

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar belakang**

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi vokasi yang menerapkan komposisi pembelajaran 40% teori dan 60% praktikum. Sistem pendidikan tersebut dirancang untuk membekali mahasiswa dengan keterampilan yang relevan dengan kebutuhan dunia kerja, didukung oleh penguasaan ilmu dan keterampilan dasar yang kuat. Salah satu bentuk penerapan pembelajaran di Politeknik Negeri Jember adalah program magang. Magang merupakan kegiatan yang diikuti mahasiswa untuk mengenal dan memahami dunia kerja secara lebih mendalam sesuai dengan kompetensi yang dimiliki. Program ini juga menjadi salah satu syarat kelulusan bagi mahasiswa. Melalui pelaksanaan magang secara langsung di lapangan, mahasiswa diharapkan mampu mengembangkan kualitas diri, mengasah keterampilan profesional, dan menerapkan ilmu pengetahuan sesuai dengan kebutuhan industri.

Pelaksanaan magang didasarkan pada mata kuliah yang telah diikuti. Magang di industri pangan dirasa penting untuk melengkapi pengetahuan mengenai dunia industri yang merupakan bentuk nyata dari teori-teori yang didapat selama mengikuti perkuliahan, untuk mengenali dunia industri itu sendiri dan proses-proses yang berlangsung didalamnya. Dalam melaksanakan magang sering dijumpai kesenjangan antara teori dan praktek. Hal tersebut merupakan permasalahan yang harus diselesaikan. Penyelesaian masalah tersebut menuntut adanya kemampuan dalam menerapkan teori yang telah dikuasai. Kemampuan ini dapat dicapai bila mahasiswa telah cukup menguasai teori, mendapatkan pengalaman dan pelatihan. Disisi lain, permasalahan yang timbul dalam praktek justru menjadi pendorong pengembangan ilmu pengetahuan dan aplikasi teori yang telah ada.

Berdasarkan hal tersebut diatas, maka dilakukan kegiatan magang di CV. Cita Nasional. CV. Cita Nasional merupakan salah satu industri pengolahan susu yang terletak di JL. Raya Salatiga - Kopeng Km. 5, Kec. Getas, Kab. Semarang 50774, Jawa Tengah, Indonesia. Kegiatan utamanya adalah menampung susu dari peternak yang dikumpulkan melalui KUD Andini Luhur dari Semarang, KUD Banyumanik

dan KUD Cepogo dari Boyolali. Kemudian susu tersebut diolah menjadi suatu produk yang berkualitas diantaranya adalah susu pasteurisasi dan homogenisasi serta yoghurt.

Semua orang di dunia ini membutuhkan susu untuk menopang kehidupannya, baik dari bayi sampai orang yang sudah lanjut usia. Dewasa ini, susu memiliki banyak fungsi dan manfaat. Untuk umur produktif, susu membantu pertumbuhan mereka. Sedangkan untuk orang lanjut usia, susu membantu menopang tulang agar tidak keropos. Susu mengandung banyak vitamin dan protein. Oleh karena itu, setiap orang dianjurkan minum susu. Perindustrian yang berkembang di Indonesia sebagian besar bergerak dalam bidang pengolahan pangan, salah satunya adalah industri pengolahan susu.

Susu segar memerlukan penanganan yang cukup kompleks agar dihasilkan susu yang berkualitas baik sehingga dampak negatif yang ditimbulkan sangat kecil. Susu dapat membahayakan atau dapat menimbulkan gangguan terhadap kesehatan manusia apabila terjadi kerusakan pada susu tersebut. Sehingga seiring dengan perkembangan teknologi susu mengalami diversifikasi produk menjadi susu pasteurisasi dan homogenisasi serta yoghurt yang merupakan salah satu hasil olahan susu yang memiliki daya simpan lebih lama dan memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi.

Berdasarkan hal tersebut diatas, maka orientasi magang di CV. Cita Nasional ini mengacu pada proses produksi. Khususnya pada proses produksi susu pasteurisasi dan homogenisasi, karena produk utama yang dihasilkan oleh CV. Cita Nasional adalah susu pasteurisasi dan homogenisasi. Proses pengolahan susu pasteurisasi dan homogenisasi ini meliputi proses penerimaan dan penanganan bahan baku, proses produksi hingga menjadi produk akhir yang berupa susu pasteurisasi dan homogenisasi di CV. Cita Nasional, Salatiga.

## **1.2 Tujuan**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang Mahasiswa**

- a. Meningkatkan pemahaman mahasiswa mengenai hubungan antara teori dan penerapannya serta faktor-faktor yang mempengaruhinya sehingga dapat menjadi bekal bagi mahasiswa ketika terjun ke masyarakat setelah lulus.
- b. Mahasiswa memperoleh pengalaman dan sikap yang berharga serta mengenali kegiatan-kegiatan di lapangan kerja yang ada di bidang pertanian secara luas.
- c. Mahasiswa memperoleh ketrampilan kerja yang praktis yaitu secara langsung dapat menjumpai, merumuskan serta memecahkan permasalahan yang ada di bidang pertanian.

