

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perguruan tinggi yang menawarkan pendidikan vokasional, yaitu program pendidikan yang mengarah pada proses belajar mengajar pada tingkat keahlian, keterampilan, dan standar kompetensi yang spesifik sesuai dengan kebutuhan pasar kerja dan *stakeholder*. Seluruh kegiatan civitas akademika Politeknik Negeri Jember berporos pada Tri Dharma Perguruan Tinggi. Dalam menjalani kegiatan Pendidikan dan pengajaran, Politeknik Negeri Jember berkonsentrasi pada pendidikan vokasional dalam penerapan teknologi dalam berbagai bidang untuk memberikan keterampilan yang siap kerja pada bidang kajian atau program studi tertentu kepada mahasiswa. Kegiatan magang merupakan sebuah program khusus dari perguruan tinggi dimana kegiatan mahasiswa untuk memberikan peningkatan kompetensi dan mampu mengimplementasikan pembelajaran yang sudah ditempuh selama berada dalam kampus, pada dunia kerja.

CV Brawijaya Dairy Industry merupakan badan usaha yang bergerak dalam bidang pengolahan makanan dan minuman khusus berbahan baku susu. Produknya berupa keju Mozarella dan susu yang difermentasi atau yang dikenal dengan nama Yoghurt. Hal ini salah satu sebab CV Brawijaya Dairy Industry sangat cocok untuk menjadi tujuan berlangsungnya kegiatan magang dikarenakan perusahaan ini memiliki banyak hal yang bisa dipelajari guna memperoleh pengalaman dan pengetahuan proses penerimaan bahan baku, mulai control kualitas bahan baku hingga teknik pengolahan dan pengemasan produk.

Penerimaan bahan baku merupakan kegiatan awal dari sebuah proses produksi. Mutu dari bahan baku dapat mempengaruhi mutu produk akhir. Pengendalian mutu harus dilakukan agar bahan baku yang akan digunakan sesuai dengan spesifikasi industri dan menghasilkan produk yang berkualitas baik. Menurut (Husni., 2018), ada dua bagian dari pengendalian mutu yang perlu diperhatikan yaitu perencanaan pengambilan sampel untuk penerimaan

(*acceptance sampling plans*) dan pencatatan, pelaporan, interpretasi, serta tindak lanjutnya berkaitan dengan *statistical quality control*.

Pengawasan mutu terhadap bahan baku sangat diperlukan untuk menjaga mutu produk yang akan dihasilkan. Bahan baku utama yang dibutuhkan untuk pengolahan keju mozzarella yaitu susu sapi murni. Bahan baku pendukung juga dibutuhkan pada produksi ini seperti asam sitrat, enzim rennet, dan garam dapur. Bahan-bahan tersebut didapatkan dari *market place* atau pemasok (*supplier*) yang sudah bekerja sama dengan CV Brawijaya Dairy Industry. Penerimaan bahan baku harus mendapatkan perhatian yang besar dari pihak perusahaan, karena penerimaan bahan baku yang baik menjadi salah satu faktor yang menentukan kualitas produk. Penerimaan bahan baku yang baik dapat mendukung proses produksi agar dapat berjalan dengan lancar.

Penerimaan bahan baku pada CV Brawijaya Dairy Industry tahap awal dalam proses produksi yang bertujuan untuk memastikan bahwa bahan-bahan yang digunakan memenuhi standar kualitas dan keamanan yang telah ditetapkan. Pada tahap ini, bahan baku, seperti susu segar untuk pembuatan keju, diuji secara fisik, kimia, dan mikrobiologis guna memastikan kesegaran, kebersihan, serta ketiadaan kontaminan atau bahan berbahaya seperti residu antibiotik.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan magang secara umum adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat magang. Pelaksanaan magang di CV Brawijaya Dairy Industry sebagai berikut :

1. Meningkatkan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri pangan secara umum dan khusus.
2. Melatih mahasiswa untuk mengetahui perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima dibangku kuliah dan praktik di lapangan.

3. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih profesional dan kompeten dalam menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus kegiatan magang ini adalah:

1. Mengetahui dan mempelajari proses penerimaan bahan baku pada CV Brawijaya Dairy Industry.
2. Mengidentifikasi hambatan yang terjadi saat proses penerimaan bahan baku dan kerusakan bahan baku tambahan pada produksi keju mozzarella di CV Brawijaya Dairy Industry

