

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (POLIJE) merupakan salah satu perguruan tinggi negeri di Jawa Timur yang menyelenggarakan pendidikan vokasi dalam sejumlah bidang pengetahuan khusus. Pendidikan vokasi ini bertujuan untuk membekali mahasiswa dengan ilmu pengetahuan serta teknologi sesuai bidangnya, sehingga mampu bersaing dalam ilmu pengetahuan, memajukan dan mengaplikasikan teknologi yang telah didapatkan selama di bangku perkuliahan. Politeknik Negeri Jember menerapkan 60% praktek dan 40% teori. Hal tersebut bertujuan agar lulusan Politeknik Negeri Jember dapat menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan profesional sesuai bidangnya.

Pendidikan yang diterapkan oleh Politeknik Negeri Jember mengedepankan keterampilan dan keahlian praktek. Mahasiswa diharapkan mampu mengaplikasikan ilmu yang didapat secara profesional. Selain itu, salah satu misi Politeknik Negeri Jember yaitu meningkatkan penelitian, pengabdian masyarakat dan kewirausahaan untuk menghasilkan nilai tambah produk inovasi, serta meningkatkan pendidikan yang inovatif dan berdaya saing.

Dalam rangka mewujudkan hal tersebut, Politeknik Negeri Jember memiliki kegiatan ilmiah atau program yang berkualitas untuk mahasiswa. Salah satu bentuk program yang dilakukan adalah kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di perusahaan atau industri yang sesuai dengan bidang keilmuan yang diberikan khususnya Teknologi Industri Pangan. Praktek Kerja Lapangan (PKL) adalah salah satu kegiatan akademik yang dilakukan oleh mahasiswa dengan melakukan praktek kerja secara langsung pada perusahaan atau industri-industri yang sesuai dengan bidangnya. Pratek ini juga sebagai bekal bagi mahasiswa untuk memasuki dunia kerja yang akan mendatang yang semakin banyak dan ketat dalam persaingannya. Bentuk kegiatan yang dilakukan adalah kerja praktek dengan mengikuti semua aktifitas atau kegiatan di lokasi Praktek Kerja Lapangan (PKL). Kegiatan ini dikhususkan bagi mahasiswa semester 5 dan berlangsung selama 4

bulan. Praktek Kerja Lapang ini merupakan persyaratan kelulusan bagi mahasiswa untuk memperoleh gelar Ahli Madya (Amd) di Polteknik Negeri Jember.

Pembangunan nasional harus berwawasan kesehatan, yaitu setiap kebijakan publik selalu memperhatikan dampaknya terhadap kesehatan. Pembangunan dan perbaikan gizi dilaksanakan secara lintas sektor yang meliputi produksi pangan, pengelolaan, distribusi, hingga konsumsi pangan tingkat rumah tangga dengan kandungan gizi yang cukup, seimbang dan terjamin keamanannya dalam rangka mencapai status gizi yang baik (Rahmat, 2013).

Seiring kemajuan dan perkembangan di era globalisasi, masyarakat Indonesia mengalami pergeseran pola makan, karena adanya perubahan gaya hidup, sosial budaya, perkembangan ekonomi, mobilitas, urbanisasi, globalisasi, dan industrialisasi dalam kehidupan masyarakat, sehingga cenderung memilih makanan cepat saji (Junk Food). Berbagai macam produk dibuat menjadi makanan dan minuman siap saji, seperti kopi, susu, teh, jus buah, yoghurt, bubur instan, mie instan, dan minuman bersoda (Sari, dkk 2008).

Yoghurt merupakan produk berbasis susu yang telah dikonsumsi selama berabad-abad yang mempunyai efek menguntungkan bagi kesehatan. Dengan berjalannya waktu, yoghurt terus menerus dimodifikasi untuk mendapatkan karakteristik dan efek nutrisi yang lebih baik (Routray dan Mishra, 2011). Selain itu susu juga merupakan bahan makanan yang istimewa bagi manusia karena kelezatan dan komposisi yang ideal selain itu susu mengandung semua zat yang semua dibutuhkan oleh tubuh, semua zat makan yang terkandung didalam susu mudah dicerna dan dimanfaatkan oleh tubuh (Hamidah, dkk 2012).

