

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Susu merupakan cairan yang berasal dari ambing ternak perah sehat dan bersih yang diperoleh dengan cara pemerahan yang benar dan sesuai dengan ketentuan yang berlaku (Meutia dkk., 2016). Kandungan nutrisi yang terdapat pada susu sangatlah tinggi sehingga sangat diperlukan bagi tumbuh kembang anak dan kesehatan tubuh. Dengan kandungan gizi yang tinggi ini, susu juga disukai oleh makhluk hidup seperti bakteri dan mikroorganisme lain yang dapat menyebabkan kerusakan dan penurunan nilai mutu susu. Oleh karena itu, proses pengolahan lanjutan terhadap susu sangatlah diperlukan untuk mencegah terjadinya hal yang tidak diinginkan.

Pengolahan dan penganekaragaman produk susu sangat diperlukan agar kerusakan susu dapat ditekan dan daya simpan susu relatif lama dan dapat menambah nilai ekonomis. Pengolahan susu segar bertujuan untuk memperoleh susu dengan daya simpan lebih lama, berkadar gizi tinggi, lebih beraneka ragam, mempermudah transportasi, dan penyimpanan, serta meningkatkan nilai tukar bahan mentah. Proses pengolahan susu yang seringkali dilakukan adalah proses pemanasan. Semakin berkembang pesatnya kemajuan ilmu dan teknologi di bidang pangan menyebabkan proses pengolahan susu menggunakan pemanasan juga semakin canggih dan bervariasi, diantaranya adalah proses Sterilisasi, Pasteurisasi dan UHT.

Proses pemanasan yang sering dan cukup mudah dilakukan adalah proses pasteurisasi. Pasteurisasi ini merupakan teknik pengolahan dengan memanfaatkan panas yang cukup tinggi (60-70°C) selama beberapa menit (15-30 menit). Pemanasan ini dimanfaatkan oleh perusahaan terutama dalam bidang industri untuk membunuh bakteri patogen dan mikroba pembusuk namun tetap menjaga nilai gizi yang terkandung agar tidak mengalami kerusakan yang signifikan. Telah banyak pula perusahaan yang bergerak pada bidang industri dengan memanfaatkan teknik ini untuk pengolahan susu di Indonesia, salah satunya adalah CV. Karunia Kediri.

Pemilihan tempat Praktik Kerja Lapangan di CV. Karunia Kediri (Kediri Milk Center) dilakukan karena perusahaan tersebut selain mengolah susu sapi untuk

dijadikan berbagai macam jenis susu (meliputi susu segar, susu pasteurisasi, dan susu rendah lemak), CV. Karunia juga mengolah limbah susu (berupa lemak) untuk dijadikan suatu produk yang bermanfaat, seperti minyak susu untuk pembuatan produk *bakery* yang dapat dipelajari dalam jurusan Teknologi Pangan. Melalui Praktik Kerja Lapangan di CV. Karunia, diharapkan dapat menambah pengetahuan mahasiswa mengenai cara pengendalian mutu dan proses pengolahan susu serta limbahnya, dan mengetahui keadaan umum dan kultur kerja perusahaan apakah sudah aman dan sesuai literatur.

## **B. Tujuan**

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

1. Mempelajari secara langsung bagaimana proses pengolahan susu pasteurisasi di CV. Karunia
2. Membandingkan antara teori dan praktik proses pengolahan susu pasteurisasi di CV. Karunia.

## **C. Manfaat**

- a. Bagi Perguruan Tinggi

Dapat membangun kerjasama antara UPN “Veteran” Jawa Timur dengan CV. Karunia dalam memberikan informasi mengenai perkembangan industri susu di Indonesia.

- b. Bagi Mahasiswa

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

## **D. Sejarah Perusahaan**

CV. Karunia Kediri (Kediri Milk Center) merupakan perusahaan swasta yang didirikan oleh Boedi Dharma pada tahun 1989. Awalnya, CV. Karunia merupakan sebuah peternakan sapi yang didirikan oleh orangtua Bapak Boedi Dharma yang terletak di Desa Jongbiru RT 05/RW 01, Kecamatan Gampingrejo, Kota Kediri. Perusahaan ini mulanya hanya memproduksi susu sapi segar yang didistribusikan di daerah Kota Kediri.