1.2.3 Manfaat Magang

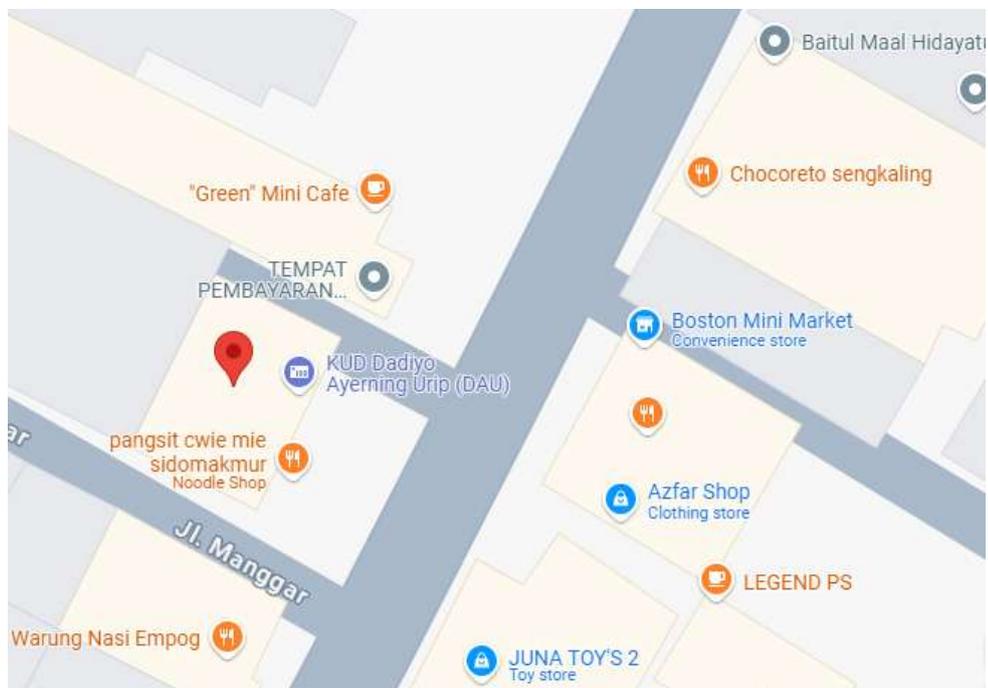
Adapun manfaat dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

- a. Manfaat untuk mahasiswa:
 1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
 2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
 3. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan di lapangan.
- b. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember:
 1. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan IPTEK yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
 2. Membuka peluang kerja sama yang lebih intensif pada kegiatan tri dharma.
- c. Manfaat untuk lokasi magang:
 1. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
 2. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi Magang

Kegiatan Praktik Kerja Lapang dilaksanakan di CV Brawijaya Dairy Industry bertempat di Jl. Sidomakmur No.26, Sengkaling Mulyoagung, Kec. Dau, Kab. Malang, Jawa Timur 65151. Kegiatan magang dilaksanakan mulai tanggal 24 Juni 2024 hingga tanggal 26 Oktober 2024. Kegiatan PKL dilakukan di hari Senin – Sabtu dengan jam kerja dimulai dari pukul 08.00 - selesai. Berikut peta lokasi di CV Brawijaya Dairy Industry dapat dilihat pada Gambar 1.1



Gambar 1. 1 Peta Lokasi Perusahaan

Sumber : Google Maps

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan magang dilaksanakan selama 4 bulan yakni mulai tanggal 24 Juni 2024 hingga 26 Oktober 2024. Dengan rincian jadwal magang dapat dilihat pada Tabel 1.1

Tabel 1. 1 Jadwal Magang Di CV Brawijaya Dairy Industry

No	Hari	Waktu Kerja	Waktu Istirahat
1.	Senin dan Kamis	08.00 – 17.00 WIB	12.00 – 13.00 WIB
2.	Selasa - Rabu Jumat - Sabtu	08.00 – 15.00 WIB	12.00 – 13.00 WIB
3.	Minggu	Libur	Libur

Sumber : CV Brawijaya Dairy Industry, Malang, 2024

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang di CV Brawijaya Dairy Industry sebagai berikut:

A. Observasi

Observasi adalah kegiatan yang dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung lokasi lapang dan kegiatan maupun aktivitas di CV Brawijaya Dairy Industry yang bertujuan untuk mengumpulkan informasi dan data beserta fakta yang sebenarnya terjadi di lapangan meliputi penerimaan bahan baku, persiapan pelaksanaan pembuatan produk, alat-alat selama proses produksi, proses pembuatan, formulasi serta penempatan pekerja dalam bagiannya.

B. Penerapan Kerja

Penerapan adalah pelaksanaan secara langsung dalam kegiatan produksi yang ada di CV Brawijaya Dairy Industry, seperti kegiatan sterilisasi alat produksi keju, proses memasukkan susu ke dalam *cheese vat*, pengecekan suhu dan pH, penyaringan *whey*, *mixing* keju, pemuluran, dan pengemasan keju.

C. Studi Pustaka

Studi Pustaka ini dilakukan dengan cara mencari teori-teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan kegiatan selama magang.

D. Diskusi Dua Arah

Mahasiswa melakukan tanya jawab secara langsung kepada pembimbing lapang dan para pekerja di CV Brawijaya Dairy Industry. Metode ini

merupakan metode yang memungkinkan terjadinya komunikasi secara langsung, karena pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dan mahasiswa.

E. Metode Dokumentasi

Mahasiswa mendokumentasikan rangkaian kegiatan yang dilaksanakan selama magang. Dengan metode ini, penulis mengumpulkan data dari perusahaan, sehingga dapat memperoleh catatan-catatan yang berhubungan dengan penelitian seperti, gambaran sejarah perusahaan, struktur organisasi perusahaan, foto-foto dan sebagainya.

F. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan merupakan tahap penulisan dari serangkaian kegiatan observasi, penerapan kerja, studi pustaka, dan diskusi dua arah yang didapatkan selama berlangsungnya magang. Dalam penyusunan laporan pembimbing lapang juga mengoreksi ulang laporan yang telah selesai dibuat oleh mahasiswa sebelum diserahkan kepada dosen maupun pembimbing lapang