### **1.2.2 Tujuan Khusus Magang Mahasiswa**

- a. Mengetahui proses produksi Susu Pasteurisasi dan Homogenisasi di CV. Cita Nasional
- b. Meningkatkan pemahaman antara teori dan aplikasi lapangan mengenai pengadaan bahan baku, proses pengolahan dan pemasaran produk

### **1.2.3 Manfaat Magang Mahasiswa**

- a. Menambah wawasan dan pengetahuan dalam bidang pengolahan susu
- b. Mendapatkan pengalaman kerja langsung dalam hal proses produksi susu dan dalam pengawasan mutu susu
- c. Mengetahui kondisi secara nyata dunia kerja agar menghasilkan angkatan kerja yang memiliki kemampuan profesional dengan tingkat pengetahuan, keterampilan dan etos kerja yang sesuai dengan tuntutan di dunia kerja

### **1.2.4 Manfaat untuk Institusi Pendidikan**

- a. Mendapatkan informasi mengenai perkembangan IPTEK yang diterapkan di CV Cita Nasional
- b. Meningkatkan kerjasama yang lebih intensif dengan CV Cita Nasional
- c. Terciptanya hubungan yang baik antara pihak akademisi (universitas) dan pihak praktisi (industri)

- d. Terciptanya hubungan kerjasama yang saling menguntungkan antara kedua belah pihak

### 1.3 Lokasi dan Waktu

#### 1.3.1 Lokasi

CV. Cita Nasional merupakan salah satu industri pengolahan susu yang terletak di JL. Raya Salatiga - Kopeng Km. 5, Kec. Getas, Kab. Semarang 50774, Jawa Tengah, Indonesia.

#### 1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan Magang di CV. Cita Nasional dilaksanakan selama 4 bulan, Dimulai dari tanggal 1 Juli 2025 – 20 November 2025. Jadwal Kerja pada CV. Cita Nasional ditampilkan pada Tabel 1.1

Tabel 1. 1 Jadwal Magang Mahasiswa di CV. Cita Nasional

Hari Kerja	Jam Kerja	Jam Istirahat
Senin	08.00 – 16.00	12.00 – 13.00
Selasa	08.00 – 16.00	12.00 – 13.00
Rabu	08.00 - 16.00	12.00 – 13.00
Kamis	08.00 – 16.00	12.00 – 13.00
Jum'at	08.00 – 16.00	11.00 – 13.00

*Sumber: CV. Cita Nasional, 2025*

### 1.4 Metode Pelaksanaan

Adapun metode pelaksanaan dari penyelenggara kegiatan praktik kerja lapangan adalah sebagai berikut :

#### a. Observasi

Metode ini merupakan suatu metode yang dilakukan dengan cara mengamati dan mengambil data secara langsung dengan cermat di lapangan. Hal ini dilakukan dengan tujuan mengetahui secara lebih rinci alur proses produksi mulai dari tahapan awal hingga akhir, terutama pada proses produksi susu pasteurisasi dan homogenisasi. Sehingga dapat menghitung dan mengetahui nilai efisiensi proses, faktor penyebab penurunan kualitas, dan sistem pengawasan mutu yang diterapkan di CV Cita Nasional.

**b. Wawancara**

Metode wawancara ini merupakan suatu metode yang dilakukan dengan cara berkomunikasi atau tanya jawab secara langsung dengan pihak-pihak yang bersangkutan seperti pembimbing lapang, manajer produksi, operator, teknisi, quality control, kepala shift, kepala bagian, dan karyawan lainnya. Hal ini dilakukan dengan tujuan mengetahui faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kualitas produk dan sistem pengawasan mutu pada proses produksi susu pasteurisasi dan homogenisasi.

**c. Studi Pustaka**

Metode ini merupakan suatu metode yang dilakukan dengan kajian yang berkaitan dengan data yang dibutuhkan. Melengkapi data dengan literatur yang relevan melalui internet, buku, jurnal dan lain-lain. Hal ini dilakukan dengan tujuan mengaplikasikan informasi pada data pengamatan yang telah diperoleh.

**d. Penyusunan Laporan**

Penyusunan laporan dilakukan berdasarkan data dan informasi yang telah didapatkan selama pelaksanaan praktik kerja lapangan. Hasil tersebut kemudian diolah secara sistematis dan jelas kedalam bentuk laporan praktik kerja lapangan yang telah disahkan oleh pembimbing.