Bapak Boedi Dharma memulai mengembangkan usahanya pada tahun 1989 dengan memproduksi susu olahan yaitu susu masak (pasteurisasi). Susu masak dipilih sebagai produk unggulan karena dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Awalnya produksi pengolahan susu masak hanya dibantu oleh istri dan dua asistennya, kemudian usaha beliau terus mengalami perkembangan hingga mampu membuka rumah produksi pengolahan dengan 15 karyawan. Rumah produksi pengolahan terletak di Jalan Untung Suropati No. 35, Kecamatan Pakelan, Kota Kediri. Penjualan susu masak mengalami peningkatan setiap harinya karena perusahaan mengikuti minat pasar. Perusahaan mengolah susu masak menjadi berbagai macam rasa yaitu coklat, stroberi, moca, vanilla, melon, anggur, dan durian.

CV. Karunia memiliki dua lokasi usaha yang berbeda yaitu, Peternakan dan tempat pengolahan susu (CV. Karunia). Peternakan berjarak 4 km dari CV Karunia. Tempat pengolahan susu awalnya merupakan rumah pribadi milik Bapak Boedi Dharma yang kemudian digunakan untuk tempat pengolahan susu. Peternakan CV. Karunia memiliki luas lahan ternak sebesar 21.000 m<sup>2</sup> yang terdiri dari unit kandang sebesar 6.000 m<sup>2</sup> serta lahan rumput sebesar 15.000 m<sup>2</sup>. Peternakan CV. Karunia memiliki sapi jenis Peranakan *Friesian Holstein* (PFH) berjumlah 130 ekor dengan 53 ekor diantaranya merupakan sapi perah. Produksi susu harian CV. Karunia mencapai 539,1 liter/hari.

Usaha CV. Karunia mengalami perkembangan hingga mampu membuka tiga cabang di kota-kota seperti Kota Solo yang terletak di Jalan Letjen S. Parman No. 48, Pasar Legi, Kota Magetan yang terletak di Jalan Pangan No. 33 Desa Sempol, Kecamatan Maospati, Kabupaten Magetan dan di Kota Malang yang terletak di jalan Setiabudi 11A Kecamatan Klojen. Cabang usaha yang terletak di Kota Solo juga mengolah susu segar menjadi produk *Mogen Italian Gelato*. Setiap minggu susu segar dipasok dari peternakan CV. Karunia (Kediri) untuk didistribusikan ke cabang yang ada di kota-kota lain.

CV. Karunia juga menerima pasokan susu segar dari peternakan di sekitarnya untuk menjaga ketersediaan bahan baku. Susu segar tersebut selanjutnya diolah menjadi susu pasteurisasi, susu rendah lemak (*low fat milk*), dan susu segar itu sendiri. Sebelum dilakukan pengolahan, susu segar harus memenuhi persyaratan mutu sesuai SNI yang berlaku.

CV. Karunia belum memiliki visi dan misi perusahaan yang jelas karena menurut Boedi Dharma perusahaan yang dikembangkannya merupakan industri skala kecil sehingga beliau belum menetapkan visi dan misi perusahaan yang tetap. Beliau menyampaikan bahwa CV. Karunia hanya memiliki motivasi untuk mengedukasikan kepada konsumen bahwa pentingnya konsumsi susu yang memiliki zat gizi hampir sempurna untuk kesehatan tubuh. Dengan motivasi ini, Boedi Dharma melakukan pengolahan lanjutan terhadap susu segar guna memperpanjang umur simpan, mempertahankan kandungan nutrisi dan mempermudah konsumen untuk mengonsumsinya.

### E. Kapasitas Produksi

Tabel 1. 1 Kapasitas Produksi

Produk	si	Susu Bantal	Susu Botol Jolly	Susu Botol Pasteurisasi			Susu Cup Pasteurisasi		Susu Segar		
		180 ml	180 ml	220 ml	350 ml	0,5 L	100 ml	180 ml	0,25 L	0,5 L	1 L
D e s 2 0 1 9	V	120	4000	80	80	40	200	280			
	MI	120	5000	80	80	40	180	360			
	Mc	160	6000	100	100	60	200	380			
	C	420	10000	220	200	80	280	560	200	200	2200
	S	400	8000	200	180	80	280	480			
	A	120	5000	80	80	40	180	360			
	D	120	5000	60	60	40	140	200			
	PM	100	200	60	60	40	180	200			
	V	150	4000	70	70	40	200	280			
J a n 2 0 2 0	MI	180	5200	85	80	40	180	360			
	Mc	200	6300	130	100	60	200	380			
	C	550	10500	220	210	80	280	560	250	300	2500
	S	500	8500	210	190	80	280	480			
	A	180	5300	85	80	40	180	360			
	D	150	5000	50	50	40	140	200			
	PM	150	250	60	60	45	180	200			
	Total	3620	88250	1790	1680	845	3280	5640			

