

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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. Kandungan nutrisi yang tinggi pada susu tersebut menjadikan susu sebagai media yang sangat baik untuk pertumbuhan mikroorganisme, sehingga susu mudah rusak. Hal tersebut membutuhkan penanganan lebih lanjut pasca pemerahan, agar kualitas susu dapat dipertahankan untuk jangka waktu yang cukup lama serta meningkatkan kualitas nilai ekonomi (Utami, 2010). Yoghurt bukan bahan pangan asing bagi masyarakat Indonesia khususnya masyarakat Jakarta tetapi yoghurt beku atau frozen yoghurt mulai masuk dan mendapatkan perhatian di Indonesia sejak tahun 2008. Kecenderungan yang dimiliki konsumen Indonesia yaitu mengikuti trend yang berasal dari luar negeri menjadikan frozen yoghurt sebagai makanan selingan yang digemari oleh masyarakat luas dalam waktu singkat. Merek-merek frozen yoghurt yang ada di Indonesia, tidak hanya yang berasal dari luar negeri (franchise) tetapi juga merek lokal. Selama dua tahun terakhir, setidaknya terdapat 75 merek frozen yoghurt yang ada di Indonesia.

Yogurt, sebagai produk susu hasil fermentasi, telah menjadi bagian penting dari berbagai budaya di dunia selama ribuan tahun. Dengan cita rasa yang unik dan manfaat kesehatan yang signifikan, yogurt diproduksi melalui fermentasi susu menggunakan bakteri asam laktat seperti *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Dalam beberapa dekade terakhir, popularitas yogurt meningkat tajam karena banyak penelitian yang mengungkapkan manfaatnya bagi kesehatan pencernaan, sistem kekebalan tubuh, dan kesejahteraan secara keseluruhan. Proses pembuatan yogurt menggabungkan ilmu pengetahuan dan tradisi, di mana pengendalian suhu, durasi fermentasi, dan jenis kultur bakteri menjadi faktor utama dalam menciptakan produk yang konsisten dan berkualitas.

tinggi. Meskipun telah muncul berbagai variasi rasa dan tekstur, kesuksesan yogurt tetap bergantung pada pemahaman yang mendalam tentang proses fermentasi. Memahami aspek ilmiah dan budaya dari pembuatan yogurt tidak hanya memperkaya warisan kuliner manusia, tetapi juga membuka peluang untuk inovasi dalam pengembangan pangan fungsional dan produk bernutrisi tinggi. Dengan menggali lebih dalam tentang yogurt, kita dapat memaksimalkan manfaat kesehatannya dan menciptakan produk baru yang sesuai dengan kebutuhan serta selera konsumen modern. (Said, Multiana, et al)

Untuk menunjang aspek selera konsumen terhadap produk yogurt salah satunya adalah mengenalkan produk lewat kemasan produk tersebut. Pengemasan merupakan proses merancang dan membuat wadah atau bungkus produk yang juga berfungsi sebagai alat pemasaran (Kotler & Keller, 2009). Pengemasan memiliki dua fungsi utama: fungsi protektif dan fungsi promosional. Fungsi protektif bertujuan melindungi produk dari kerusakan akibat perbedaan iklim, kondisi transportasi, dan saluran distribusi, sehingga konsumen tidak perlu menghadapi risiko membeli produk cacat. Sementara itu, fungsi promosional berfokus pada preferensi konsumen terkait warna, ukuran, dan tampilan kemasan. Pada proses produksi yogurt es lilin ini dikemas menggunakan plastik es lilin berukuran 3,5x15 cm

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 industri dan atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat Magang Industri. Selain itu, tujuan Magang adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan diselenggarakannya kegiatan Magang yaitu sebagai berikut:
Meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mahasiswa pada

1. Meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mahasiswa pada setiap kegiatan dan proses produksi di UKM Cita Alam Nusantara.
2. Mempelajari alur proses produksi di UKM Cita Alam Nusantara.
3. Mempelajari proses pengemasan produk es lilin yogurt di UKM Cita Alam Nusantara.

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat dengan diselenggarakannya kegiatan Magang yaitu sebagai berikut :

1. Mahasiswa mampu meningkatkan keterampilan dan pengetahuannya dalam bidang keahliannya.
2. Mahasiswa terlatih untuk bersosialisasi dengan memberikan solusi dan permasalahan dilapang.
3. Mahasiswa mampu mengembangkan ilmu yang diperoleh dalam perkuliahan dan mencoba menemukan sesuatu yang baru pada bidang industri.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilakukan di UMKM Citara yang berlokasi di Jalan Raya Mondoroko Gg 4 Perum Taman Bhayangkara Indah no D-5 Singosari Kabupaten Malang, Jawa Timur. Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 19 Agustus 2024 sampai dengan 19 Desember 2024 atau setara dengan waktu 4 bulan

1.3 Metode Pelaksanaan

Metode yang dilaksanakan:

Proses Produksi Pembuatan Es Lilin Yogurt

Pada tahap ini dilakukan produksi es lilin yogurt yang bertempat di UKM Cita Alam Nusantara di alamat Jl.Raya Mondoroko gang.4 Perum Taman Bhayangkara Indah no. D-5, Singosari-Malang. Pada tahap ini dilakukan persiapan alat dan bahan, pengecilan ukuran, perebusan dan pencampuran bahan, penyaringan, uji rasa, pengemasan.

1. Metode Wawancara

Kuisisioner dibuat berdasarkan dengan tingkat kebutuhan konsumen dengan menggunakan skala likert mulai dari 1 sampai dengan 5 yang mencakup sangat tidak penting sampai sangat penting.

2. Metode Observasi

Tahap ini dilakukan guna mendapatkan informasi yang dapat digunakan sebagai peningkatan produk

3. Dokumentasi

Metode ini dilakukan dengan cara mengambil gambar secara langsung pada setiap kegiatan yang dilakukan di lapang mulai dari awal kegiatan hingga akhir kegiatan selama Praktik Kerja Lapang (PKL) berlangsung. Dokumentasi ini dapat memudahkan kita dalam memahami setiap kegiatan yang dilakukan.

4. Pembuatan Laporan

Metode pembuatan laporan ini dilakukan dengan cara menyusun laporan sesuai buku pedoman praktik kerja lapang Politeknik Negeri Jember.

5. Studi Pustaka

Metode ini dilakukan dengan cara mengumpulkan data atau informasi dengan mencatat hasil kegiatan di lapang dan literatur dari buku, website resmi, dan literatur pendukung lainnya. Informasi yang diperoleh dapat mempermudah kegiatan di lapang dan dapat melakukan penyesuaian dengan keadaan yang berada di lapang.

Selanjutnya, metode yang dilakukan dalam pelaksanaan supervisi 1 dan supervisi 2, sebagai berikut :

- a. Metode supervise 1 : Luring (Kunjungan oleh dosen pembimbing ke industri tempat mahasiswa melakukan magang. Hal ini dapat berubah jika terdapat pemberitahuan lebih lanjut).
- b. Metode supervise 2 : Luring (Kunjungan oleh dosen pembimbing ke industri tempat mahasiswa melakukan magang. Hal ini dapat berubah jika terdapat pemberitahuan lebih lanjut).

Adapun target pelaksanaan magang yang ingin dicapai yaitu, dapat sesuai dengan penjelasan tujuan pada laporan ini. Sehingga, fokus bidang kajian yang ingin diambil oleh setiap peserta magang dapat tercapai