

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Magang adalah salah satu jenis pelatihan keterampilan profesional yang menggabungkan program pendidikan berbasis perkuliahan dengan program kewirausahaan yang diperoleh melalui pengalaman profesional langsung di dunia kerja, dan dapat membekali mahasiswa dengan sarana untuk menerapkan keterampilan dan keahliannya. Kegiatan magang sendiri tercantum dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember, salah satunya pada Program Studi Manajemen Agroindustri. Kegiatan tersebut dilaksanakan di perusahaan yang telah ditentukan, serta mahasiswa diwajibkan mengikuti kegiatan lapang. Pelaksanaan kegiatan PKL dilakukan dengan bobot 20 SKS atau setara dengan 900 jam.

Susu pasteurisasi merupakan susu yang telah melewati serangkaian proses pemanasan dengan tujuan untuk mencegah risiko munculnya penyakit yang berbahaya bagi tubuh. Dalam hal ini, penyakit yang mungkin muncul berasal dari kuman, bakteri, atau mikroorganisme jahat yang umumnya bisa ditemukan dalam susu segar. Proses pasteurisasi dapat membunuh kuman dan bakteri, sehingga susu lebih aman dikonsumsi oleh anak-anak, ibu hamil, dan ibu menyusui. Protein pada susu sebenarnya bisa mengalami kerusakan akibat suhu yang terlalu tinggi. Kerusakan protein pada susu tersebut dapat terjadi karena mikroba, kuman, atau mikroorganisme. Untuk mencegah kerusakan protein susu tadi, dilakukanlah pasteurisasi yang merupakan proses pemanasan dengan menggunakan suhu di bawah 100 derajat Celcius. Pasteurisasi dilakukan dengan menggunakan peralatan yang dioperasikan ke salah satu kombinasi waktu-suhu yang telah ditentukan.

CV Milkindo Berka Abadi merupakan perusahaan yang bergerak di bidang peternakan sapi perah, industri pengolahan susu, dan agrowisata edukasi. Tujuan utama dari perusahaan ini adalah memproduksi susu segar yang berkualitas dan berdaya saing tinggi. CV Milkindo Berka Abadi didirikan pada tahun 1984 oleh H. Abdullah. Seiring dengan perkembangan zaman, pada tahun 2000 peternakan

tradisional diubah menjadi peternakan semi modern dengan adanya pembangunan kandang sapi yang sesuai dengan standar nasional serta penggunaan mesin pemerahan yang bertujuan untuk mencapai standar kebersihan kandang dan kesehatan ternak. Pada tahun 2011 peternakan mempunyai penataan manajemen yang lebih terstruktur sehingga berdirilah persekutuan komanditer (Commanditaire Vennootschap) dengan nama CV Milkindo Berka Abadi, sebuah peternakan sapi perah mandiri berbasis peternakan terpadu.

CV Milkindo Berka Abadi dalam menjalankan kegiatannya diawali dengan proses penerimaan susu sapi segar dari peternak sendiri dan peternak mitra dan diperlakukan khusus selama proses produksi sehingga memperoleh susu yang berkualitas baik untuk dipasarkan, kemudian dilakukan pengemasan, kemudian disimpan di *freezer* untuk persiapan pengiriman dan penjualan. Proses penerimaan susu sapi segar dari peternak sendiri dan mitra hingga proses produksi susu di dalam perusahaan perlu diperhatikan untuk menciptakan citra yang baik di hati konsumen sehingga perusahaan dapat memperoleh kepercayaan dari konsumen.

Kegiatan dalam perusahaan CV Milkindo tidak semuanya berjalan mulus karena perusahaan ini terdiri dari beberapa kelompok pekerja dari berbagai departemen, sehingga memerlukan kerjasama yang baik dan ketelitian yang tinggi dalam setiap prosesnya. Namun kesalahan dan permasalahan masih dapat terjadi terutama pada proses produksi susu pasteurisasi. Berdasarkan uraian di atas, laporan kegiatan magang di CV Milkindo Berka Abadi berfokus pada proses produksi susu pasteurisasi.