Sumber: CV. Karunia (Kediri Milk Center) (2020)

Keterangan:

- V = Vanilla
- MI = Melon
- Mc = Moca
- C = Cokelat
- S = Stroberi
- A = Anggur
- D = Durian
- PM = Putih manis

Jumlah produksi susu pada bulan Desember 2019 sebanyak 51.360 buah dengan kapasitas produksi sebesar 160 buah perminggu. Jumlah produksi susu pada bulan Januari 2020 sebanyak 53.745 buah dengan kapasitas produksi sebesar 168 buah perminggu.

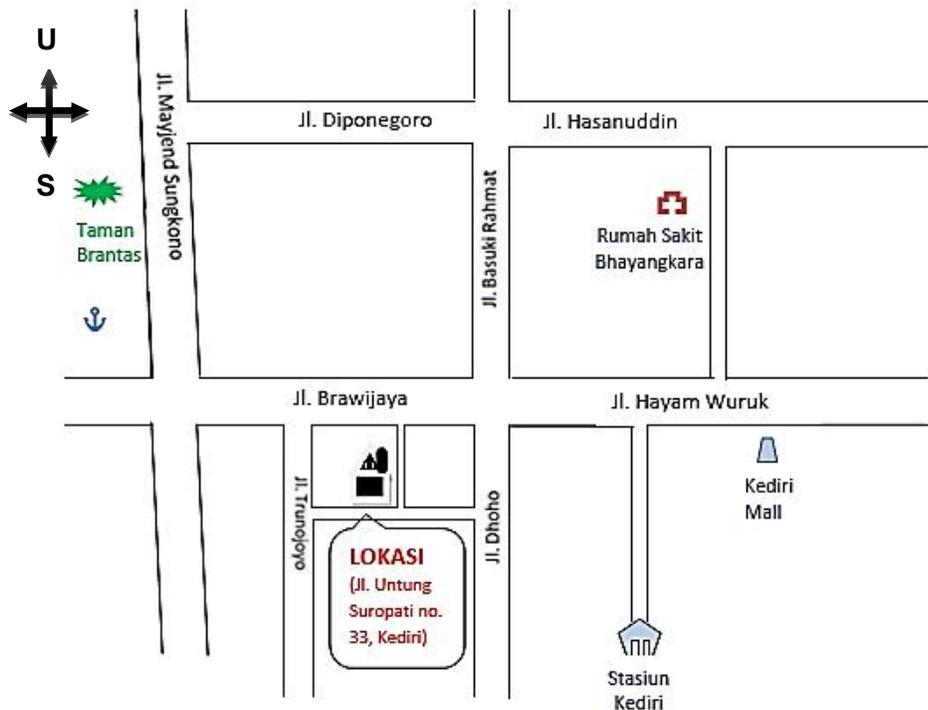
#### **F. Pemasaran**

Pemasaran produk susu CV. Karunia meliputi Kota Kediri, Pare, Solo, Malang, Jombang, dan Surabaya. Distribusi susu segar (mentah) CV. Karunia dilakukan setelah pemerahan kemudian langsung dikirim ke tempat produksi pengolahan untuk langsung diolah menjadi susu pasteurisasi siap minum. Distribusi langsung dilakukan untuk meminimalisir terjadinya kerusakan pada susu yang mengakibatkan kerugian.

Penjualan susu CV. Karunia selain dilakukan langsung di rumah produksi, juga dilakukan melalui pedagang keliling. Pedagang keliling yang bekerja di CV. Karunia berjumlah 10 orang yang mana setiap paginya mengangkut susu dari tempat pengolahan kemudian dipasarkan di seluruh area Kota Kediri. Produk susu yang dibawa untuk dipasarkan bermacam-macam dengan kondisi dingin maupun hangat. CV. Karunia menerima pesanan dari berbagai instansi. Pemesanan dilakukan berdasarkan order yang ada meliputi order harian, mingguan dan bulanan.

