

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember adalah institusi pendidikan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yang fokus pada proses pembelajaran yang bertujuan mengembangkan keahlian, keterampilan, dan standar kompetensi khusus sesuai dengan kebutuhan pasar kerja dan para pemangku kepentingan, serta mendorong kemandirian dalam berkarya dan berwirausaha dalam bidang pertanian, peternakan, agribisnis, dan agroindustri. Pendidikan yang diberikan yaitu berbasis peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan mengembangkan diri untuk menghadapi lingkungan dengan harapan lulusan Politeknik Negeri Jember dapat berwirausaha dengan mandiri sesuai dengan keahliannya.

Politeknik Negeri Jember meningkatkan kompetensi sumber daya manusia yang unggul dan mampu bersaing di dunia kerja. Salah satu bentuk kegiatan pendidikan akademik yang mendukung hal tersebut adalah program magang, yang memiliki akumulasi waktu 20 SKS atau setara dengan 900 jam. Program magang ini merupakan kegiatan wajib bagi setiap mahasiswa. Magang merupakan sarana yang digunakan mahasiswa untuk meningkatkan pengetahuan antara hubungan teori dengan penerapan dunia kerja, meningkatkan wawasan terhadap pengembangan diri, dan melatih keterampilan.

Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Kabupaten Malang, merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di agribisnis yaitu di bidang peternakan salah satunya yaitu pengolahan susu segar menjadi susu olahan. Berlokasi di Jalan, Suropati No.4-6, Putuk Rejo, Kemantren, Kecamatan Jabung, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Kabupaten Malang (KAN Jabung) saat ini memiliki sekitar ±2434 anggota, yang sebagian besar anggotanya merupakan petani sapi perah. Bisnis utama yakni usaha sapi perah Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Kabupaten Malang (KAN Jabung) yang memiliki beberapa bisnis lain di antaranya swalayan, unit tebu rakyat, simpan pinjam, dan produksi pakan ternak.

Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Kabupaten Malang 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 strowberry.

Menurut Salam N. Aritonang (2017: 2) Susu adalah produk yang dihasilkan dari sapi yang sehat melalui proses pemerahan secara terus-menerus, tanpa penambahan atau pengurangan bahan apa pun. Setiap tahun, permintaan akan susu segar terus meningkat, namun kemampuan produksi dalam negeri masih tertinggal jauh. Akibatnya, kekurangan pasokan susu harus diatasi dengan impor, yang menyebabkan impor susu meningkat setiap tahun dan dapat mengurangi devisa negara jika dibiarkan berlanjut tanpa solusi. Upaya untuk meningkatkan kualitas produk susu agar memiliki nilai tinggi dalam industri penjualan dapat dilakukan dengan menjaga mutunya. Salah satu cara untuk mencapai hal ini adalah dengan meningkatkan kualitas kemasan, yang berperan penting dalam memberikan nilai tambah di pasar.

Menurut Usmiati & Abubakar (2009: 25) Susu *pasteurisasi* adalah proses memanaskan susu di bawah titik didih untuk membunuh kuman atau bakteri patogen, meskipun spora bakteri masih dapat bertahan hidup. Proses *pasteurisasi* susu melibatkan beberapa tahapan yang dapat mempengaruhi kualitas akhir produk, seperti suhu *pasteurisasi*, sumber bahan baku dan penanganannya, serta penyimpanan dan distribusi. Bahan baku utama susu *pasteurisasi* berasal dari peternak yang menjadi anggota koperasi, sehingga pengawasan mutu sebaiknya dimulai dari tingkat peternak. Salah satu metode untuk mencegah kerusakan pada susu adalah dengan menggunakan teknik pemanasan (*pasteurisasi*), baik pada suhu lama, singkat dan suhu *temperature* atau tinggi .

Magang ini dilakukan di KAN Jabung Syariah, Malang. Berdasarkan konsep pengemasan yang sudah dipaparkan tersebut kajian pengemasan dalam magang ini meliputi proses pengemasan, kemasan yang digunakan, dan jenis

kemasan. Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Kabupaten Malang (KAN Jabung) adalah koperasi peternakan yang memiliki komoditi susu sapi perah untuk penampungan dan proses produksi susu dari peternak di wilayah Jabung Malang. Kurang lebih dua ribu peternak mendukungnya di wilayah Jabung dan sekitarnya. Koperasi susu ini selalu berusaha untuk memastikan bahwa hasil produksinya dapat diterima dan diminati oleh banyak orang.

