

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi di provinsi Jawa Timur yang menyelenggarakan pendidikan vokasional yang bertujuan untuk menyiapkan peserta didik berkualitas, kompeten dan berdaya saing di bidangnya, sehingga mampu mengembangkan ilmu pengetahuan, menerapkan teknologi serta ikut berperan di dalam pembangunan bangsa. Politeknik Negeri Jember adalah institusi pendidikan yang menerapkan 60% kegiatan praktik dan 40% kegiatan teori guna lulusan Politeknik Negeri Jember memiliki profesionalitas yang sesuai bidang keilmuan dan diharapkan siap kerja sesuai dengan bidang ilmu yang ditekuni.

Dalam menciptakan lulusan yang terampil, Politeknik Negeri Jember membekali seluruh mahasiswa/i salah satunya melalui program magang di industri. Program magang merupakan metode lain dari perkuliahan di dalam kelas yang dilakukan langsung di dunia industri guna pengembangan profesi mahasiswa yang sesuai dengan bidang keilmuan khususnya program studi Teknologi Industri Pangan. Program magang ini dilaksanakan di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia yang dilaksanakan selama empat bulan terhitung mulai 01 Agustus 2025 sampai dengan 30 November 2025. PT Mazaraat Lokanatura Indonesia merupakan perusahaan yang berfokus pada produksi keju natural dan hasil produk samping keju diantaranya *butter*, *ghee*, *creame cheese*, *butter milk*, dan lain-lain.

Alur proses pengolahan susu menjadi keju di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia dimulai dari tahap penerimaan, pemeriksaan kualitas susu, fermentasi, flokulasi, koagulasi, pemotongan, pengadukan, pengepresan, penggaraman, *aging*, pengemasan, *cold storage*, dan pendistribusian. Dalam usaha menjaga mutu produk, PT Mazaraat Lokanatura Indonesia melakukan kontrol mutu agar produk keju tetap terjaga kualitasnya hingga sampai ke tangan konsumen.

Pemilihan lokasi Magang di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia, DIY 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.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

1. Untuk memenuhi persyaratan kelulusan jenjang D3 Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian.
2. Menumbuhkan jiwa profesionalitas dan kompetensi mahasiswa/i di dunia kerja.
3. Mengaplikasikan serta mengembangkan hubungan antara penerapan dan teori sehingga dapat memberikan pengalaman kerja, keterampilan, serta pengetahuan mahasiswa/i di dunia usaha dan dunia industri.

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui proses produksi keju natural hingga menjadi produk akhir di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia,
2. Mampu melakukan proses produksi keju Alpine
3. Mengetahui hasil akhir keju Alpine

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat magang bagi mahasiswa yaitu memperoleh pengembangan keterampilan praktis dengan menerapkan teori ke dunia kerja nyata, peningkatan *soft skill* seperti komunikasi dan kerja tim, pemahaman mendalam tentang industri, serta peluang mendapatkan pekerjaan karena banyak perusahaan merekrut dari peserta magang.

Manfaat magang bagi perusahaan yaitu dapat digunakan sebagai sarana rekrutmen tenaga kerja baru yang berkualitas dan potensial, mendorong inovasi dan ide-ide baru yang dapat mengembangkan strategi perusahaan, meningkatkan produktivitas tim karena adanya bantuan dari peserta magang, serta meningkatkan reputasi positif pada perusahaan.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi Magang

Kegiatan magang ini dilaksanakan di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia yang beralamat di Jalan Surodadi, Wukirsari, Kecamatan Cangkringan, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55583. Peta lokasi di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia dapat dilihat pada Gambar 1.1



Gambar 1. 1 Peta Lokasi PT Mazaraat Lokanatura Indonesia

Sumber: Google Maps

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan magang ini dilaksanakan selama 4 bulan yakni mulai tanggal 01 Agustus 2025 hingga 30 November 2025. Dengan rincian jadwal magang dapat dilihat pada Tabel 1.1

Tabel 1. 1 Jadwal Magang Di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia

Hari	Produksi Pagi	Produksi Sore	Packing & Aging
Senin	06.30 - 14.30 WIB	15.30 - 23.30 WIB	08.30 - 16.30 WIB
Selasa	06.30 - 14.30 WIB	15.30 - 23.30 WIB	08.30 - 16.30 WIB
Rabu	06.30 - 14.30 WIB	15.30 - 23.30 WIB	08.30 - 16.30 WIB
Kamis	06.30 - 14.30 WIB	15.30 - 23.30 WIB	08.30 - 16.30 WIB
Jumat	06.30 - 14.30 WIB	15.30 - 23.30 WIB	08.30 - 16.30 WIB
Sabtu	06.30 - 14.30 WIB	15.30 - 23.30 WIB	08.30 - 16.30 WIB
Minggu	Libur	Libur	Libur

Sumber : PT Mazaraat Lokanatura Indonesia, 2025

1.4 Metode Pelaksanaan

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

1. Praktik Lapang

Dilakukan dengan cara berpartisipasi secara langsung dengan para pekerja saat melakukan pekerjaannya.

2. Observasi

Observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia yang memiliki tujuan untuk mengumpulkan informasi dan data berserta fakta yang sebenarnya terjadi di lapangan yang meliputi persiapan pelaksanaan pembuatan produk, alat-alat selama proses pembuatan produk, proses pembuatan, formulasi serta penempatan pekerja dalam bagiannya.

3. Wawancara

Wawancara adalah metode dimana mahasiswa melakukan tanya jawab secara langsung kepada 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.

4. Studi Literatur

Dilakukan dengan cara mencari tinjauan literatur untuk mendapatkan informasi penunjang dalam kegiatan magang dan pembuatan laporan.

5. Pengambilan Data dan Dokumentasi

Dilakukan dengan cara mengambil dokumentasi dan mencatat data yang diperlukan saat pelaksanaan kegiatan magang.