#### **G. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan**

Lokasi pengolahan susu CV. Karunia terletak di Jalan Untung Suropati No. 35 Kecamatan Pakelan, Kota Kediri, Jawa Timur dan Lokasi peternakan terletak di Desa Jongbiru RT 05/RW 01, Kecamatan Gampingrejo, Kota Kediri. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1. 1 Denah Lokasi CV. Karunia (Kediri Milk Center)

Batas-batas wilayah Peternakan CV. Karunia adalah sebagai berikut :

- Barat : Pemukiman Warga
- Timur : Pemukiman warga
- Utara : Jalanan Desa
- Selatan : Pemakaman

Batas-batas wilayah Rumah Produksi pengolahan susu CV. Karunia adalah sebagai berikut :

- Barat : Pemukiman warga
- Timur : Pemukiman warga
- Utara : Pemukiman warga
- Selatan : Jalan raya

Lokasi ini sangat strategis ditinjau dari segi:

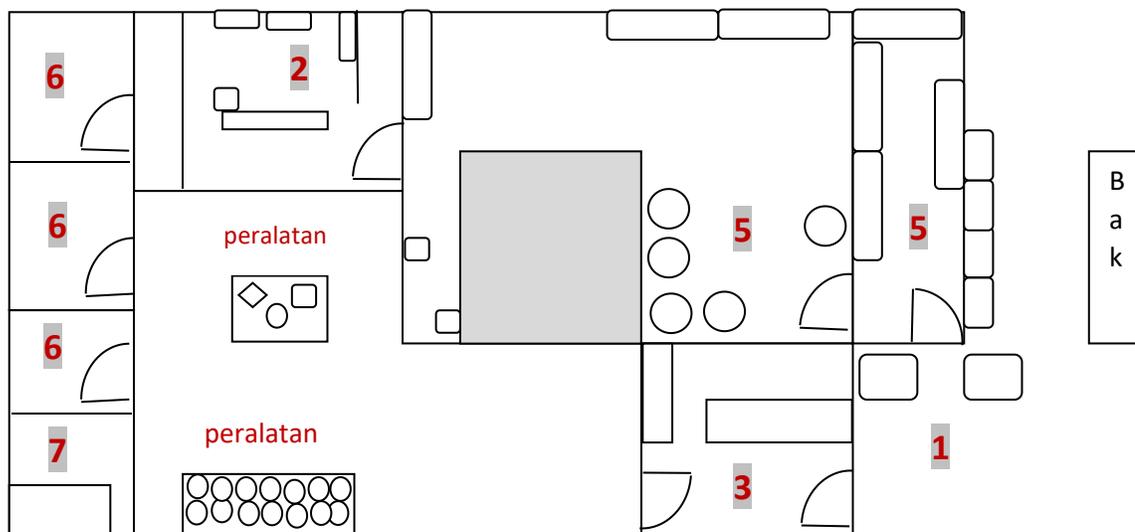
1. Bahan baku  
Penghasil susu sapi perah di Kota Kediri cukup banyak, salah satunya adalah peternakan milik CV. Karunia sendiri. Peternakan susu karunia ini berjarak 4 km dari tempat pengolahan dan pemasaran.
2. Pemasaran

Pemasaran susu karunia menggunakan strategi penjualan dengan berjualan keliling dan berjualan langsung di tempat pengolahan. Lokasi pemasaran berada di pusat kota dan di sekitar tempat wisata (*Mall*, Alun-alun kota, Simpang Lima Gumul dan wisata religi) sehingga pemasaran produk lebih mudah dan meminimalisir kerusakan produk.

### 3. Tenaga kerja

Tenaga kerja berasal dari warga sekitar karena letak pabrik berdekatan dengan pemukiman warga sehingga bisa membantu perekonomian dan mengurangi angka pengangguran. Selain dari warga sekitar, tenaga kerja CV. Karunia juga berasal dari saudara yang telah bekerja di perusahaan.

Tata letak rumah produksi di CV. Karunia dimulai dari halaman depan pabrik yang terdapat meja administrasi yang digunakan untuk transaksi jual beli. Bagian ruang tengah digunakan untuk ruang produksi dan ruang penyimpanan. Bagian belakang terdapat dapur yang digunakan sebagai tempat pengolahan susu, tempat pencucian dan mess karyawan. Untuk lebih jelasnya, tata letak rumah produksi dapat dilihat pada Gambar 1.2.



