

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (POLIJE) merupakan salah satu perguruan tinggi negeri yang berbasis vokasi di Jawa Timur dengan berbagai jurusan. Pendidikan vokasi adalah pendidikan atau pengetahuan pada perguruan tinggi yang mendominasi atau menunjang pada penguasaan keahlian dalam bidang terapan tertentu. Sistem pendidikan yang diterapkan oleh Politeknik Negeri Jember adalah 60% praktikum dan 40% teori. Sistem tersebut diterapkan agar Politeknik Negeri Jember dapat menjadikan lulusan mahasiswa yang memiliki kemampuan professional berdasarkan jurusan atau bidangnya dalam menempuh pendidikan pada masa kuliah.

Sebagai bentuk perwujudan untuk menjadikan mahasiswa dengan kemampuan professional berdasarkan jurusan maka Politeknik Negeri Jember (POLIJE) memiliki program Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan secara langsung dalam kegiatan kerja profesi pada suatu lembaga, perusahaan atau institusi dalam jangka waktu tertentu. Teknologi Industri Pangan tidak hanya mencakup tentang ilmu hasil pertanian namun juga tentang hasil peternakan. Oleh sebab itu, KUD Argopuro menjadi tempat pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) untuk menambah wawasan juga kemampuan tentang proses pengolahan susu dengan baik dan benar.

Pratek ini juga sebagai bekal bagi mahasiswa untuk memasuki dunia kerja mendatang yang semakin ketat persaingannya. Bentuk kegiatan yang dilakukan adalah kerja praktek dengan mengikuti semua aktifitas atau kegiatan di KUD Argopuro selama Praktik Kerja Lapangan (PKL). Praktik Kerja Lapangan ini merupakan persyaratankelulusan bagi mahasiswa untuk memperoleh gelar Ahli Madya (Amd) di Politeknik Negeri Jember.

KUD Argopuro merupakan Koperasi Unit Desa yang mengelola susu sapi segar dari para peternak. Tujuan adanya KUD Argopuro ini yaitu untuk meningkatkan ekonomi dan mengurangi tingkat pengangguran di desa Krucil. Selain itu, KUD Argopuro juga merupakan salah satu pemasok susu sapi segar di PT Nestle Indonesia (Kejayan) Pasuruan. KUD Argopuro memiliki tiga bidang

usaha yaitu penampungan susu sapi segar, rumah susu, dan pakan ternak sapi atau konsentrat.

Sebagai sumber pangan, susu merupakan minuman yang mempunyai komposisi yang cukup bagi kebutuhan gizi tubuh manusia. Menurut Widodo (2002), kandungan air di dalam susu sangat tinggi, yaitu sekitar 87,5%, dengan kandungan gula susu (laktosa) sekitar 5%, protein sekitar 3,5%, dan lemak sekitar 3-4%. Dalam kehidupan sehari-hari, tidak semua orang dapat meminum susu tanpa adanya proses pengolahan terlebih dahulu, karena tidak terbiasa dengan aroma susu segar. Adanya teknologi pengolahan dan pengawetan bahan makanan, maka hal tersebut di atas dapat diatasi (Rachmawati, 2008).

Pasteurisasi merupakan suatu proses pemanasan pada suhu 70°C dalam jangka waktu tertentu sehingga dapat mematikan sebagian mikroba susu dengan meminimalisir kerusakan protein. Proses pasteurisasi yang dilanjutkan dengan pendinginan langsung akan menghambat pertumbuhan mikroba yang tahan terhadap suhu pasteurisasi dan akan merusak sistem enzimatis yang dihasilkannya (misalnya enzim *phosphatase* dan *lipase*) sehingga dapat mengurangi kerusakan zat gizi serta memperbaiki daya simpan susu segar (Ulum, 2009). Proses pendinginan setelah proses pasteurisasi juga dapat meminimalisir terjadinya kerusakan protein (denaturasi protein) pada susu hasil pasteurisasi. Bakteri yang menyebabkan penyakit (*pathigen*) yang terdapat dalam susu adalah bakteri *staphylococcus Aureus*, *Salmonella* sp, dan *Escherichia coli* (Widodo, 2010).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan Umum dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di KUD Argopuro Krucil, Probolinggo yaitu :

1. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan.
2. Meningkatkan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri pangan.

