

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Susu adalah cairan berwarna putih yang diperoleh dari pemerahan sapi atau hewan menyusui lainnya, yang dapat dimakan atau digunakan sebagai bahan pangan yang sehat, serta padanya tidak dikurangi komponennya atau ditambah bahan-bahan lain. Susu adalah bahan makanan yang mengandung zat gizi lengkap dan sempurna (Navyanti dan Adriany, 2015). Kandungan nutrisi yang terdapat pada susu meliputi air, protein, lemak, karbohidrat, mineral, enzim-enzim, gas serta vitamin A, C dan D dalam jumlah yang mencukupi (Agustina, dkk., 2015).

Susu merupakan salah satu sumber protein hewani yang dibutuhkan untuk kesehatan dan pertumbuhan manusia, karena susu mengandung nilai gizi berkualitas tinggi (Diastari dan Kadek, 2013). Kandungan gizi yang tinggi menyebabkan susu mudah rusak oleh mikroorganisme, untuk mengatasi hal tersebut perlu dilakukan pengolahan untuk mempertahankan umur simpan susu (Prasetyo, 2010). Hal ini dikarenakan dalam pengolahan susu menjadi suatu produk, susu akan mengalami beberapa tahapan salah satunya adalah proses pasteurisasi. Pasteurisasi ini merupakan proses pemanasan dibawah 100°C. Menurut Rahmi (2008) tujuan utama proses pasteurisasi adalah membunuh bakteri patogen dan sebagian besar mikroorganisme pembusuk yang terdapat dalam susu, sehingga umur simpan susu lebih lama. Menurut Rachman dkk., (2018) pengolahan susu menjadi yogurt menyebabkan yogurt memiliki nilai gizi yang lebih tinggi daripada susu segar dan umur simpan yogurt juga lebih lama.

Yoghurt merupakan produk olahan susu dari hasil fermentasi Bakteri Asam Laktat (BAL) sebagai starter, yaitu *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* yang hidup bersimbiosis (Prasetyo, 2010). Citarasa asam pada yogurt berasal dari asam hasil pemecahan laktosa. Asam yang dihasilkan menurunkan pH dan menciptakan tekstur yang kental. Citarasa asam dan teksturnya yang kental membuat yogurt kurang disukai oleh beberapa orang. Oleh karena perlu dilakukan diversifikasi pada yogurt yaitu dengan dibuat tidak terlalu asam sehingga dapat dinikmati serta dibuat encer sehingga mudah untuk dikonsumsi. Produk tersebut dikenal sebagai yogurt drink (Insiroh, 2014). Dalam pembuatan

yogurt drink untuk menambah citarasanya dapat dilakukan dengan penambahan sari buah, perisa atau essence sehingga dihasilkan yogurt drink dengan rasa yang disukai dan warna yang menarik.

Pemilihan tempat Praktik Kerja Lapangan di CV. Dairy Pro Indonesia dilakukan karena perusahaan tersebut merupakan salah satu perusahaan yang mengolah susu menjadi suatu produk, seperti yogurt drink yang telah dipelajari dalam jurusan teknologi pangan. Melalui Praktek Kerja Lapangan Di CV. Dairy Pro Indonesia, diharapkan dapat menunjang teori yang telah dipelajari dibangku perkuliahan, menambah pengetahuan terkait produksi yogurt, menambah wawasan untuk memasuki dunia kerja serta dapat dijadikan sebagai peluang usaha dikemudian hari.

B. Tujuan

Adapun tujuan Praktek Kerja Lapangan ini antara lain adalah sebagai berikut:

- a. Mempelajari dan memahami proses produksi yogurt drink mulai dari bahan baku hingga menjadi produk di CV. Dairy Pro Indonesia.
- b. Membandingkan proses produksi yogurt drink di CV. Dairy Pro Indonesia dengan literatur atau ilmu yang telah didapatkan dibangku kuliah.

C. Manfaat

a. Bagi Perguruan Tinggi

Dapat membangun kerjasama antara UPN "Veteran" Jawa Timur dengan CV. Dairy Pro Indonesia dalam memberikan informasi mengenai perkembangan industri yoghurt di Indonesia.

b. Bagi Perusahaan

Dapat memberikan saran yang membangun guna meningkatkan kualitas kerja pada CV. Dairy Pro Indonesia.

c. Bagi Mahasiswa

Mahasiswa-mahasiswi dapat mengetahui secara lebih mendalam tentang kenyataan yang ada dalam dunia industri sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang telah dipelajarinya dalam bidang industri.