**Gambar 1. 2** Tata Letak Fasilitas Produksi CV. Karunia Kediri

Alur proses produksi dimulai dari penerimaan bahan baku susu segar (1) yang kemudian diteruskan ke dapur pengolahan (2) untuk dilakukan proses pasteurisasi dan pengolahan. Susu yang telah diolah dibawa ke ruang *filling* dan *sealing* (3) untuk dikemas, kemudian produk dibawa ke bak perendaman (4) untuk menurunkan

suhu susu sebelum disimpan dan membersihkan luar kemasan karena pada saat proses pengisian susu ke dalam kemasan terdapat kemungkinan susu tumpah. Susu yang telah direndam kemudian diletakkan di refrigerator (5) untuk disimpan.

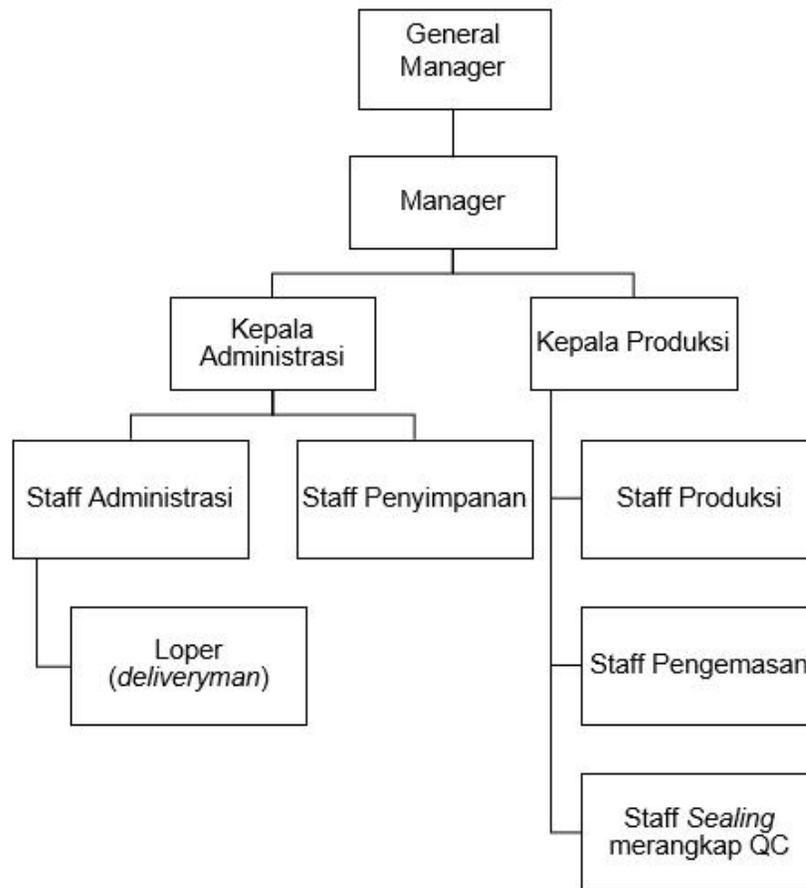
Keterangan :

1. Meja Administrasi
2. Dapur Pengolahan
3. Ruang *Filling* dan *Sealing*
4. Bak Perendaman
5. Refrigerator
6. Mess Karyawan
7. Tempat Pencucian

#### **H. Struktur Organisasi**

Struktur organisasi sangat diperlukan didalam suatu perusahaan untuk memudahkan pekerja dalam menjalankan tugas dan tanggung jawab setiap pekerja, sehingga pekerjaan dapat berjalan dengan baik dan lancar sesuai dengan tujuan utama perusahaan.

Struktur organisasi di CV. Karunia Kediri 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 *General Manager* yang membawahi *Manager*. *Manager* membawahi Kepala Administrasi dan Kepala Produksi serta membawahi masing-masing *Staffnya*. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 1.3.