3. Melatih mahasiswa untuk mengetahui perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima dibangku kuliah dan praktek di lapangan.
4. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih professional dan kompeten dalam menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) di KUD Argopuro Krucil, Probolinggo yaitu :

1. Mengetahui dan memahami proses produksi susu pasteurisasi di KUD Argopuro Krucil, Probolinggo.
2. Meningkatkan keterampilan mahasiswa pada proses produksi di KUD Argopuro Krucil, Probolinggo yang meliputi penerimaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, dan pemasaran.

1.2.3 Manfaat PKL

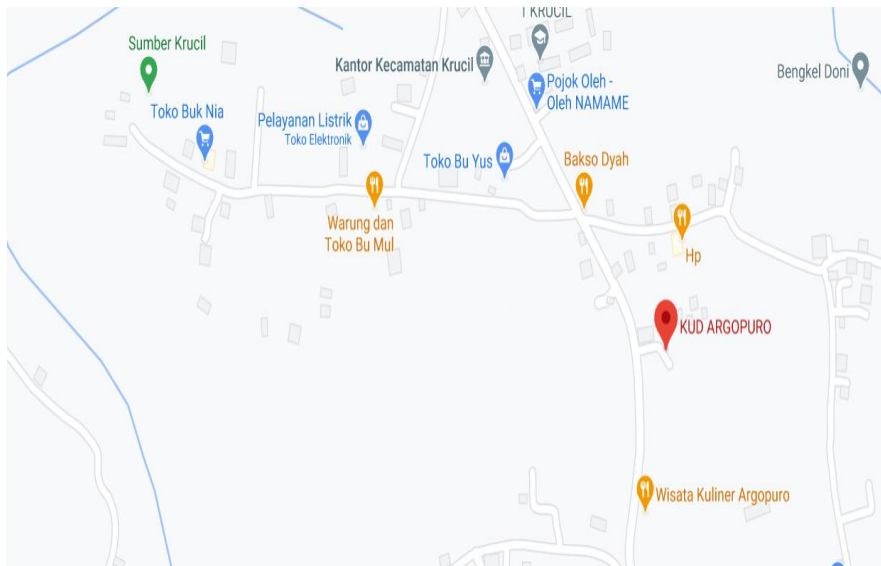
Manfaat yang diperoleh dari kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) yang telah dilakukan di KUD Argopuro Krucil, Probolinggo yaitu :

1. Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa tentang proses pembuatan susu pasteurisasi berbagai rasa di KUD Argopuro Krucil, Probolinggo.
2. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa saat terjun di dunia kerja.
3. Menjalin hubungan kemitraan antara mahasiswa, perguruan tinggi negeri, dan pihak industri KUD Argopuro Krucil, Probolinggo.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Waktu dan Tempat PKL

Kegiatan Praktik Lapang (PKL) ini dilakukan pada tanggal 15 September 2021 sampai dengan tanggal 31 Desember 2021. Kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan di KUD Argopuro yang berada di Jalan Dewi Rengganis, Desa Krucil, Kabupaten Probolinggo, Jawa Timur. Berikut petalokasi KUD Argopuro dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1.1 Peta Lokasi KUD Argopuro

Sumber: Google Maps

1.3.2 Jadwal Kerja

Jadwal Kerja Praktik Kerja Lapang (PKL) yang telah dilaksanakan di KUD Argopuro Krucil, Probolinggo yaitu :

Tabel 1.1 Jadwal Kerja Praktik Kerja Lapang

No.	Kegiatan	Minggu											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Pengenalan Lokasi												
2.	Membuat Rencana Kerja												
3.	Tatalaksana Produksi												
4.	Mencatat Kegiatan Sehari-hari												
5.	Diskusi dengan Pembimbing												

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan praktek kerja lapang di KUD Argopuro Krucil, Probolinggo sebagai berikut :

1. Observasi

Observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung ke proses produksi dan proses pengendalian mutu susu sapi segar di KUD Argopuro Krucil, Probolinggo dan mencatat data-data yang diperoleh dari perusahaan.

2. Wawancara

Kegiatan wawancara ini dilakukan dengan cara tanya jawab langsung dengan pembimbing lapang maupun kepada staff atau karyawan yang bersangkutan untuk memperoleh informasi yang terkait dengan proses produksi dan pengendalian mutu susu sapi segar.

3. Kerja Nyata

Terlibat langsung dalam proses produksi dan pengendalian mutu susu sapi segar dengan adanya bimbingan dan arahan dari pegawai atau karyawan yang ada KUD Argopuro Krucil, Probolinggo.

4. Studi Pustaka

Studi Pustaka ini dilakukan dengan cara mencari teori-teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan pengendalian mutu susu sapi segar.