikasi permasalahan yang terjadi dalam penerapan *personal hygiene* karyawan pada CV Brawijaya Dairy Industry
3. Memberikan saran perbaikan dalam upaya meningkatkan *personal hygiene* karyawan pada CV Brawijaya Dairy Industry khususnya dalam proses produksi

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat pelaksanaan magang adalah sebagai berikut:

a. Manfaat untuk mahasiswa

1. Mahasiswa mendapatkan kesempatan untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan langsung pada dunia kerja sehingga menjadi pengalaman yang sangat bermanfaat
2. Mahasiswa memperoleh ilmu dan wawasan baru sehingga dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam bidang keahliannya.

b. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember

1. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma perguruan tinggi.
2. Mendapatkan informasi dan gambaran perkembangan IPTEK yang diterapkan di industri untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.

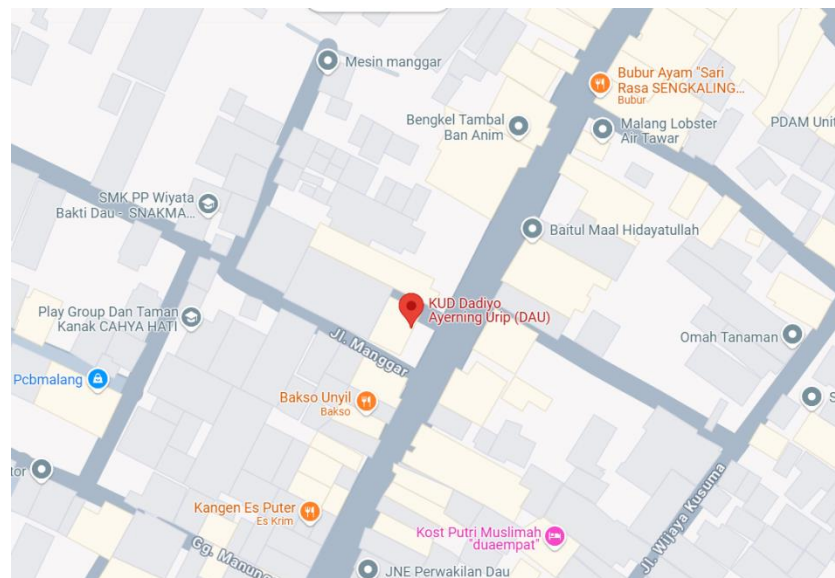
c. Manfaat untuk lokasi magang

1. Mendapatkan solusi penyelesaian masalah yang terjadi pada *personal hygiene* karyawan sehingga dapat diperbaiki dan dipertimbangkan untuk kemajuan CV Brawijaya Industri.
2. Mendapatkan profil calon tenaga kerja yang siap kerja.

1.3 Lokasi dan waktu

1.3.1 Lokasi Magang

Kegiatan Magang dilaksanakan di CV Brawijaya Dairy Industry yang bertempat di Jalan Sidomakmur No. 26, Sengkaling, Mulyoagung, Kab. Malang, Jawa Timur 65151. Lokasi magang dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1.1 Lokasi Kegiatan
Sumber: Google maps, 2024

1.3.2 Waktu Pelaksanaan Magang

Kegiatan Magang di CV Brawijaya Dairy Industry dilaksanakan selama 4 bulan, dimulai pada tanggal 24 Juni – 26 Oktober 2024. Jadwal kerja pada CV Brawijaya Dairy Industry ditampilkan pada Tabel 1.1

Tabel 1.1 Waktu Pelaksanaan Magang

Hari Kerja	Jam Kerja
Senin & Kamis	08.00 – 17.00
Selasa	08.00 – 15.00
Rabu	08.00 – 15.00
Kamis	08.00 – 15.00
Sabtu	08.00 – 15.00

Sumber: CV Brawijaya Dairy Industry, 2024

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan magang dan pengumpulan data untuk memperoleh informasi dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. Observasi

Teknik pengumpulan data dengan observasi yaitu melakukan pendekatan dan pengamatan secara langsung lokasi magang dan pencatatan sesuai dengan lingkup judul yang diambil.

2. Demonstrasi

Mahasiswa mengikuti kegiatan produksi secara langsung sehingga dapat merasakan dan mengetahui tahapan tahapan yang harus dilakukan sesuai dengan arahan pembimbing lapang.

3. Kuesioner

Teknik pengumpulan data dengan kuesioner dilakukan dengan mahasiswa menyiapkan pertanyaan yang dapat diisi kemudian mewawancarai secara langsung pihak - pihak yang terkait untuk memberikan informasi yang penulis perlukan.

4. Dokumentasi

Mahasiswa mencari dan mengumpulkan data-data, laporan-laporan serta foto selama kegiatan magang berlangsung.

5. Studi pustaka

Studi kepustakaan merupakan pengumpulan sumber data yang dilakukan dengan cara mempelajari dan mencari referensi dari buku-buku dan jurnal yang ada kaitannya dengan judul laporan magang yang diambil.