Permasalahan utama dalam proses pengemasan produk susu *JABmilk* yaitu kemasan tidak merata sehingga menyebabkan bocor karena diameter tidak merata. Adanya permasalahan tersebut berdampak pada efisiensi proses pengemasan susu *JABmilk*. Oleh karena itu penulis ingin mengidentifikasi permasalahan tersebut dan dapat memberikan solusi pada proses pengemasan dengan judul **“Proses Pengemasan Susu *JABmilk* Di Unit Susu Olahan Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Kabupaten Malang”**

1.2 Tujuan Magang

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum kegiatan magang di KAN Jabung adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan, kewirausahaan, dan memberikan pengalaman bagi mahasiswa mengenai aktivitas di perusahaan, industri, instansi, atau unit bisnis lainnya yang layak menjadi tempat magang.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang mereka temui di lapangan dibandingkan dengan apa yang dipelajari di perkuliahan.
3. Melatih kesiapan dalam menghadapi masalah yang berada ditempat kerja

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus kegiatan magang di KAN Jabung adalah sebagai berikut:

1. Mampu Menjelaskan dan Melakukan Proses Pengemasan Susu *JABMilk* di Unit Susu Olahan Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Kabupaten

Malang.

2. Mampu mengidentifikasi permasalahan dan memberikan solusi dalam Proses Pengemasan Susu *JABmilk* Di Unit Susu Olahan Koperasi Agro Niaga Jabung Syariah Kabupaten Malang

1.3 Manfaat Magang

Manfaat yang dapat diterima dari diadakannya program magang di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Kabupaten Malang (KAN Jabung) sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan sesuai dengan bidang keahliannya.
 - b. Kegiatan magang ini diharapkan bisa menjadi pengaplikasian ilmu yang sudah didapat pada bangku perkuliahan terkait dengan bidang pemasaran dalam mengolah beberapa produk yang berkaitan dengan kemasan
2. Bagi Lokasi Magang
 - a. Kegiatan magang ini diharapkan dapat memberikan masukan kepada perusahaan untuk menjaga keamanan dalam kemasan dengan tujuan untuk meningkatkan produk pada Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Kabupaten Malang (KAN Jabung)
 - b. Mengukur produktivitas peserta magang sebagai evaluasi rekrutmen
3. Bagi Politeknik Negeri Jember
 - a. Menjalin hubungan kerjasama yang baik antara Politeknik Negeri Jember dengan Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Kabupaten Malang (KAN Jabung) agar dapat memeberikan kesempatan bagi mahasiswa yang ingin melukan magang di instansi tersebut
 - b. Menambah gambaran kegiatan di industri khususnya pada bidang peternakan dan pemasarn dengan meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa lulusannya.

1.4 Lokasi dan jadwal kerja

Lokasi kegiatan magang dilaksanakan di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Kabupaten Malang (KAN Jabung) yang beralamat di Jl. Suropati No.4-6, Putuk Rejo, Kemantren, Kecamatan Jabung, Kabupaten Malang, Jawa Timur, 65155. Kegiatan magang ini dilaksanakan selama \pm 4 bulan dimulai pada tanggal 10 Juli 2024 – 30 November 2024 dengan jumlah total jam kerja yang telah ditentukan sebanyak 900 jam (20 SKS) yang dibagi menjadi 3 yaitu 30 jam pra magang, 800 jam kegiatan magang di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Kabupaten Malang (KAN Jabung) dan 70 jam pasca magang dengan total jam kerja yang telah ditempuh 953,5 jam. Jam kerja pada Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Kabupaten Malang (KAN Jabung) dimulai pukul 07.00-16.00 WIB.

1.5 Metode pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan magang di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Kabupaten Malang diantaranya :

1. **Praktik Lapang**

Pada metode ini mahasiswa terlibat secara langsung dalam kegiatan-kegiatan yang ada pada lapang sesuai dengan arahan pembimbing lapang di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Kabupaten Malang (KAN Jabung).

2. **Observasi**

Pada metode ini mahasiswa melakukan pengamatan secara langsung dilapangan dengan tujuan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses selama kegiatan magang berlangsung.

3. **Wawancara**

Wawancara dilakukan untuk memperoleh data melalui konsultasi secara langsung dengan pihak yang bersangkutan. Wawancara mengenai asal bahan baku, penyimpanan, kriteria bahan baku yang digunakan dan alur proses pengolahan.

4. **Studi Pustaka**

Studi pustaka dilakukan untuk mencari informasi dari berbagai literatur dan

mengumpulkan data sebagai penunjang dalam pelaksanaan Magang dan juga penyusunan laporan.

5. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan metode yang digunakan dalam penyusunan laporan magang, dimana mahasiswa akan mengumpulkan data dan informasi dalam berupa laporan maupun foto-foto selama kegiatan magang berlangsung.