

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

Salah satu perusahaan atau industri yang memberikan kesempatan bagi pelajar ataupun mahasiswa untuk melakukan Praktek kerja Lapang (PKL) khususnya bergerak di bidang pengolahan industri pangan yaitu KUD Argopuro Krucil, Probolinggo. KUD itu sendiri merupakan kepanjangan dari Koperasi Unit Desa. KUD Argopuro ini merupakan salah satu koperasi unit desa yang bergerak dalam tiga bidang usaha yang sangat menunjang seluruh warga di desa Krucil, Kabupaten Probolinggo. Tiga bidang usaha tersebut merupakan Rumah susu, pakan ternak, dan pengolahan susu sapi segar. Dalam Praktek Kerja lapang ini penulis lebih mendalam dalam bidang pengolahan susu sapi segar.

KUD Argopuro merupakan salah satu pemasok susu sapi segar di PT. Nestle Indonesia (Kejayan) Pasuruan. Jumlah susu sapi segar yang di setor setiap tahunnya selalu mangalami kenaikan. KUD Argopuro saat ini sebagai pemasok susu sapi segar di PT. Nestle Kejayan Pasuruan dengan jumlah 40.000 liter.

Susu sapi segar merupakan produk hasil peternakan yang mudah rusak atau mudah terkontaminasi. Hal tersebut membuat KUD Argopuro sangat menjaga kualitas susu sapi segar agar tetap terjaga kualitas mutunya sehingga dapat meningkatkan persaingan di pasaran. Pengendalian mutu pada produk pangan merupakan salah satu bagian terpenting di dalam industri karena dapat mengurangi resiko kontaminasi pada produk. Proses pengendalian mutu susu sapi segar yang dilakukan KUD Argopuro dilihat dari 2 segi, yaitu segi fisik dan dilakukan beberapa uji. Pengendalian mutu dari segi fisik susu sapi segar meliputi warna, rasa, dan bau. Selain itu susu sapi segar harus melewati beberapa uji terlebih dahulu yaitu uji alkohol, uji berat jenis, uji lemak, uji karbonat, uji tepung, uji antibiotik, dan uji MBRT (jumlah mikroba). KUD Argopuro berusaha selalu memaksimalkan pengawasan terhadap keamanan produk susu sapi segar agar mendapatkan produk yang aman dan berkualitas tinggi.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

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

1. Meningkatkan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri pangan.
2. Melatih mahasiswa untuk mengetahui perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima dibangku kuliah dan praktek di lapangan.
3. Persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan.
4. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih profesional dan kompeten dalam menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

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

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan keju mozzarella di KUD Argopuro Krucil, Probolinggo.

1.2.3 Manfaat PKL

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

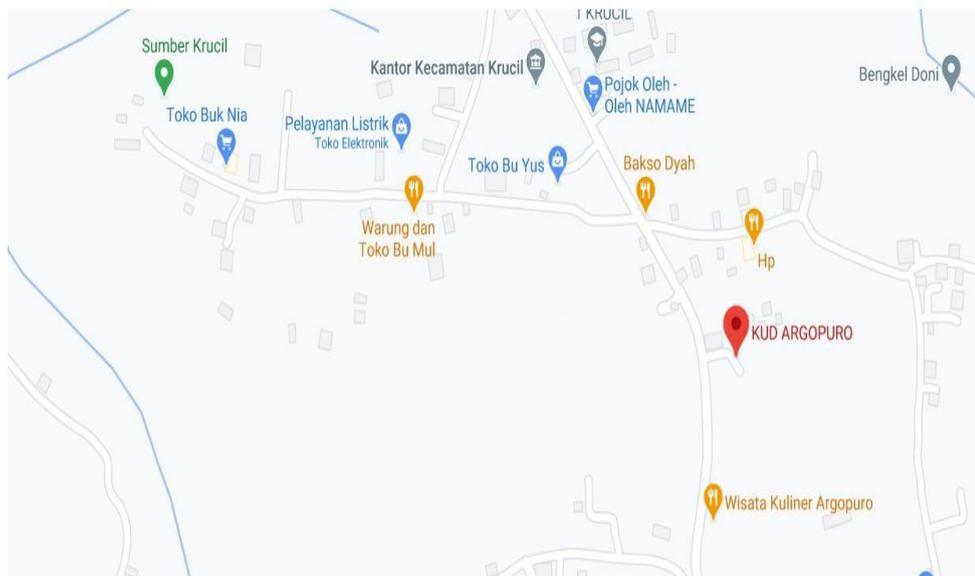
1. Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa tentang proses pembuatan keju mozzarella di KUD Argopuro Krucil, Probolinggo.
2. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa saat terjun di dunia kerja.
3. Menjalin hubungan kemitraan antara mahasiswa,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

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Waktu dan Tempat PKL

Kegiatan Praktek Lapang (PKL) ini dilakukan pada tanggal 15 Oktober 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

1.3.2 Jadwal Kerja

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

Tabel 1.1 Jadwal Kerja Praktek 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.	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 proses pembuatan keju mozzarella.