Gambar 1. 3 Struktur Organisasi CV. Karunia

*General Manager* selaku pimpinan perusahaan membawahi seorang *Manager* yang mana membawahi divisi bagian produksi dan administrasi. Berikut adalah pembagian *job description* masing-masing jabatan:

1. *General Manager*

*General Manager* merupakan pimpinan perusahaan yang bertanggung jawab terhadap *manager*. Jabatan ini bertugas merencanakan, memonitor pelaksanaan, mengontrol dan mengevaluasi, strategi implementasi atas kebijakan perusahaan secara menyeluruh. Tugas dari *general manager* ini bertujuan agar kebijakan yang telah ditetapkan oleh perusahaan dapat dijalankan secara optimal dan mengarahkan fungsi setiap departemen dalam menjalankan strategi perusahaan.

2. *Manager*

*Manager* bertugas mengontrol, mengkoordinir, mengendalikan dan mengawasi segala aktivitas produksi mulai proses produksi hingga penyimpanan agar aktivitas produksi yang ada di CV. Karunia berjalan dengan baik.

### 3. Kepala Administrasi

Kepala Administrasi bertugas untuk memimpin, mengawasi, dan mengendalikan segala aktivitas yang berhubungan dengan administrasi perusahaan seperti keuangan, surat menyurat, data-data pedagang keliling, jumlah produksi yang dihasilkan perusahaan dll.

### 4. *Staff* Administrasi

*Staff* Administrasi bertugas untuk membantu kepala produksi dalam mengawasi, dan mengendalikan segala aktivitas yang berhubungan dengan administrasi perusahaan seperti keuangan, surat menyurat, data-data pedagang keliling, jumlah produksi yang dihasilkan perusahaan dll.

### 5. *Staff* Penyimpanan

*Staff* penyimpanan bertanggungjawab dalam segala proses penyimpanan produk mulai dari perendaman, penyimpanan dalam *refrigerator* hingga penyiapan produk untuk distribusi. *Staff* penyimpanan juga berkewajiban melakukan pengawasan kualitas susu yang disimpan dan memastikan bahwa proses penyimpanan berjalan sesuai prosedur sehingga tidak ada produk yang rusak.

### 6. Pedagang keliling

Pedagang keliling bertugas untuk mendistribusikan produk susu pasteurisasi dan menjaga kualitasnya hingga produk sampai kepada para konsumen di daerah Kediri pada beberapa titik tertentu. Setiap pedagang keliling diberikan wilayah masing-masing untuk mendistribusikan produknya sehingga tidak terjadi perebutan wilayah yang mengakibatkan konflik antar pedagang keliling.

### 7. Kepala Produksi

Kepala produksi bertugas untuk memimpin, mengawasi, dan mengendalikan kegiatan produksi pengolahan susu, mulai dari pengawasan bahan baku, pemanasan susu, penyaringan, *seasoning* dan penyaringan kembali. Kepala produksi sangat berpengaruh dalam pengawasan kualitas susu pasteurisasi karena proses pengolahan ini merupakan proses yang sangat penting dalam menentukan kualitas mutu produk yang dihasilkan.

#### 8. *Staff* Produksi

*Staff* produksi bertugas melakukan segala aktivitas pengolahan susu. *Staff* produksi lebih memiliki tanggungjawab untuk membantu kepala produksi dalam memastikan pengawasan mutu susu pasteurisasi terjaga dengan baik.

#### 9. *Staff Filling*

*Staff filling* memiliki tanggungjawab dalam mengisi susu ke dalam kemasan dan memastikan bahwa susu yang diproduksi dikemas dengan baik sehingga dapat terhindar dari segala jenis pencemaran. *Staff filling* juga bertugas untuk memastikan bahwa tidak kecacatan dalam kemasan yang digunakan.

#### 10. *Staff Sealing* merangkap QC.

*Staff sealing* bertugas untuk menyegel kemasan dengan rapat dan baik sehingga kemasan dapat melindungi produk dari cemaran lingkungan. *Staff sealing* juga berkewajiban untuk memastikan bahwa kemasan yang digunakan tidak mengalami kebocoran. *Staff sealing* harus benar-benar ahli karena apabila proses *sealing* kurang sempurna maka produk akan mudah mengalami kerusakan meskipun dilakukan penyimpanan dengan optimal.