D. Sejarah Perusahaan

CV. Dairy Pro Indonesia adalah perusahaan Konsultan Persapian Profesional di Indonesia yang berkantor di Kota Batu, Jawa Timur. Perusahaan ini didirikan oleh drh H Deddy Fachruddin Kurniawan pada tahun 2011 dan fokus pada pelayanan jasa konsultan perencanaan, pelatihan sumber daya manusia (SDM), kontrol manajemen peternakan sapi, dan tindakan penanganan kesehatan dan reproduksi sapi. Drh Deddy sendiri merupakan seorang ahli sapi perah, inseminasi buatan, serta manajemen peternakan yang telah berkecimpung di dunia peternakan sapi dalam negeri maupun luar negeri.

Dairy Pro Indonesia didirikan karena kepedulian pada perkembangan persapiperahan di Indonesia, turut serta berkontribusi dalam bidang manajemen dan perbaikan SDM, serta kontrol langsung pada pelaksanaan kegiatan peternakan sapi perah. Dairy Pro Indonesia memiliki keahlian dalam membantu peternak, kelompok ternak, maupun perusahaan peternakan dalam memperbaiki performa kesehatan dan reproduksi sapi, serta manajemen produktifitas dan memiliki beberapa unit usaha, antara lain Dairy Pro Institute, MV Laboratory, Family, Kampung Sapi Adventure, dan D'Clinic.

Family merupakan salah satu unit usaha dari CV. Dairy Pro Indonesia yang bergerak dalam bidang penyediaan susu segar murni dan produksi olahan berbasis susu. Unit pengolahan Family dirintis sejak tahun 2013 dan terus berkembang hingga sekarang. Pada awalnya unit pengolahan susu ini bernama DIFA Milk Processing yang menyediakan produk susu meliputi susu segar yang dimulai sejak tahun 2011, susu pasteurisasi pada tahun 2012 dan terus berkembang hingga pada tahun 2013 mulai memproduksi yogurt dengan varian rasa mangga, strawberry, melon dan bluberi. Pada tahun 2013 dilakukan pengembangan terkait produk dan alat-alat yang digunakan, serta penggantian nama pabrik pengolahan susu menjadi Family.

CV. Dairy pro Indonesia selalu melakukan perbaikan terhadap unit usahanya untuk menjamin kualitas produk yang dihasilkan. Salah satunya pada tahun 2018 dilakukan perbaikan pada pabrik pengolahan susu (Family) agar sesuai dengan Good Manufacture Practice (GMP) yang berlaku. Pada awal tahun 2019, unit pengolahan Family telah memperoleh sertifikat **Nomor Kontrol Veteriner Level I (NKV Level I)** sebagai bentuk pengakuan bahwa unit pengolahannya telah

menerapkan standar pengolahan yang higienis dan saniter serta sudah memenuhi salah satu persyaratan untuk bisa melakukan ekspor.

Strategi atau teknik pemasaran produk susu dilakukan secara offline dan online melalui media social. Media promosi yang digunakan biasanya adalah whatsapp, hal ini bertujuan agar produk lebih dikenal oleh masyarakat. Selain itu CV. Dairy Pro Indonesia selalu menyelenggarakan berbagai acara seperti seminar dan pelatihan-pelatihan terkait pengolahan susu. Cara tersebut dinilai sangat penting karena selain bertujuan untuk memasarkan produk, tetapi juga bertujuan untuk mengedukasi masyarakat tentang pentingnya mengonsumsi produk sehat yang dapat dibuat sendiri.

Pemasaran produk susu yang dilakukan berdasarkan permintaan. Awalnya produk susu yang dihasilkan dipasarkan hanya sekitar daerah Batu, Malang dan sekitarnya. Kemudian berkembang sehingga sesekali dilakukan sampai ke Bali, Madura dan Lamongan. Proses distribusi susu keluar kota dilakukan dengan menggunakan ekspedisi. Selain itu, perusahaan juga telah memiliki mitra kerja yaitu Omah Kayu dan Rojokoyo, jadi setiap ada permintaan dari mitra kerja maka pabrik akan memproduksi produk. Disamping itu, perusahaan tetap memproduksi produk susu (susu segar, susu pasteurisasi dan yogurt) untuk masyarakat umum.

