

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu institusi pendidikan vokasi terbesar yang terletak di Provinsi Jawa Timur. Politeknik Negeri Jember menawarkan berbagai bidang keahlian yang mampu membekali keterampilan mahasiswa/i agar menjadi tenaga kerja yang kompeten dan inovatif. Kegiatan pembelajaran di Politeknik Negeri Jember menerapkan sistem 60% praktik dan 40% teori, sehingga diharapkan lulusannya mampu memiliki sifat profesional dan siap memasuki dunia kerja sesuai dengan bidang yang ditekuninya.

Upaya menghasilkan lulusan yang berkualitas serta mampu bersaing dalam dunia kerja sesuai dengan kebutuhan industri, Politeknik Negeri Jember memberikan pembekalan kepada mahasiswa/i melalui aktivitas belajar, salah satunya adalah program magang di industri. Program ini bertujuan memberikan pengalaman kerja nyata di luar institusi, serta memberikan kesempatan mahasiswa/i dalam menerapkan pengetahuan yang mereka dapatkan selama pembelajaran di institusi. Dengan kegiatan magang ini diharapkan mahasiswa/i dapat meningkatkan kemampuan profesional mereka sesuai dengan bidang studi, khususnya bidang studi Teknologi Industri Pangan. Program magang ini dilaksanakan di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia, sebuah perusahaan yang fokus pada produksi keju alami serta berbagai produk lainnya seperti mentega, cream cheese, dan ghee. Kegiatan magang ini berlangsung selama 4 bulan, mulai dari tanggal 1 Agustus hingga 30 November 2025.

Proses pengolahan susu menjadi keju di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia terdiri dari beberapa langkah, yaitu penerimaan dan pemeriksaan kualitas susu, fermentasi, *flokulasi*, *koagulasi*, *cut & healing*, *stir & cook*, *drain*, *molding*, *press*, *brain*, *aging*, *packing* dan *distribution* produk. Untuk memastikan kualitas keju tetap terjaga perusahaan menerapkan sistem pengawasan produk yang ketat agar keju yang dihasilkan tetap berkualitas.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1. Tujuan Umum

- a) Sebagai salah satu syarat untuk memenuhi kelulusan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian.
- b) Untuk memberikan kesempatan mahasiswa/i dalam mengaplikasikan dan mengembangkan pengetahuan yang didapatkan selama perkuliahan.
- c) Menghubungkan teori yang dipelajari di kelas dengan praktik lapangan, sehingga mahasiswa mendapatkan pengalaman kerja yang sesuai dengan dunia industri.

1.2.2. Tujuan Khusus

- a) Mampu memahami proses produksi keju di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia.
- b) Meningkatkan kemampuan teknis, tanggung jawab, dan etos dalam bekerja yang sesuai dengan tuntutan dunia kerja.
- c) Menambah wawasan mahasiswa/i tentang penerapan sistem pengendalian mutu dan proses produksi dalam industri pengolahan, khususnya pada produk keju alami.

1.2.3. Manfaat Magang

Manfaat yang diperoleh selama melaksanakan kegiatan magang di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia, sebagai berikut :

1. Bagi Perguruan Tinggi

Dapat menjalin kerja sama yang baik antara Politeknik Negeri Jember dengan PT Mazaraat Lokanatura Indonesia dalam memberikan sarana evaluasi terhadap kurikulum agar tetap sesuai dengan kebutuhan industri.

2. Bagi Perusahaan

- a) Mendapatkan tambahan sumber daya manusia yang bisa membantu proses produksi ataupun kegiatan operasional lainnya.
- b) Bagi perusahaan dapat mengenali calon tenaga kerja yang potensial memiliki bakat dan motivasi kerja yang baik, sehingga bisa menjadi langkah awal bagi perusahaan dalam proses perekrutan karyawan baru di masa depan.

3. Bagi Mahasiswa

- a) Mahasiswa/i mendapatkan pengalaman kerja yang sesungguhnya dan pemahaman lebih banyak di dunia industri khususnya dibidang pengolahan susu menjadi keju.
- b) Mahasiswa/i dapat mengembangkan kemampuan bekerja sama, berkomunikasi dan rasa tanggung jawab dalam dunia kerja.
- c) Mahasiswa/i dapat meningkatkan persiapan dan keyakinan dalam menghadapi dunia kerja yang sesungguhnya.

1.3 Lokasi dan Waktu

a) Lokasi Magang

Kegiatan magang ini dilaksanakan di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia yang beralamat di Jalan Cangcangan, 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 Perusahaan
Sumber : Google Earth

b) Waktu Pelaksanaan

Kegiatan magang ini berlangsung selama 4 bulan yakni mulai tanggal 1 Agustus sampai dengan 30 November 2025. Pada pelaksanaan magang mahasiswa/i di sesuaikan dengan jadwal dan aturan yang telah di tentukan oleh perusahaan sehingga dapat merasakan langsung dunia kerja sesungguhnya. Rincian jadwal pelaksanaan dan jam kerja magang dapat dilihat pada Tabel 1.1

Tabel 1.1 Jadwal Magang Di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia

No	Hari	Shift Pagi (Produksi)	Warehose (Packig & Aging)	Shift Sore (Produksi)
1	Senin	06.30 – 14.30 WIB	08.30 – 16.30 WIB	15.30 – 23.30 WIB
2	Selasa	06.30 – 14.30 WIB	08.30 – 16.30 WIB	15.30 – 23.30 WIB
3	Rabu	06.30 – 14.30 WIB	08.30 – 16.30 WIB	15.30 – 23.30 WIB
4	Kamis	06.30 – 14.30 WIB	08.30 – 16.30 WIB	15.30 – 23.30 WIB
5	Jumat	06.30 – 14.30 WIB	08.30 – 16.30 WIB	15.30 – 23.30 WIB
6	Sabtu	06.30 – 14.30 WIB	08.30 – 16.30 WIB	15.30 – 23.30 WIB
7	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 mahasiswa terlibat dalam proses produksi bersama dengan para karyawan perusahaan. Dengan praktik lapang mahasiswa dapat memahami langkah-langkah kerja, prosedur operasional, serta penerapan standar kualitas keju yang dihasilkan.

2. Observasi

Observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung aktivitas yang dilakukan di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia, dengan tujuan agar mendapatkan data, informasi, dan fakta yang tepat terkait

proses produksi, alat dan bahan, serta pembagian tugas antar pekerja.

3. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan cara sesi tanya jawab langsung antara mahasiswa/i dengan dosen pembimbing lapang maupun karyawan di perusahaan. Dengan cara ini mahasiswa/i dapat menggali informasi terkait proses produksi, manajemen kerja dan kegiatan magang.

4. Studi Literatur

Metode ini dilakukan dengan cara mencari dan menganalisa berbagai refrensi yang relevan, termasuk buku, jurnal, dan sumber ilmiah lainnya. Tujuannya adalah untuk memperkuat landasan teori yang mendukung kegiatan magang dan membantu dalam penyusunan laporan magang.

5. Pengumpulan data dan dokumentasi

Dilakukan dengan cara pencatatan penting dan pengambilan dokumentasi berupa foto atau catatan selama proses magang berlangsung. Tujuannya adalah mendukung laporan kegiatan magang, sebagai bukti pelaksanaan kegiatan di lapangan.