

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu program pendidikan yang menyelenggarakan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan oleh 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. Disamping itu lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri.

Magang merupakan program dari Politeknik Negeri Jember yang wajib dilaksanakan oleh mahasiswa khususnya mahasiswa semester 7 dengan bertujuan untuk mendapat pengalaman di masyarakat maupun di dunia kerja industri sesuai dengan bidang keahliannya. Kegiatan magang bertujuan untuk mewujudkan mahasiswa lulusan Politeknik Negeri Jember yang berkompeten dan dapat menjadi bekal bagi mahasiswa saat mulai memasuki dunia kerja. Selama magang mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu yang diperoleh diperkuliahan untuk menyelesaikan serangkain tugas sesuai dengan lokasi magang yang telah dipilih. Magang dilakukan dengan akumulasi waktu 900 jam (5 bulan).

Indonesia merupakan negara beriklim tropis yang dimana iklim tersebut cocok digunakan untuk mengembangkan suatu usaha, salah satunya usaha sapi perah. Negara ini terdapat banyak peternakan sapi perah. Peternakan sapi perah di Indonesia Sebagian besar dikelola oleh koperasi peternak susu. Salah satu contohnya yaitu Koperasi Produsen Agro Niaga (KAN) Jabung yang berlokasi di Kabupaten Malang Provinsi Jawa Timur. KAN Jabung merupakan salah satu koperasi produsen yang bergerak di bidang susu sapi yang saat ini memiliki ±2434

orang anggota aktif yang bergabung. Bisnis utama yang di pegang yaitu usaha sapi perah, tidak hanya itu KAN Jabung memiliki bisnis lain diantaranya unit tebu rakyat, swalayan, simpan pinjam dan produksi pakan ternak. KAN Jabung saat ini menghasilkan beberapa produk olahan susu pasteurisasi, yogurt yang diberi merek “JabMilk”. KAN Jabung berinovasi menambah berbagai macam rasa seperti rasa coklat, melon, stroberi, original.

Susu merupakan salah satu bahan pangan yang dihasilkan oleh ternak sapi perah yang memiliki kaya akan manfaat. Produk pangan ini memiliki nilai gizi yang tinggi karena mengandung zat-zat makanan seperti lemak, karbohidrat, mineral dan juga vitamin. Protein pada susu dapat tergolong sebagai bahan pangan yang mengandung banyak asam amino esensial yang sangat diperlukan oleh tubuh manusia sehingga susu dapat digolongkan sebagai bahan pangan yang mengandung sumber protein bermutu tinggi. Nilai gizi yang tinggi didalam susu menyebabkan susu digemari oleh suatu mikroorganisme sehingga jika susu tidak ditangani secara benar maka akan menyebabkan kebusukan dan tidak layak dikonsumsi. Jika susu dalam kondisi basi masih dikonsumsi maka akan mengakibatkan sakit perut dan hal tersebut dapat membahayakan kesehatan tubuh. Kerusakan pada susu diakibatkan oleh terbentuknya asam laktat sebagai hasil fermentasi laktosa oleh koli. Fermentasi bakteri ini mengakibatkan aroma susu menjadi berubah atau mengeluarkan bau tidak sedap. Untuk menghambat kontaminasi oleh mikroorganisme dan menghambat pertumbuhan bakteri agar susu dapat disimpan dalam jangka waktu yang panjang maka penanganan setelah pemerahan hendaknya diperhatikan dengan benar.

Dengan pesatnya perkembangan industri, persaingan antar perusahaan dalam produksi produk yang diproduksi menjadi semakin ketat. Mulai dari penciptaan produk, pengembangan produk, hingga pemasaran, berbagai jenis inovasi produk dilakukan untuk membantu perusahaan bersaing dengan kompetitornya. Seiring berkembangnya industri, produsen dituntut untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan berdaya saing. Oleh karena itu, memberikan jaminan kualitas yang jelas kepada perusahaan atas produk berkualitas tinggi mempunyai dampak yang signifikan dalam menentukan pasar dan daya saing perusahaan.

Quality Control (QC) merupakan upaya perusahaan untuk menjaga atau meningkatkan kualitas produk yang diproduksi. Selain itu juga untuk meminimalisir terjadinya produk yang rusak dan menghindari lolosnya produk cacat ke tangan konsumen. Supaya produk yang dihasilkan sesuai dengan standar kualitas yang ditetapkan oleh perusahaan. Perusahaan diharapkan selalu melakukan pengecekan secara berkala terhadap proses produksi, pengemasan sampai produk akhir. Oleh karena itu dibutuhkan *Quality Control* terhadap semua kegiatan yang terdapat pada KAN Jabung.

1.2 Tujuan Magang

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum dari pelaksanaan kegiatan magang di KAN Jabung yaitu :

- a. Sebagai pengenalan dan pengalaman bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember mengenai kegiatan industri dan dunia kerja.
- b. Meningkatkan wawasan serta keterampilan mahasiswa terkait kegiatan di lapangan yang tidak diperoleh di bangku perkuliahan.
- c. Melatih mahasiswa untuk berpikir kritis terkait perbedaan antara materi yang diperoleh di perkuliahan dan kegiatan lapang.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus dari pelaksanaan kegiatan magang di KAN Jabung yaitu :

1. Mahasiswa dapat menjelaskan pengolahan susu pasteurisasi di KAN Jabung sehingga dapat menghasilkan produk olahan susu yang berkualitas.
2. Mahasiswa mampu mengidentifikasi masalah dalam proses pengolahan susu pasteurisasi serta dapat memberikan solusi pada permasalahan yang ada.
3. Melatih mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan, dengan melakukan keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya dengan mengikuti perkembangan IPTEK (Ilmu Pengetahuan dan Teknologi).

1.3 Manfaat Magang

1. Manfaat untuk mahasiswa :
 - a. Mahasiswa mendapatkan wawasan, keterampilan dan pengalaman mengenai kegiatan industri dan lapang yang diterapkan oleh Koperasi Agroniaga Jabung
 - b. Mahasiswa dapat mengetahui permasalahan yang terjadi pada kualitas produk susu JabMilk dan solusi apa yang dapat digunakan pada suatu permasalahan yang terjadi pada koperasi agro niaga jabung
2. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember :
 - a. Mendapatkan informasi atau gambaran mengenai perkembangan IPTEK yang diterapkan di industry untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum
 - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridarma
3. Manfaat untuk Lokasi Magang
 - a. Mendapatkan alternatif Solusi dari beberapa permasalahan lapangan
 - b. Mengetahui kendala apa saja yang dihadapi oleh Perusahaan

1.4 Lokasi Magang

Lokasi kegiatan magang dilaksanakan di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung 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 – 30 November 2024.



Gambar 3. 1 Peta Lokasi KAN Jabung

1.5 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan magang di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah 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

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 serta data pendukung lain mengenai penerapan quality control.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan untuk mencari informasi dari berbagai literatur dan mengumpulkan data sebagai penunjang dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapang 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.