Kapasitas produksi yogurt di CV. Dairy Pro Indonesia berbeda-beda tiap bulannya, tergantung pada produksi susu yang dihasilkan dan sesuai dengan permintaan. Pada bulan Januari hingga Agustus didapatkan 480 botol perbulan yang diproduksi dari 40 liter susu tiap bulannya. Sedangkan untuk produksi yogurt selama bulan September hingga Desember didapatkan produk yogurt sebanyak 1200 botol per bulan yang diproduksi dari 100 liter susu tiap bulannya.

Sebagai unit usaha yang bertujuan untuk meningkatkan kesehatan dan gizi keluarga (dalam rangka pemenuhan protein hewani) dan mitra dalam usaha peningkatan kesejahteraan peternak lokal, Family memiliki visi-misi:

1. Family sebagai unit usaha untuk meningkatkan kesejahteraan dan gizi keluarga akan terus berkomitmen menyediakan produk yang aman dikonsumsi, bergizi tinggi, dan halal.
2. Family sebagai unit usaha untuk meningkatkan kesejahteraan peternak lokal dan membeli susu peternak dengan harga yang baik, serta menjadi pusat percontohan industri kecil yang memenuhi standar **Good Manufacture Practice**.

E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

Penentuan lokasi suatu pabrik sebaiknya dilakukan sebelum pabrik didirikan. Faktor-faktor yang dipertimbangkan dalam menentukan lokasi perusahaan sebelum didirikan adalah lokasi pasar (market location), lokasi sumber bahan baku (raw material location), alat transportasi (transportation), sumber energi (power), iklim (climate), buruh dan tingkat upahnya (labor and wage salary), undang-undang dan sistem perpajakan (law and taxation), sikap masyarakat setempat (community attitude), dan air limbah industri (waste water).

CV. Dairy Pro Indonesia terletak di jalan Makam, Kelurahan Beji, Kecamatan Junrejo, Kota Batu, Provinsi Jawa Timur. Batas-batas wilayah CV. Dairy Pro Indonesia adalah sebagai berikut:

Barat : Desa Oro rombo

Timur : Desa Tutup

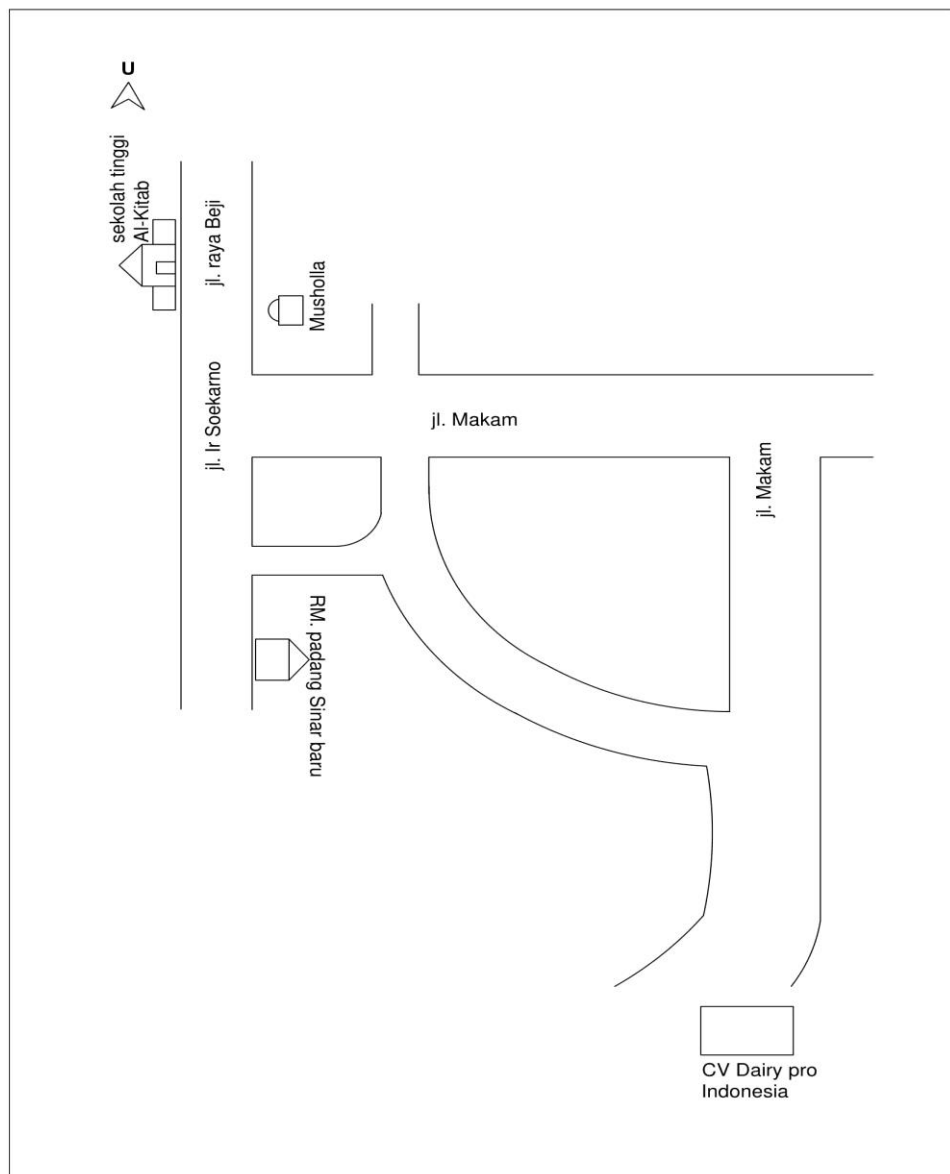
Utara : Desa Temas

Selatan : Desa Mojorejo

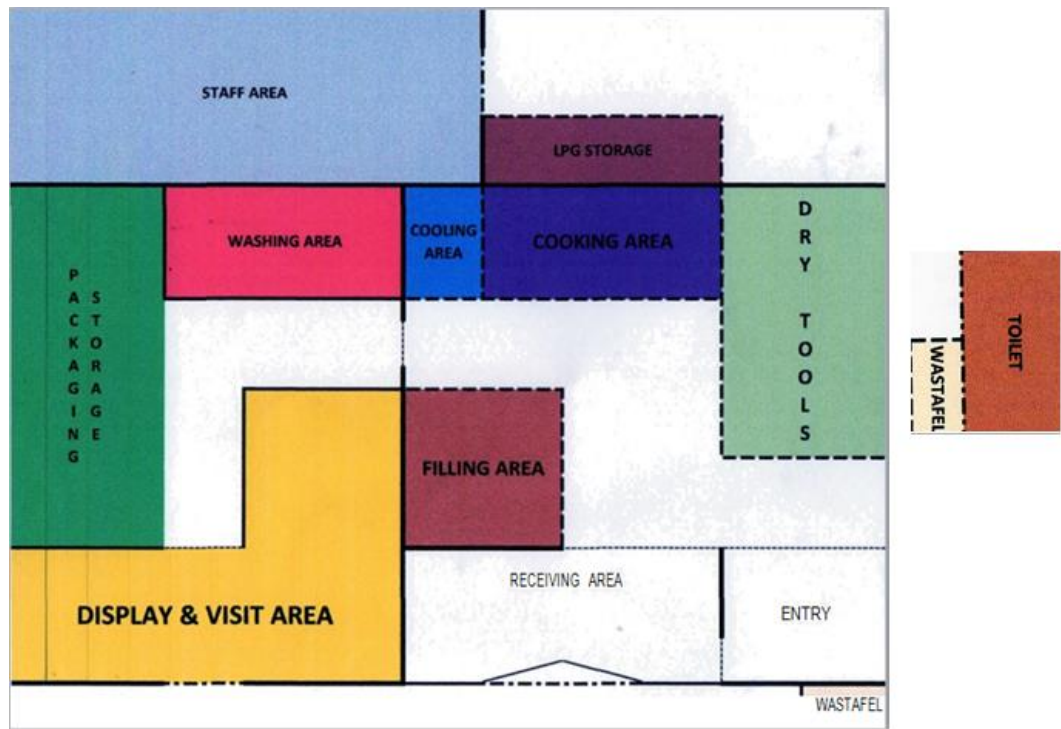
Lokasi CV. Dairy Pro Indonesia ini tidak jauh dari sumber bahan baku sehingga lebih efisien dalam biaya dan transportasi bahan baku ke lokasi proses produksi. Selain itu lokasi proses produksi juga tidak jauh dari tempat distribusi sehingga akan meminimalisir biaya transportasi serta kerusakan produk selama distribusi. Berikut adalah beberapa pertimbangan yang dilakukan dalam pemilihan lokasi CV. Dairy Pro Indonesia:

- a. Pengadaan Bahan Baku Bahan baku dalam pembuatan yogurt yaitu berupa susu sapi segar sehingga dapat menghasilkan yogurt dengan kualitas yang baik. Letak perusahaan yang berada di Kota Batu yang merupakan salah satu kota yang memiliki banyak peternak sapi perah sehingga perusahaan dapat dengan mudah mendapatkan susu dengan kualitas yang baik. Perusahaan juga telah memiliki peternakan sapi perah sendiri sehingga susu yang digunakan sebagai bahan baku dapat terjamin kualitasnya.
- b. Lokasi CV. Dairy Pro Indonesia yang berada di pedesaan sehingga pengadaan tenaga kerja relatif lebih mudah karena sebagian tenaga kerja berasal dari penduduk sekitar.
- c. Transportasi Lokasi CV. Dairy Pro Indonesia dalam proses distribusi produk dan bahan baku dapat dicapai dengan moda transportasi berupa mobil dan motor.

- d. Aliran Listrik dan Air Daya listrik yang digunakan di CV. Dairy Pro Indonesia ditunjang oleh PLN, sedangkan untuk air bersumber dari air sumur bor dan air PDAM. Air PDAM digunakan sebagai bahan dalam pembuatan produk. Penggunaan air tersebut harus melalui tahap filtrasi terlebih dulu dengan filter mikron untuk menyaring kotoran yang mungkin masih terbawa dalam air.

