

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi 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 lulusnya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Disamping itu lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan dapat berkompetisi didunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri.

Kegiatan magang ini merupakan salah satu syarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Magang merupakan suatu program dari Politeknik Negeri Jember, kegiatan ini wajib dilakukan oleh mahasiswa semester 7. Kegiatan magang diharapkan dapat memberikan pengalaman kerja serta keterampilan khusus sesuai dengan bidang keahliannya bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember Kegiatan magang dilaksanakan selama 900 jam kerja atau setara dengan 20 SKS yang terdiri dari 30 jam kegiatan pra magang, 800 jam kegiatan magang dan 70 jam pasca magang. Selama dilaksanakannya kegiatan magang mahasiswa dapat menerapkan ilmu-ilmu yang diperoleh diperkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas sesuai dengan divisi yang ada di Koperasi Agroniaga Jabung.

Koperasi dengan proses pengolahan susu terbaik ini berlokasi di wilayah Jawa Timur. Salah satunya adalah Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung yang berlokasi di Jl. Suropati No.4-6, Putuk Rejo, Kemantren, Kecamatan Jabung, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Koperasi Agroniaga Jabung terpilih sebagai koperasi produsen dengan kinerja terbaik tingkat nasional pada tahun 2013. Koperasi Agroniaga Jabung saat ini memiliki ±2434 anggota, yang sebagaian

besar anggotanya merupakan petani sapi perah. Selain memiliki bisnis utama yakni usaha sapi perah Koperasi Agroniaga Jabung juga memiliki bisnis lain di antaranya swalayan, unit tebu rakyat, simpan pinjam, dan produksi pakan ternak. Koperasi Agroniaga Jabung saat ini menghasilkan beberapa produk olahan susu diantaranya susu pasteurisasi dan yogurt produk tersebut diberi nama JabMilk. Produk olahan susu tersebut sudah bersertifikasi halal, agar pelanggan tertarik menikmati produk olahan susu, Produk susu pasteurisasi memiliki beberapa varian rasa yakni melon, strowberry, coklat, dan original. Produk yogurt memiliki varian rasa original, melon, anggur, leci, dan stroberi.

Susu merupakan sumber protein hewani yang dibutuhkan dalam pertumbuhan dan perkembangan tubuh serta dalam menjaga kesehatan. Susu sapi segar merupakan unsur penting dalam industri pengolahan susu. Sebagai pangan asal hewan, susu bersifat mudah rusak (*perishable food*). Dalam rangka meningkatkan peran susu segar dalam negeri dan perlindungan terhadap konsumen dan produsen, telah ditetapkan standar nasional SNI 01- 3141-1998 mengenai standar susu segar. Perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni, maka SNI 01-3141-1998 Susu segar perlu direvisi sebagai acuan dalam pembinaan kualitas maupun kuantitas produksinya (Badan Standarisasi Nasional , 2011). Mengonsumsi susu yang sudah basi dapat menyebabkan kesehatan tubuh yang berakibat sakit perut dan diare. Kerusakan pada susu diakibatkan oleh terbentuknya asam laktat sebagai hasil fermentasi laktosa oleh koli. Fermentasi dari bakteri yang mengakibatkan aroma susu menjadi berubah atau mengeluarkan bau yang tidak sedap. Salah satu cara untuk menghambat kontaminasi oleh mikroorganisme dan menghambat pertumbuhan bakteri adar susu dapat disimpan dalam jangka waktu yang agak lama maka penanganan setelah pemerahan agar diperhatikan betul oleh peternak.