Produksi yoghurt pada seluruh dunia setiap tahunnya sekita 163.593 ton yoghurt. Untuk negara yang memproduksi yoghurt terbesar yaitu arab saudi dengan proses produksi sekitar 120,000 ton pertahun. Arab saudi sendiri memproduksi lebih dari 70% yoghurt diduni, produksi per orang sekitar 3,591 kg. Uruguay berada diurutan ke dua dengan proses produksi tahunan 18.000 ton dengan produksi per orang skitar 5,134 kg. Sedangkan indonesia sendiri berada

pada urutan ke 7 dengan proses produksi 5.440 per tahun dan produksi per orang sekitar 0,021 kg (<https://www.atlasbig.com/id/negara-dengan-produksi-yoghurt>).

Saat ini, yoghurt bukan hanya penambahan variasi bakteri didalamnya tetapi perbaikan citarasa, warna, aroma dan tekstur yang berasal dari buah-buahan maupun sayuran. Proses produksi yoghurt di KUD Argopuro Krucil pada tahun 2021 sekitar 4.320 per tahun. Untuk pembuatannya sendiri dilakukan seminggu sekali yang menghasilkan 90 botol dalam jangka waktu seminggu. Susu yang dibutuhkan dalam satu minggu sekitar 10 liter. Dengan demikian perlu ditambahkan proses produksi dan pemasaran yang lebih luas dikarenakan jumlah produksi dalam negeri masih kurang dari permintaan pasar.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

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

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan dan kesenjangan (gap) yang dijumpai dilapangan dengan yang diperoleh dibangku kuliah.
3. Persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan.
4. Untuk mengetahui proses produksi di KUD Argopuro Krucil.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

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

1. Mengetahui proses pembuatan yoghurt drink dan yoghurt jelly di KUD Argopuro Krucil
2. Memahami proses pasteurisasi pada pembuatan yoghurt di KUD Argopuro Krucil
3. Mengetahui proses pengemasan pada pembuatan yoghurt drink dan yoghurt jelly di KUD Argopuro Krucil

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang

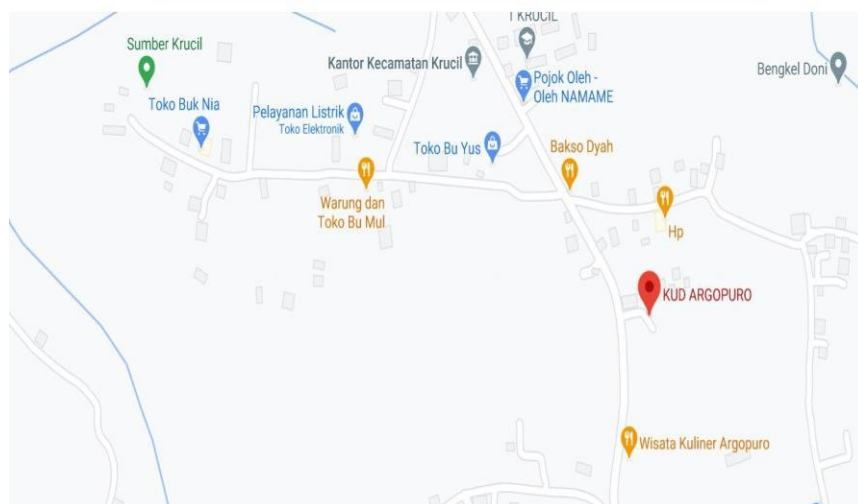
telah dilakukan di KUD Argopuro Krucil, Probolinggo yaitu :

1. Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa tentang pengendalian mutu susu sapi murni di KUD Argopuro Krucil, Probolinggo.
2. Dapat mengetahui standarisasi pada setiap uji untuk pengendalian mutu susu sapi murni di KUD Argopuro Krucil, Probolinggo.
3. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa saat terjun di dunia kerja.
4. 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 Praktek Lapang (PKL) ini dilakukan pada tanggal 15 september 2021 sampai dengan tanggal 31 Desember 2021. Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan di KUD Argopuro yang berada di Jalan Dewi Rengganis, Desa Krucil, Kabupaten Probolinggo, Jawa Timur. Berikut peta lokasi KUD Argopuro dapat dilihat pada Gambar 1.1



Gambar 1.1 Peta Lokasi KUD Argopuro

Sumber: Google Maps

1.2.1 Jadwal Kerja

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

Tabel 1.1 Jadwal Kerja Praktek Kerja Lapangan

No.	Kegiatan	Minggu											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Pengenalan Lokasi												
2.	Membuat Rencana Kerja												
3.	Tata laksana 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