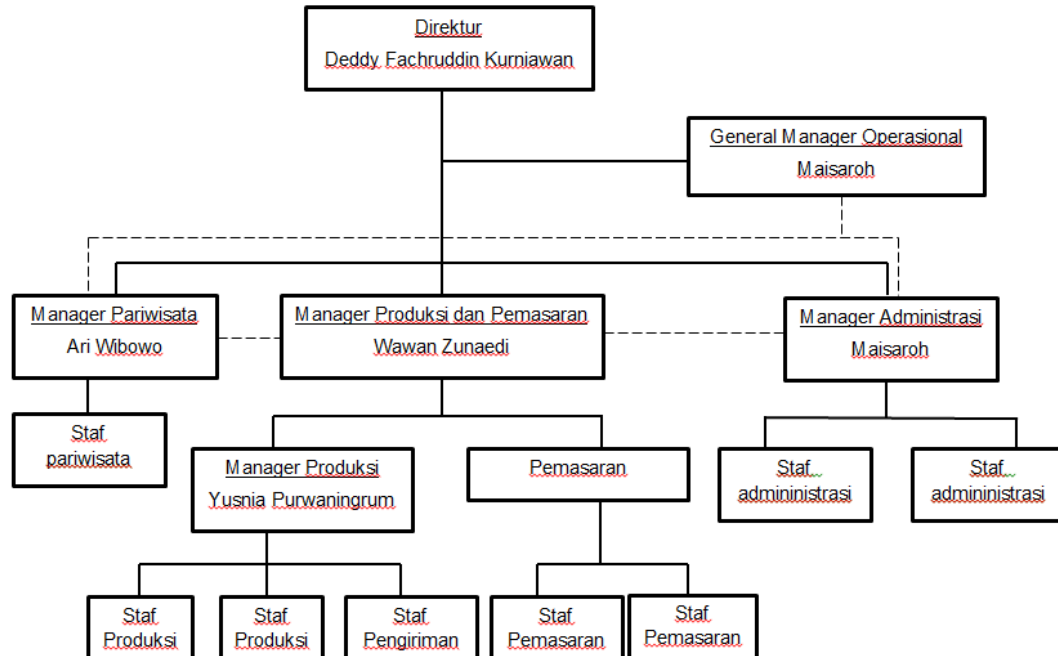


Gambar 1. 1 Denah lokasi
Sumber: CV.Dairy Pro Indonesia



Gambar 1. 2 Layout ruang produksi
Sumber: CV. Dairy Pro Indonesia

F. Struktur Organisasi



Gambar 1.3 Struktur organisasi
Sumber : CV. Dairy Pro Indonesia

Struktur organisasi merupakan struktur penting yang ada dalam suatu perusahaan. Struktur organisasi diperlukan agar dalam pelaksanaan proses yang berlangsung dalam suatu perusahaan dapat berjalan dengan baik. Dengan adanya struktur organisasi pekerja dapat mengetahui apa tugas dan tanggung jawabnya, sehingga pekerjaan dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan tujuan utama perusahaan.

Struktur organisasi di CV. Dairy Pro Indonesia dibentuk secara fungsional artinya sesuai dengan kondisi dinamis di lapangan, tanpa ada standar baku dan selalu ada perubahan struktur organisasi sesuai dengan kebutuhan dan perkembangan lapang yang terjadi dari waktu ke waktu. Pimpinan perusahaan berada pada direktur yang membawahi 3 departemen antara lain departemen pariwisata, departemen produksi dan departemen administrasi. Dalam setiap departemen terdapat satu manager yang membawahi staff. Berikut adalah pembagian *job description* masing-masing jabatan:

a. **Direktur**

Direktur merupakan pimpinan tertinggi dalam suatu perusahaan. Direktur Dairy Pro Indonesia merupakan pemilik perusahaan yang memiliki wewenang untuk memutuskan dan menentukan peraturan dan kebijakan tertinggi perusahaan, bertanggung jawab dalam memimpin dan menjalankan perusahaan, merencanakan serta mengembangkan sumber-sumber pendapatan dan pembelanjaan kekayaan perusahaan dan menetapkan strategi untuk mencapai visi dan misi perusahaan.

b. **General Operational Manager**

General operational manager bertugas untuk mengelola operasional harian perusahaan, merencanakan dan menganalisis semua aktivitas bisnis perusahaan, mengelola perusahaan sesuai dengan visi dan misi perusahaan, memastikan setiap departemen melakukan strategi perusahaan dengan efektif dan optimal, merencanakan dan mengeksekusi rencana strategis perusahaan jangka menengah ataupun jangka panjang, serta memastikan bahwa operasional harian berjalan dengan baik.

c. **Manajer Pariwisata**

Manager pariwisata bertugas untuk mendatangkan massa atau pengunjung, mengkoordinir kunjungan, serta memastikan sarana dan prasarana area saat pengunjung datang.

d. **Manajer Produksi**

Manager produksi bertugas untuk melakukan perencanaan dan pengorganisasian jadwal produk, menentukan standar kontrol kualitas dan menentukan kebijakan produksi.

e. **Manajer Pemasaran**

Manager pemasaran bertugas untuk merencanakan strategi pemasaran dengan memperhatikan trend yang ada dipasaran, melakukan marketing *research*, serta membuat sistem penjualan.

f. **Manajer Administrasi**

Manager administrasi bertugas untuk mengawasi operasi administrasi suatu perusahaan, bertanggung jawab untuk memilih vendor dan mengawasi proses pembelian, mengkoordinasikan pemeriksaan keselamatan gedung reguler dan pelatihan untuk staff, serta mendata seluruh kegiatan keluar masuk baik uang, barang ataupun orang.

g. Staff Produksi

Staff Produksi bertanggung jawab terhadap jalannya suatu proses produksi di suatu perusahaan.

h. Staff Pemasaran

Staff pemasaran bertanggung jawab terhadap jalannya penjualan suatu produk.

i. Staff administrasi

Staff administrasi bertanggung jawab melakukan perekapan data, mengelola data dan menyimpannya secara terstruktur.

j. Staf pariwisata

Staff pariwisata bertanggung jawab terhadap kelancaran jalannya suatu kegiatan wisata.

