

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang berbasis pendidikan vokasional. Pendidikan vokasional merupakan program pendidikan yang mengarah proses belajar mengajar tingkat keahlian, keterampilan, dan standar kompetensi yang spesifik sesuai dengan kebutuhan pasar kerja dan *stakeholder*, serta mempunyai kemandirian dalam berkarya dan berwirausaha berbasis IPTEK yang diperolehnya. Pendidikan vokasi lebih berfokus pada kegiatan praktikum dengan presentase 60% dan kegiatan teori dengan 40%. Tujuannya untuk meningkatkan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat. Mahasiswa lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan dapat mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan serta mampu bersaing di dunia industri dan berwirausaha secara mandiri.

Kegiatan magang merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember selama 4 (empat) bulan. Magang merupakan sebuah wadah bagi mahasiswa agar dapat mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh di perkuliahan dan memberikan pengalaman bekerja bagi mahasiswa. Dalam perkuliahan di Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan, umumnya mata kuliah yang dipelajari selalu berhubungan dengan bahan pangan. Salah satu bahan pangan hewani yang kaya nutrisi dan mudah rusak adalah susu.

Susu merupakan bahan pangan yang mengandung komposisi gizi yang sempurna, seimbang dan mudah dicerna. Hal ini disebabkan karena susu mengandung karbohidrat (laktosa), protein, lemak, mineral dan vitamin. Fungsi karbohidrat dan lemak sebagai sumber tenaga, protein dan mineral sebagai zat pembangun, vitamin sebagai bahan pembantu dalam metabolisme tubuh (Utami, 2010).

Maka dari itu, kegiatan magang dilaksanakan 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. Susu sapi akan diolah menjadi keju mozzarella dan produk olahan susu lainnya seperti *yoghurt plain*, *yoghurt drink*, dan *starter*.

Keju mozzarella adalah keju lunak dengan bahan dasar susu yang proses pembuatannya tidak dimatangkan atau disebut keju segar. Keju mozzarella sangat populer di dunia karena memiliki ciri khas yaitu rasanya yang lezat, elastis, lunak dan berserabut. Keju mozzarella biasanya dimanfaatkan sebagai *topping pizza*, isian burger, *corn dog*, dan *hottang* karena ketika meleleh keju mozzarella mampu membentuk serabut-serabut saat dipanaskan yang tidak ada pada keju lain dan memiliki cita rasa yang baik (Maharani, dkk., 2023). Kegiatan produksi keju mozzarella 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.

Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) adalah suatu program yang disusun oleh pemerintah yang wajib dipatuhi dan dijalankan oleh pengusaha maupun pekerja sebagai upaya mencegah timbulnya kecelakaan akibat kerja dan penyakit akibat kerja dengan mengenali hal potensial yang menyebabkan terjadinya kecelakaan dan penyakit akibat kerja serta tindakan antisipasi jika terjadi kecelakaan dan penyakit akibat kerja (Laili, 2022).

Rendahnya kesadaran akan pentingnya K3 dapat berakibat fatal bagi pekerja dan produktivitas dalam suatu perusahaan. Perusahaan dengan lingkungan kerja yang kompleks dengan berbagai sumber potensi bahaya yang berbeda perlu mengambil tindakan pencegahan yang benar-benar mampu menjamin keselamatan dan kesehatan pekerjanya (Maulida, 2022).

Berdasarkan penjelasan di atas, dapat digunakan untuk membuat laporan magang tentang Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Pada Proses Produksi Keju Mozzarella Di CV Brawijaya Dairy Industry Malang. Dengan tujuan untuk mengetahui dan memahami penerapan K3 pada saat proses produksi keju mozzarella di CV Brawijaya Dairy Industry.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan Umum dari pelaksanaan magang di CV Brawijaya Dairy Industry sebagai berikut :

- 1) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri atau instansi dan unit bisnis strategi lainnya yang layak dijadikan tempat magang.
- 2) Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang dijumpai di tempat magang dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
- 3) Mahasiswa mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari pelaksanaan magang di CV Brawijaya Dairy Industry sebagai berikut :

