

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan berbasis vokasional, dimana program pendidikan yang mengarahkan pada proses belajar mengajar mengutamakan keahlian serta kemampuan untuk melaksanakan dan mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan mengarahkan pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan bekal ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga mahasiswanya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan sekitar. Selain itu, lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan mampu bersaing dan berkompetisi di dunia industri maupun berwirausaha mandiri.

Untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan mampu bersaing dalam industri, Politeknik Negeri Jember memberikan tuntutan kepada mahasiswa untuk mengikuti kegiatan magang. Kegiatan magang merupakan kegiatan praktik lapang yang dilaksanakan pada industri atau perusahaan yang memiliki tujuan untuk mengasah keahlian dan keterampilan mahasiswa. Kegiatan magang di Politeknik Negeri Jember memiliki bobot 20 sks atau setara dengan 900 jam atau 6 bulan yang didalamnya sudah termasuk pembekalan magang dan penyusunan laporan. Magang pada program Diploma Tiga dilaksanakan pada semester 5 (lima). Kegiatan ini dilaksanakan untuk memberikan kesempatan pada mahasiswa untuk belajar dan terjun langsung dunia kerja sehingga mahasiswa mempunyai pengalaman dan keterampilan khusus di dunia industri sesuai bidang keahliannya. Selama kegiatan magang dilaksanakan, mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu yang diperoleh di perkuliahan untuk menyelesaikan tugas yang di berikan oleh perusahaan atau indusri tempat magang.

PT Mazaraat Lokanatura Indonesia atau biasa dikenal dengan nama Mazaraat Artisan *Cheese* merupakan perusahaan artisan keju yang beralamatkan di

Cangkringan, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. PT Mazaraat Lokanatura Indonesia dipilih karena perusahaan ini sesuai dengan bidang ilmu yang dipelajari di Program Studi Teknologi Industri Pangan, khususnya dalam hal pengolahan produk hewani. Tidak hanya memproduksi keju, PT Mazaraat Lokanatura Indonesia juga memproduksi olahan susu lainnya seperti *butter*, *ghee*, *cream* dan *buttermilk*. Produk yang diproduksi di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia memiliki kualitas dan mutu yang tinggi, sehingga pemasarannya mencapai tingkat regional maupun internasional.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari kegiatan magang di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia adalah:

1. Untuk memenuhi mata kuliah magang dan salah satu syarat program studi D3 Teknologi Industri Pangan dan memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md) Politeknik Negeri Jember.
2. Untuk menambah dan mengasah kemampuan mahasiswa dalam praktek di dunia kerja.
3. Untuk memberikan pengalaman dan wawasan serta meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa tentang kegiatan industri.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus kegiatan magang ini adalah:

1. Melatih mahasiswa untuk mengerjakan dan mempelajari proses pengolahan keju secara langsung.
2. Menambah pengetahuan tentang prosedur, bahan baku, proses produksi, dan penerapan HACCP pada pengolahan keju.
3. Mampu melakukan proses produksi keju dengan tepat.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Mahasiswa dapat terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapang dan melakukan serangkaian keterampilan dalam bidang pengolahan susu khususnya keju.

2. Mahasiswa dapat mengevaluasi dan menyelesaikan permasalahan yang terjadi pada saat proses pengolahan berlangsung.
3. Mahasiswa dapat berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya untuk memberi komentar dan kritik terhadap kegiatan magang yang dilaksanakan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Magang

Kegiatan magang ini dilaksanakan di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia yang berlokasi di Jl. Cancangan, Wukirsari, Kecamatan Cangkringan, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta sebagai lokasi produksi utama. Kegiatan magang dilaksanakan dengan waktu selama 4 bulan, yakni 02 September - 31 Desember 2024. Jadwal kerja yang ditentukan pabrik untuk mahasiswa magang adalah 6 hari kerja dalam seminggu, yakni hari senin sampai dengan jum'at. Departemen yang disediakan untuk mahasiswa magang yakni departemen produksi dan departemen *warehouse* dan *aging*.

Pada departemen produksi waktu magang dilaksanakan dengan dua shift, yakni shift pagi dan shift sore. Jam kerja untuk shift pagi dimulai pada pukul 06.30 - 14.30 WIB dan untuk jam kerja shift sore dimulai pukul 15.30-23.30 WIB. Pada departemen *warehouse* dan *aging* kegiatan magang hanya dilaksanakan pada shift pagi dimulai pukul 08.00 – 16.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Adapun metode pelaksanaan yang dilakukan selama kegiatan magang ini adalah:

1.4.1 Metode Observasi

Metode ini dilakukan mahasiswa dengan terjun langsung ke lapangan untuk mengamati dan melihat proses produksi keju di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia. Pengamatan langsung dibimbing oleh pembimbing magang untuk mendapatkan data sebagai materi yang dituangkan dalam laporan magang mahasiswa.

1.4.2 Metode Praktik Lapangan

Mahasiswa melaksanakan kegiatan proses pengolahan sampai proses pengemasan keju dan olahannya secara praktik langsung. Dengan hal ini mahasiswa

dapat mengetahui kondisi lapangan tentang proses pengolahan keju yang ada di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia.

1.4.3 Metode Wawancara

Mahasiswa melakukan dialog dan bertanya dengan pihak yang terkait di lapangan serta orang yang terlibat langsung dalam pelaksanaan di lapangan dan bertanggung jawab terhadap semua masalah teknis di lapangan.

1.4.4 Metode Studi Pustaka

Metode ini mahasiswa mencari literatur/jurnal pendukung sebagai penguat data saat mahasiswa melakukan penyusunan laporan magang.

1.4.5 Dokumentasi

Dokumentasi merupakan suatu sistem kerja untuk mendapatkan suatu informasi pekerjaan dengan berupa gambar atau data saat pelaksanaan magang berlangsung.