G. Ketenagakerjaan

Jam kerja di CV. Dairy Pro Indonesia 8 jam sehari. Hari kerja dimulai dari hari senin sampai hari minggu, jatah libur untuk karyawan satu minggu sekali dan bergantian. Jam kerja karyawan CV. Dairy Pro Indonesia untuk karyawan tetap yaitu mulai pukul 8.00 – 16.00 WIB, sedangkan untuk karyawan harian lepas mulai pukul 07.00 – 11.00 WIB dan untuk jam istirahat pukul 12.00-13.00

Untuk mengetahui seberapa besar tingkat kehadiran karyawan, CV. Dairy Pro Indonesia menerapkan sistem *check lock*. *Check lock* dilakukan sebanyak dua kali yaitu saat masuk kerja dan pulang kerja. *Check lock* dilakukan untuk menghindari manipulasi jadwal kehadiran karyawan dan mempermudah pengawasan terhadap karyawan. Pendataan jam kerja dilakukan setiap bulan untuk memantau kehadiran karyawan dalam melaksanakan pekerjaan.

Tabel 1. 1 Data ketenagakerjaan karyawan

Jenis Karyawan	Jumlah
Karyawan tetap	12
Tenaga harian lepas	1
Total	13

Sumber: CV. Dairy Pro Indoneisa (2020)

H. Kesejahteraan Karyawan

CV. Dairy Pro Indonesia telah melakukan segala usaha untuk meningkatkan kesejahteraan tenaga kerja dengan menyediakan berbagai fasilitas berikut:

- a. Gaji
Gaji untuk setiap karyawan berkisar antara Rp. 1.500.000,- sampai 2.500.000,-
- b. Tunjangan Sosial Karyawan
Jika keluarga dari karyawan ada yang terkena musibah (sakit dan meninggal), melahirkan dan menikah maka akan mendapat santunan.
- c. Tunjangan keluarga
Tunjangan keluarga setiap karyawan berbeda sesuai dengan pendidikan, jabatan, prestasi dan jumlah anggota keluarga.
- d. Rekreasi karyawan
Rekreasi karyawan dilakukan setiap satu tahun sekali dan biasanya pada awal bulan Maret
- e. Reward bonus produktivitas
Reward produktivitas diberikan apabila perusahaan mendapat untung, dan apabila karyawan berprestasi baik dari segi kehadiran ataupun besar penjualan.

I. Fasilitas

Pemberian fasilitas kerja yang dilakukan oleh suatu perusahaan bertujuan untuk mempertahankan dan meningkatkan kesejahteraan tenaga kerja.

Fasilitas yang terdapat di CV. Dairy Pro Indonesia antara lain:

- a. Sarana peribadatan
Sarana peribadatan yang tersedia adalah musholla berjumlah 1 yang dapat digunakan umat islam untuk beribadah.
- b. Kantin
Kantin yang disediakan untuk karyawan berjumlah 1
- c. Pakaian kerja
Pakaian kerja diberikan dalam jangka waktu satu tahun sekali. Pakaian pekerja yang berada pada proses produksi berjumlah 3 pasang dengan warna hijau.

- d. Jaminan kesehatan dan keselamatan kerja
Jaminan kesehatan dan keselamatan kerja dibantu oleh perusahaan, biasanya secara periodik dilakukan pemeriksaan setiap 6 bulan sekali.
- e. Pemberian waktu cuti
Waktu cuti diberikan berdasarkan kondisi tertentu, misalnya cuti sakit, melahirkan, menikah dan keluarga meninggal.
- f. Makan siang
Istirahat dan makan siang diberikan waktu 1 jam. Setelah jangka waktu 1 jam selesai maka karyawan melanjutkan kembali pekerjaannya.
- g. Tunjangan Hari Raya
Tunjangan Hari Raya (THR) diberikan seminggu sebelum lebaran Idul Fitri.
- h. Alat penunjang kerja
Setiap karyawan memperoleh fasilitas yang dapat menunjang kinerjanya seperti laptop atau handphone sesuai dengan kebutuhan tiap karyawan.
- i. Transportasi
Perusahaan menyediakan alat transportasi yang dapat digunakan oleh karyawan sesuai dengan kebutuhannya.