

## RINGKASAN

**Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Pada Produksi Keju Mozzarella Di CV Brawijaya Dairy Industry Kabupaten Malang**, Septina Nur Alieffian, NIM. B41210518, Tahun 2024, 72 Halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Agung Wahyono, S.P., M.Si., Ph.D (Dosen Pembimbing).

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi vokasi di mana kegiatan pembelajarannya berfokus pada kegiatan praktikum dengan presentase 60% dan kegiatan teori dengan 40%. Magang merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa serta sebagai wadah bagi mahasiswa dalam mengembangkan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki juga melatih mahasiswa untuk terjun ke dunia industri.

Dalam mengembangkan keterampilan dan pengetahuan yang telah didapat pada materi perkuliahan, di mana hampir seluruh materi yang disampaikan berhubungan dengan pangan. Salah satu komoditas hewani yang mempunyai banyak kandungan nutrisi dan mudah mengalami kerusakan adalah susu sapi. Maka dari itu, kegiatan magang dilakukan di CV Brawiaya Dairy Industry yang terletak di Jalan Sidomakmur No.26, Sengkaling, Mulyoagung, Kec. Dau, Kab. Malang, Jawa Timur 65151. CV Brawiaya Dairy Industry bergerak di bidang pengolahan pangan khususnya pengolahan susu sapi di mana susu sapi ini akan diolah menjadi produk pangan keju mozzarella.

Kegiatan produksi keju mozzarella sudah menggunakan mesin-mesin yang cukup canggih. Kegiatan produksi dari awal sampai akhir mempunyai potensi kecelakaan yang kemungkinan dapat membahayakan pekerja dan tempat kerja. Jika hal tersebut tidak dapat ditangani dengan baik, maka dapat menimbulkan kerugian bagi pekerja dan perusahaan.

Penerapan keselamatan dan kesehatan kerja adalah salah satu upaya perusahaan untuk menciptakan tempat kerja yang aman dan sehat sehingga dapat mengurangi kecelakaan kerja pada pekerja dan akan lebih nyaman untuk bekerja. Metode yang digunakan yaitu observasi, demonstrasi, wawancara, dokumentasi

dan study literatur untuk mengetahui penerapan K3 di CV Brawijaya Dairy Industry.

Keju mozzarella dibuat melalui beberapa tahapan, seperti persiapan alat, pengujian antibiotik pada susu sapi, penerimaan bahan baku utama, pemanasan susu, penambahan pengasam dan penggumpal, penyaringan *curd*, pemotongan *curd*, penimbangan *curd*, pencampuran (*mixing*), pemuluran (*stretching*), pencetakan, pengemasan, penyimpanan. Berdasarkan analisis yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa penerapan K3 di CV Brawijaya Dairy Industry sudah cukup baik, dengan menyediakan sarana dan prasarana yang cukup memadai. Faktor permasalahan yang dapat menyebabkan kecelakaan kerja dan penyakit akibat kerja seperti faktor metode (media komunikasi K3 yang kurang dan tidak adanya SOP), faktor SDM (kelengkapan APD dan sosialisasi), faktor material (tidak adanya APAR dan isi kotak P3K yang tidak lengkap), dan faktor lingkungan (suhu ruangan tinggi). Solusi dari permasalahan tersebut penambahan media komunikasi K3 dan SOP, penambahan APAR serta isi kotak P3K, perbaikan *air conditioner* dan sosialisasi terkait dengan K3.

***Kata kunci*** : keju mozzarella, keselamatan dan kesehatan kerja , susu sapi