1.2. Tujuan dan Manfaat

1.2.1. Tujuan Umum Magang

Tujuan magang secara umum adalah untuk menjadi jembatan antara dunia pendidikan dan dunia kerja. Adanya program magang, mahasiswa dapat belajar banyak tentang dunia kerja sekaligus mengembangkan keterampilan yang berguna bagi dunia kerja. Selain itu juga mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kepercayaan diri pada mahasiswa. Tujuan lain dari magang

adalah untuk melatih mahasiswa agar memiliki pandangan yang lebih kritis terhadap perbedaan yang mereka temui di lapangan dibandingkan dengan yang dicapai di perguruan tinggi. Dengan cara ini, mahasiswa diharapkan mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2. Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari kegiatan magang ini adalah sebagai berikut :

1. Mampu memahami dan menjelaskan mengenai proses produksi susu pasteurisasi di CV Milkindo Berka Abadi.
2. Mampu mengidentifikasi permasalahan dalam kegiatan proses produksi susu pasteurisasi di CV Milkindo Berka Abadi.
3. Mampu memberikan alternatif solusi dari permasalahan dalam kegiatan proses produksi susu pasteurisasi di CV Milkindo Berka Abadi.

1.2.3. Manfaat Magang

Kegiatan magang ini memiliki beberapa manfaat untuk beberapa pihak, antara lain :

a. Manfaat untuk mahasiswa

1. Mahasiswa dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan, mengembangkan kemampuan beradaptasi, memperoleh umpan balik dan evaluasi, serta meningkatkan peluang kerja.
2. Menambah pengalaman dan wawasan di lapangan kerja khususnya dibidang hasil pertanian.
3. Mahasiswa dapat berfikir kritis dan menggunakan daya nalarinya dengan cara memberikan komentar logis atau solusi terhadap dugaan permasalahan dalam kegiatan di lapangan.

b. Manfaat untuk CV Milkindo Berka Abadi

1. Sebagai sarana antara perusahaan atau instansi dengan lembaga pendidikan untuk lebih berkolaborasi di tingkat akademik dan non akademik.
2. Mendapatkan alternatif solusi terhadap beberapa permasalahan pada bidang

ini.

3. Perusahaan dapat melihat potensi tenaga kerja yang dimiliki oleh mahasiswa, sehingga perusahaan dapat dengan mudah merekrut karyawan baru dari mahasiswa magang.

c. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember

1. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif antara perusahaan dan Politeknik Negeri Jember.
2. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri atau instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.

1.3. Lokasi dan Jadwal Kerja

Lokasi kegiatan magang ini dilakukan di CV. Milkindo Berkah Abadi, Dusun Ngempit, Desa Tegalsari, Kecamatan Kepanjen, Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Timur. Fakultas Manajemen Agroindustri telah memiliki ketentuan jam kerja untuk mahasiswa magang yaitu minimal 800 jam, pada tanggal 10 Agustus 2023 sampai dengan tanggal 10 Januari 2024 dengan jadwal kerja hari Senin sampai dengan Minggu pada pukul 07:00 – 15:00 WIB.

1.4. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan magang ini adalah alat untuk mencapai tujuan umum dan khusus serta memperoleh data yang akan dijadikan bahan penulisan laporan magang, yaitu sebagai berikut:

a. Metode Kerja Lapang

Metode kerja lapang akan dilakukan berdasarkan petunjuk dosen pembimbing lapang, dengan memperhatikan bahan-bahan yang dibutuhkan peserta magang. Mahasiswa akan berpartisipasi langsung dalam dukungan staf CV Milkindo Berka Abadi sesuai rencana kegiatan kerja yang berlaku.

b. Wawancara dan Diskusi

Kegiatan dilakukan dengan mewawancarai langsung kepada pihak yang bersangkutan, antara lain pembimbing lapang dan karyawan yang terlibat

langsung dalam proses produksi susu pasteurisasi, mulai dari kedatangan susu hingga pengemasan susu pasteurisasi untuk penyelesaian data mengenai perusahaan.

c. Studi Pustaka

Mahasiswa dapat melakukan pengumpulan data dan informasi baik melalui laporan tertulis maupun bibliografi dari laporan kegiatan yang berkaitan dengan permasalahan yang sedang dikaji.

d. Dokumentasi

Mahasiswa magang menangkap dan mencatat data yang diperlukan dengan mengambil foto dan memotret alur proses kegiatan yang dipertimbangkan sebagai alat untuk menyempurnakan laporan magang.