### I. **Ketenagakerjaan**

#### 1. Jam Kerja

Waktu kerja di CV. Karunia dimulai pukul 04.00 – 16.00 WIB dengan jam istirahat pukul 11.00 - 14.00 WIB. Jam kerja yang ditetapkan CV. Karunia terhitung 8 jam/hari dimana dalam satu minggu terdapat 7 hari kerja. Produksi dilakukan setiap hari karena menyesuaikan bahan baku susu yang harus diolah langsung setelah diperah. Produksi juga tetap berjalan pada hari besar dan hari nasional. Jam kerja karyawan CV. Karunia dilakukan dengan cara menerapkan sistem cuti kerja maksimal 2 hari dalam kurun waktu satu bulan dengan perizinan minimal 2 hari sebelum tanggal cuti diambil. Sistem ini diterapkan untuk mengantisipasi agar tidak ada karyawan yang cuti secara bersamaan dalam satu waktu.

#### 2. Tenaga Kerja

Tenaga kerja merupakan faktor yang sangat penting untuk kemajuan dan keberlangsungan perusahaan. Tenaga kerja di CV. Karunia tidak terikat kontrak secara resmi, seluruh karyawan akan diberikan masa uji selama 1 bulan pada awal masa kerja. Apabila karyawan mampu beradaptasi dengan kegiatan dan ketentuan

yang diterapkan oleh CV. Karunia serta kinerjanya dianggap baik oleh *manager*, maka karyawan tersebut akan dipekerjakan sebagai karyawan tetap. Karyawan tetap akan menerima gaji setiap satu bulan sekali sesuai dengan kinerja masing-masing.

### 3. Kesejahteraan Karyawan

CV. Karunia meningkatkan kesejahteraan tenaga kerja karyawan dengan menyediakan berbagai fasilitas berikut :

#### a. Gaji

Gaji diberikan sesuai dengan perbedaan lama waktu karyawan tersebut bekerja. Karyawan yang telah bergabung lebih dahulu akan mendapat gaji yang lebih banyak dibandingkan dengan karyawan baru. Kinerja dari setiap karyawan juga diperhitungkan, karyawan yang dinilai cekatan dalam menyelesaikan tanggungjawabnya akan mendapat gaji lebih dibandingkan karyawan yang asal bekerja. Gaji karyawan yang diberikan berkisar antara Rp1.200.000 – Rp1.400.000,00

#### b. Upah tambahan

Upah tambahan diberikan kepada salah satu karyawan yang bertugas mendistribusikan susu ke cabang yang berada di kota lain sebesar Rp300.000,00. Upah tambahan ini diakumulasikan setiap bulan dan diberikan bersamaan dengan diberikannya gaji bulanan.

### 4. Fasilitas

Fasilitas kerja yang diberikan perusahaan bertujuan untuk mempertahankan dan meningkatkan kesejahteraan tenaga kerja. Fasilitas yang terdapat di CV. Karunia antara lain :

#### a. Pakaian Kerja

Pakaian kerja (kaos) diberikan dengan jangka waktu satu tahun sekali.

#### b. Pemberian Waktu Cuti

Cuti bulanan 1 kali (maksimal 2 hari) yang diberikan kepada karyawan setelah karyawan bekerja. Pemberian waktu cuti hanya diberikan apabila karyawan telah melakukan perijinan dalam jangka waktu minimal 2 hari sebelum tanggal cuti diambil.

#### c. Sarapan dan Makan siang

Sarapan diberikan pada pukul 08.30 dengan sistem bergantian yaitu karyawan administrasi dan filling makan terlebih dahulu kemudian dilanjut karyawan produksi

dan pengemasan, sedangkan makan siang diberikan pukul 14.00. Sistem bergantian ini diterapkan agar proses produksi tetap berlangsung sehingga proses produksi masih dapat dikerjakan oleh karyawan yang lain.

d. *Mess* Karyawan

*Mess* adalah tempat tinggal yang disediakan perusahaan untuk karyawannya, jumlah orang yang mendiaminya pun tergantung kebijakan perusahaan, *mess* dapat berbentuk kamar atau bisa juga rumah. Kamar atau *mess* CV. Karunia disediakan bagi karyawan yang berasal dari luar kota maupun yang memiliki tempat tinggal cukup jauh. *Mess* disediakan untuk mempermudah karyawan karena jam kerja CV. Karunia yang dimulai dari dini hari.

e. Toilet

Toilet CV. Karunia terdiri dari dua, satu untuk karyawan pria dan satu untuk karyawan perempuan. Toilet ini disediakan untuk kebutuhan karyawan untuk buang air dan atau mandi.

f. Susu gratis

Susu diberikan kepada karyawan setiap hari minggu secara gratis dengan ukuran 350 ml.