Proses pengolahan susu juga diutamakan keselamatan dan kesehatan kerja pada karyawan contohnya karyawan wajib menggunakan alat pelindung diri lengkap sesuai SOP yang telah di tentukan. Oleh karena itu pentingnya bagi manajemen untuk lebih memperhatikan keselamatan dan kesehatan kerja karyawan. K3 menurut Undang-Undang Nomor 1 Republik Indonesia tahun 1970

tentang keselamatan kerja, tempat kerja diartikan sebagai ruangan atau lapangan, tertutup atau terbuka bergerak atau tetap, tempat para pekerja melakukan tugasnya. Menurut (Satya Darmayani, 2023) K3 adalah program yang dikembangkan oleh pekerja dan pemberi kerja dengan tujuan mencegah kecelakaan dan penyakit akibat kerja dengan menguraikan potensi penyebab, akibat kerja dan penyakit, serta memberikan rencana tindakan jika terjadi kecelakaan atau penyakit di tempat kerja. Kebutuhan dukungan administrasi untuk program pengamanan berasal dari berbagai faktor, seperti tanggung jawab sosial, kerugian pribadi, psikologis dan fisik, serta kerugian finansial bagi pihak yang dirugikan.

Permasalahan yang sedang dialami Koperasi Agroniaga Jabung saat ini seperti pekerja yang tidak mematuhi *standar operasional prosedur* dan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (SOP K3) yang telah ditetapkan. Hal ini tidak hanya mengganggu efisiensi kerja, tetapi banyak dampak negatif pada kualitas produk yang dihasilkan. Selain itu kebersihan di area kerja juga kurang optimal, yang berpotensi menimbulkan masalah keselamatan dan kesehatan bagi pekerja seperti pekerja yang tergelincir pada area ruang produksi.

## **1.2 Tujuan Magang**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Tujuan Magang secara umum adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/instansi kegiatan bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat magang. 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 dikampus.

### **1.2.2 Tujuan Khusus Magang**

Tujuan khusus dari adanya kegiatan magang di Koperasi Agroniaga Jabung adalah sebagai berikut:

- a. Mampu menjelaskan tentang Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) secara langsung di Koperasi Agroniaga Jabung, Kabupaten Malang.
- b. Mampu mengidentifikasi permasalahan dan memberikan solusi tentang Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) pada Koperasi Agroniaga Jabung, Kabupaten Malang.

### **1.3 Manfaat Magang**

Manfaat Magang adalah sebagai berikut:

1. Manfaat untuk mahasiswa :  
Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
2. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember :  
Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan iptek yang diterapkan di industri / instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
3. Manfaat untuk lokasi Magang :
  - a. Mengetahui potensi resiko dan bahaya yang ada pada tempat kerja khususnya bagian produksi sehingga industri dapat melakukan perencanaan pencegahan bahaya dan merancang program tentang Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) pada Koperasi Agroniaga Jabung Kecamatan Jabung, Kabupaten Malang.
  - b. Mendapatkan alternatif solusi dari beberapa permasalahan yang dihadapi oleh Koperasi Agroniaga Jabung.

### **1.4 Lokasi dan Waktu**

Lokasi kegiatan magang dilaksanakan di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah yang beralamat di Jl. Suropati No.4-6, Putuk Rejo, Kemantren, Kecamatan Jabung, Kabupaten Malang, Jawa Timur, 65155. Kegiatan magang ini dilaksanakan selama 4 bulan dimulai pada tanggal 10 Juli 2024 sampai 30 November 2024 atau 800 jam .

## 1.5 Metode Pelaksanaan

Kegiatan magang ini dilakukan dengan beberapa metode, antara lain:

a. Magang

Pada metode ini mahasiswa terlibat langsung dalam kegiatan-kegiatan yang ada pada kegiatan lapang sesuai arahan dari pembimbing di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung.

b. Wawancara

Pada metode ini mahasiswa melakukan proses tanya jawab maupun berdiskusi dengan para pekerja, operator, supervisor, pembimbing lapang, kepala bagian produksi dan manajer-manajer bagian.

c. Studi Pustaka

Pada metode ini mahasiswa mencari studi pustaka yang berupa literatur mengenai Manajemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja.

d. Observasi

Pada metode ini mahasiswa melakukan pengamatan langsung dilapang dengan tujuan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan.

e. Dokumentasi

Pada metode ini mahasiswa mengabadikan berupa gambar atau foto data laporan yang berkaitan dengan data pendukung pembuatan laporan magang selama kegiatan magang berlangsung.