

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) 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. Disamping itu lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri.

Sejalan tuntutan peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal, maka Politeknik Negeri Jember dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Salah satu kegiatan yang dimaksud tersebut adalah kegiatan magang. Kegiatan magang program Diploma Tiga yang dilakukan khusus untuk mahasiswa semester lima. Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman kerja dan keterampilan khusus di lapangan (industri) sesuai bidang keahliannya masing-masing. Selain itu, adanya kegiatan magang ini menjadikan mahasiswa mengetahui proses kerja di suatu perusahaan, seperti kedisiplinan, etika kerja, dan ilmu lain yang diperoleh langsung saat di lapang.

Kegiatan magang dilaksanakan di perusahaan PT Mazaraat Lokanatura Indonesia yang terletak di Jalan Cancangan, Wukirsari, Kecamatan Cangkringan, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55583. PT Mazaraat Lokanatura Indonesia merupakan industri yang bergerak di bidang pengolahan keju berupa olahan dari susu sapi dan susu kambing. Produk yang diproduksi oleh PT Mazaraat Lokanatura Indonesia adalah *fresh cheese*, *blue cheese*, *aging cheese* dan *butter*.

Pemilihan lokasi magang di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia, Daerah Istimewa Yogyakarta didasarkan pada kedekatan materi kuliah yang diperoleh mahasiswa. PT Mazaraat Lokanatura Indonesia merupakan industri yang bergerak di bidang pangan dengan memproduksi produk keju natural di Indonesia.

Salah satu jenis keju yang di produksi oleh PT Mazaraat Lokanatura Indonesia adalah keju *mozarella*. Keju *mozarella* merupakan salah satu produk hasil olahan dari susu sapi. Keju ini termasuk kedalam jenis *fresh cheese*, karena tidak mengalami proses pematangan dan bisa langsung dikonsumsi setelah di *stretching*. Selain itu, keju *mozarella* juga memiliki karakteristik yang berbeda dari keju lain berlapis, lembut dan elastis. Keju *mozarella* banyak digunakan sebagai topping *pizza*, karena kelelehan keju *mozarella* yang mampu membentuk serabut-serabut ketika dipanaskan (Sameen *et al.*, 2008).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan Umum dari pelaksanaan kegiatan magang di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia diantaranya:

- a. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan, serta pengalaman kerja bagi mahasiswa terkait kegiatan perusahaan/ industri/ instansi/ lembaga dan/ atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat magang.
- b. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
- c. Mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan Khusus dari pelaksanaan kegiatan magang di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia diantaranya:

- a. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya mengikuti perkembangan iptek.

- b. Menambah kesempatan bagi mahasiswa memantapkan keterampilan dan pengetahuannya untuk menambah kepercayaan dan kematangan dirinya.
- c. Meningkatkan kemampuan interpersonal mahasiswa terhadap lingkungan kerjanya.
- d. Melatih para mahasiswa berpikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dari pelaksanaan kegiatan magang di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia diantaranya:

a. Bagi Mahasiswa:

- 1) Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
- 2) Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan ketrampilan dan pengetahuan sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
- 3) Mahasiswa dapat meningkatkan kemampuan interpersonal di lingkungan kerja.
- 4) Mahasiswa terlatih untuk berpikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang sudah dilakukan.

b. Bagi Perguruan Tinggi:

- 1) Mendapatkan informasi atau gambaran mengenai perkembangan industri keju di Indonesia.
- 2) Dapat membangun kerja sama antara Politeknik Negeri Jember dengan PT Mazaraat Lokanatura Indonesia.

Kamis	06.30 – 14.30 WIB	15.30 – 23.30 WIB	08.00 – 16.00 WIB
Jumat	06.30 – 14.30 WIB	15.30 – 23.30 WIB	08.00 – 16.00 WIB
Sabtu	06.30 – 14.30 WIB	–	08.00 – 16.00 WIB
Minggu	Libur	Libur	Libur

Sumber : PT Mazaraat Lokanatura Indonesia, 2024

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan magang di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia adalah sebagai berikut:

1) Observasi

Metode ini dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan secara langsung di lapangan dengan tujuan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses produksi keju *mozarella* di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia.

2) Penerapan Kerja

Terlibat secara langsung dalam kegiatan produksi keju *mozarella* yang ada di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia dengan adanya bimbingan dan arahan dari karyawan, seperti kegiatan produksi dan pengemasan.

3) Studi Pustaka

Metode ini dilakukan dengan membaca, menganalisa dan mengumpulkan data dari berbagai sumber bacaan seperti jurnal yang berkaitan dengan proses produksi keju *mozarella* dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan kegiatan selama magang.

4) Wawancara

Wawancara adalah metode dimana mahasiswa melakukan wawancara atau tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan para karyawan di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia. Metode ini merupakan metode mengajar yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung, karena pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dan mahasiswa yang bertujuan untuk mendapatkan informasi terkait data yang dibutuhkan.