

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember 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 berupaya untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dimaksud adalah magang dengan bobot 20 sks (900 jam). Selama Magang mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh di perkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas sesuai dengan lokasi Magang. Mahasiswa wajib hadir dilokasi kegiatan setiap hari kerja serta mentaati peraturan-peraturan yang berlaku. Magang dilakukan di Koperasi Peternakan Sapi Perah Setia Kawan Nongkojajar Pasuruan.

Koperasi Peternakan Sapi Perah (KPSP) Setia Kawan adalah salah satu koperasi penyedia bahan baku susu segar yang nantinya akan di distribusikan ke IPS (Industri Pengolahan Susu). Produksi susu segar tersebut didistribusikan ke PT. Indolakto, PT. Cisarua Mountain Diary (Cimory), PT. Diamond Cold Storage (Diamond), PT Frisian Flag Indonesia (FFI), PT. Ultra Jaya (Greenfield), PT. Sarihusada (SGM) dan PT. Sakatama (Sarana Karya Utama) Gresik. Sebagai upaya untuk memperluas usaha, pada tahun 2018 KPSP Setia Kawan membuat dan mengolah secara mandiri susu segar menjadi susu pasteurisasi. Susu pasteurisasi merupakan produk susu yang telah melalui proses pemanasan pada suhu dan waktu

tertentu untuk membunuh sebagian besar bakteri berbahaya yang dapat menyebabkan penyakit. Proses produksi susu pasteurisasi melibatkan berbagai tahapan, mulai dari penerimaan susu segar, pemasakan, pencampuran, pendinginan, hingga pengemasan. Manajemen produksi susu pasteurisasi merupakan proses pengelolaan yang melibatkan perencanaan, pelaksanaan, pemeriksaan, dan perbaikan semua kegiatan yang terkait dengan produksi susu pasteurisasi. Manajemen produksi susu pasteurisasi mencakup seluruh kegiatan yang bertujuan untuk mengendalikan dan mengawasi proses produksi agar menghasilkan produk yang berkualitas dan aman untuk dikonsumsi sehingga dapat meningkatkan kepuasan konsumen.

Permasalahan yang terjadi pada manajemen produksi susu pasteurisasi dapat menyebabkan kualitas produk susu pasteurisasi menurun. Hal tersebut disebabkan oleh kelalaian karyawan, kondisi lingkungan di sekitar produksi, kerusakan mesin, atau bahkan tidak adanya peraturan atau standar operasional produksi yang tertulis. Manajemen produksi yang efektif membantu menjaga konsistensi kualitas produk mulai dari rasa, aroma, dan warna. Produk susu pasteurisasi yang berkualitas dan aman akan meningkatkan kepuasan konsumen. Konsumen yang puas akan menjadi pelanggan setia dan memberikan reputasi yang baik bagi perusahaan. Maka dari itu penulis lebih berfokus pada manajemen produksi susu pasteurisasi di Koperasi Peternakan Sapi Perah Setia Kawan.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Tujuan umum pelaksanaan magang di Koperasi Peternakan Sapi Perah (KPSP) Setia Kawan adalah untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemampuan kewirausahaan, serta memberikan pengalaman kerja yang berharga bagi mahasiswa dalam konteks industri. Selain itu, magang ini bertujuan untuk melatih mahasiswa agar lebih kritis dalam mengidentifikasi perbedaan antara teori yang dipelajari di bangku kuliah dan kenyataan yang dihadapi di lapangan. Dengan demikian, diharapkan mahasiswa dapat mengembangkan keterampilan khusus yang tidak mereka peroleh selama kuliah.

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Mampu memahami dan menjelaskan manajemen produksi susu pasteurisasi di Koperasi Peternakan Sapi Perah (KPSP) Setia Kawan.
2. Mampu mengidentifikasi permasalahan pada manajemen produksi susu pasteurisasi di Koperasi Peternakan Sapi Perah (KPSP) Setia Kawan.
3. Memberikan alternatif solusi pada permasalahan manajemen produksi susu pasteurisasi Koperasi Peternakan Sapi Perah (KPSP) Setia Kawan.

### 1.2.3 Manfaat Magang

1. Manfaat Untuk Mahasiswa:
  - a. Mahasiswa dapat memperoleh pengetahuan dan wawasan secara langsung dalam manajemen produksi susu pasteurisasi Koperasi Peternakan sapi Perah (KPSP) Setia Kawan.
  - b. Mahasiswa dapat menumbuhkan sikap kerja yang berkualitas dan berpikir kritis dalam mengidentifikasi dan menyampaikan solusi terhadap permasalahan di lapangan.
2. Manfaat Untuk Politeknik Negeri Jember
  - a. Mendapatkan gambaran atau informasi perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang diterapkan di industry/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
  - b. Membuka peluang Kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma
3. Manfaat Untuk Lokasi Magang
  - a. Mendapatkan alternatif solusi – solusi dari beberapa permasalahan lapang yang berkaitan dengan lokasi magang.

## 1.3 Lokasi dan Jadwal Kegiatan

Kegiatan Magang ini berlokasi di Koperasi Peternakan Sapi Perah (KPSP) Setia Kawan Nongkojajar Kabupaten Pasuruan yang terletak di Jl. Raya Nongkojajar No. 38 Desa Wonosari Kecamatan Tukur Kabupaten Pasuruan. Kegiatan ini dimulai pada tanggal 10 Juli 2024 sampai dengan 30 November 2024 dengan jadwal kegiatan magang yaitu Senin – Sabtu. Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan selama 1070 jam dengan pembagian waktu terdiri dari 30 jam pembekalan magang, 970 jam magang di perusahaan, dan 70 jam pasca magang.

#### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan yang dilakukan dalam kegiatan magang ini adalah :

1. **Praktik lapang**

Pada metode ini mahasiswa terlibat dalam kegiatan yang ada pada kegiatan lapang sesuai arahan dari pembimbing lapang di Koperasi Peternakan Sapi Perah (KPSP) Setia Kawan.

2. **Wawancara**

Pada metode ini mahasiswa melakukan tanya jawab ataupun berdiskusi dengan para pekerja, operator, supervisor, pembimbing lapang, dan kepala bagian produksi.

3. **Studi Pustaka**

Pada metode ini mahasiswa mempelajari buku panduan atau jurnal yang terkait dengan manajemen produksi susu pasteurisasi.

4. **Observasi**

Metode ini mahasiswa melakukan pengamatan langsung dilapang untuk tujuan mendapatkan data yang diperlukan.

5. **Dokumentasi**

Pada metode ini mahasiswa mengambil beberapa gambar atau foto datalaporan yang terkait dengan data pendukung untuk menjadi bukti pendukung proses pembuatan laporan.