- 1) Mahasiswa mampu mengetahui dan memahami penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) di CV Brawijaya Dairy Industry.
- 2) Mahasiswa mampu mengidentifikasi permasalahan dan memberikan solusi terkait penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) di CV Brawijaya Dairy Industry.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang diperoleh selama melaksanakan kegiatan Magang di CV Brawijaya Dairy Industry, sebagai berikut :

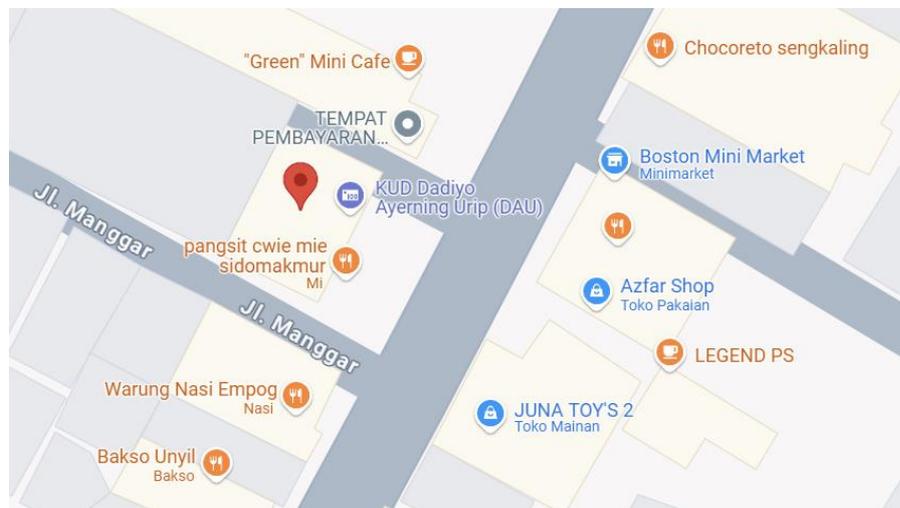
- 1) Bagi Perguruan Tinggi
 - a) Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan IPTEKS yang diterapkan di industri atau instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
 - b) Membuka peluang kerja sama yang lebih intensif pada kegiatan tri dharma.
- 2) Bagi Perusahaan
 - a) Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.

- b) Mendapatkan solusi alternatif dari beberapa permasalahan di lapangan.
- 3) Bagi Mahasiswa/i
 - a) Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan.
 - b) Menambah *soft skill* dan *hard skill* bagi mahasiswa/i.
 - c) Menambah pengetahuan mahasiswa/i tentang proses produksi keju mozzarella di CV Brawijaya Dairy Industry.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi Magang

Kegiatan magang dilaksanakan mulai tanggal 24 Juni 2024 hingga tanggal 26 Oktober 2024. Pelaksanaan magang di CV Brawijaya Dairy Industry yang berlokasi di Jalan Sidomakmur No.26, Sengkaling, Mulyoagung, Kec. Dau, Kab. Malang, Jawa Timur 65151. 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 tanggal 26 Oktober 2024. Dengan jadwal magang dapat dilihat pada Tabel 1.1

Tabel 1.1 Waktu Pelaksanaan Magang

No.	Hari	Waktu Kerja	Waktu Istirahat
1.	Senin & 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 Indusrty, 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 aktivitas yang dilakukan di CV Brawijaya Dairy Industry dengan tujuan untuk mengumpulkan informasi dan data beserta fakta yang sebenarnya terjadi di lapangan selama kegiatan magang berlangsung.

b) Penerapan Kerja

Penerapan adalah pelaksanaan secara langsung dalam kegiatan produksi yang ada di CV Brawijaya Dairy Industry dalam pengawasan pembimbing lapang.

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) Wawancara

Wawancara adalah metode di mana 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) Dokumentasi

Mahasiswa mencari dan mengumpulkan data-data, laporan-laporan, serta foto

yang dibutuhkan selama kegiatan magang berlangsung.

f) Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan merupakan tahap penulisan dari serangkaian kegiatan observasi, penerapan kerja, studi pustaka, dokumentasi, dan wawancara yang didapatkan selama berlangsungnya magang.