

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri.

Politeknik Negeri Jember merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri sejalan peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal. Kegiatan pendidikan akademik dimaksud adalah Magang dengan bobot 20 sks (900 jam). Magang dilaksanakan sesuai kurikulum program studi masing-masing. Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan di masyarakat dan dunia industri sesuai bidang keahliannya. Mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh di perkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas sesuai dengan lokasi magang. Magang ini dilaksanakan di Koperasi Peternakan Sapi Perah (KPSP) Setia Kawan.

KPSP Setia Kawan merupakan koperasi unit usaha peternakan sapi perah sehingga anggota dapat beternak dan menjual susu segar yang dihasilkan. Susu segar tersebut ditampung dan disetorkan oleh KPSP Setia Kawan kepada Industri Pengolahan susu (IPS). KPSP Setia Kawan menyetorkan susu setiap harinya 93.000 – 95.000 liter untuk disetorkan kepada pihak yang sudah bekerjasama yaitu

PT. Indolakto, PT. Cisarua Mountain Dairy (Cimory), PT Diamond Cold Storage (Diamond), PT. Frisian Flag Indonesia (FFI), PT. Ultra Jaya, dan PT. Sarihusada Generasi Mahardhika (SGM).

KPSP Setia Kawan merupakan salah satu produsen susu segar yang memenuhi kebutuhan Industri Pengolahan Susu (IPS) dengan susu berkualitas. Proses produksi susu segar di KPSP Setia Kawan terdiri dari penerimaan hasil setoran peternak, pengujian di Pos Penampungan Susu (PPS), pengujian di laboratorium, pendinginan dan pengiriman. Tahapan ini sangat penting untuk memastikan bahwa susu yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang ditetapkan.

Pengujian laboratorium merupakan langkah penting dalam memastikan kualitas susu yang dihasilkan. Kegiatan pengujian yang dilakukan meliputi uji alkohol, uji komposisi, uji MBRT, uji antibiotik dan uji pemalsuan. Uji komposisi, yang umumnya menggunakan mesin *Lactoscan Milk Analyzer*, bertujuan untuk menganalisis kandungan nutrisi dalam susu seperti lemak, protein, dan laktosa. Hasil uji komposisi ini sangat penting karena menjadi salah satu indikator utama kualitas susu namun, masih terdapat ketidakakuratan data hasil uji komposisi. Ketidakakuratan data hasil uji komposisi tentu saja berdampak pada penilaian kualitas susu secara keseluruhan.

Penerapan *quality control* pada proses pengujian laboratorium menjadi sangat penting untuk memastikan keakuratan data dan menjaga kualitas susu yang dihasilkan oleh KPSP Setia Kawan. *Quality control* yang efektif akan membantu meminimalkan risiko kesalahan dan memastikan bahwa susu yang diproduksi oleh KPSP Setia Kawan memenuhi standar kualitas yang diharapkan. Sistem *quality control* yang baik akan meningkatkan kualitas susu dan memenuhi kebutuhan konsumen secara optimal.

Berdasarkan hal tersebut, penulis terdorong untuk mengetahui tentang implementasi *quality control* susu segar agar mendapatkan susu segar yang baik dan berkualitas pada KPSP Setia Kawan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum kegiatan magang ini adalah :

1. Meningkatkan pengetahuan dan pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan, industri, instansi dan unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat Magang.
2. Melatih keterampilan berpikir kritis dalam menghadapi permasalahan yang terjadi di lapangan.
3. Mampu untuk menerapkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus kegiatan magang ini adalah :

1. Mampu menjelaskan dan mengimplementasikan *quality control* susu segar pada laboratorium KPSP Setia Kawan.
2. Mampu menganalisis dan mengidentifikasi permasalahan terkait implementasi *quality control* susu segar pada laboratorium KPSP Setia Kawan.
3. Mampu merumuskan dan memberikan alternatif solusi terkait implementasi *quality control* susu segar pada laboratorium KPSP Setia Kawan.

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat yang diperoleh adalah sebagai berikut :

1. Menambah pengetahuan dan pengalaman kerja sehingga dapat menjelaskan mengenai implementasi *quality control* susu segar pada laboratorium KPSP Setia Kawan.
2. Menambah keterampilan berpikir kritis sehingga dapat melakukan analisis dan mengidentifikasi permasalahan terkait implementasi *quality control* susu segar pada laboratorium KPSP Setia Kawan.
3. Dapat menerapkan keterampilan tertentu sehingga bisa merumuskan dan memberikan alternatif solusi permasalahan terkait implementasi *quality control* susu segar pada laboratorium KPSP Setia Kawan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Magang ini berlokasi di KPSP Setia Kawan yang terletak di Jl.Raya Nongkojajar No. 38 Pasuruan dengan letak kantor yang berkedudukan di Desa Wonosari Kecamatan Tukur Nongkojajar, Pasuruan. Kegiatan ini dimulai pada tanggal 10 Juli 2024 sampai dengan 30 November 2024. Pelaksanaan kegiatan magang dengan pembagian waktu terdiri dari pembekalan magang 30 jam, magang di perusahaan 970 jam dan pasca magang 70 jam sehingga diperoleh total waktu 1070 jam.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan Magang ini adalah:

1. Observasi

Metode ini dilakukan dengan cara mengamati dan meninjau secara langsung kegiatan di lokasi magang untuk memperoleh informasi terutama yang berkaitan dengan *quality control* susu segar pada laboratorium.

2. Praktik Lapang

Metode ini dilakukan dengan cara mahasiswa melaksanakan secara langsung kegiatan di laboratorium KPSP Setia Kawan Nongkojajar.

3. Wawancara

Metode ini dilakukan dengan cara tanya jawab dan berinteraksi dengan pembimbing lapang serta pihak-pihak yang terkait untuk mendukung penyusunan laporan magang.

4. Studi Pustaka

Metode ini dilakukan dengan cara melakukan pengumpulan data, informasi melalui literature buku untuk mendapatkan data yang diperlukan sebagai pelengkap, penunjang, dan pendukung dalam proses penyusunan laporan magang.

5. Dokumentasi

Metode ini dilakukan dengan cara mendokumentasi kegiatan yang telah dilakukan untuk isi laporan yang akan disusun berupa foto–foto.