

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Susu merupakan bahan pangan asal hewan yang tidak tahan lama disimpan dan mudah rusak (*perishable food*) serta merupakan bahan pangan berpotensi mengandung bahaya (*potentially hazardous food*). Sifat *perishable* adalah sifat yang mudah mengalami kerusakan. Susu yang mudah rusak tersebut dikarenakan susu merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikroorganisme (Gianti dan Evanuraini, 2011).

Pengolahan dan penganekaragaman produk susu sangat diperlukan agar kerusakan susu dapat ditekan dan daya simpan susu relatif lama dan dapat menambah nilai ekonomis. Berbagai produk olahan susu yang sudah dikenal di kalangan masyarakat adalah susu cair, susu bubuk, susu kental, mentega, es krim, keju dan berbagai produk susu fermentasi (Ariningsih, 2007).

Keju adalah salah satu produk olahan susu yang diperoleh karena terbentuknya koagulasi susu oleh rennet. Bagian dari susu cair yang mengalami proses koagulasi akan membentuk substansi padat seperti gel yang disebut *curd* dan sejumlah besar air serta beberapa zat terlarut akan terpisah dari *curd* yang disebut *whey* (Anjarsari, 2010). Terdapat berbagai jenis keju yang telah diproduksi di dunia tergantung dari jenis susu yang digunakan, metode pembuatan, dan lama fermentasi atau pematangan. Salah satu jenis keju yang digemari masyarakat adalah keju mozzarella. Keju mozzarella adalah keju lunak yang proses pembuatannya tidak dimatangkan atau disebut juga keju segar.

Pemilihan tempat Praktek Kerja Lapang di CV. Brawijaya Dairy Industry dilakukan karena perusahaan tersebut merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi Keju Mozzarella di Jawa Timur. Tingginya minat konsumen terhadap produk keju menjadikan produk ini memiliki peluang yang lebih besar untuk dipelajari dan dikembangkan. Melalui Praktek Kerja Lapang di CV. Brawijaya Dairy Industry diharapkan dapat menambah pengetahuan mahasiswa mengenai cara pengendalian mutu, proses pengolahan keju serta mengetahui keadaan umum dan kultur kerja.

1. Tujuan

Tujuan Praktek Kerja Lapangan ini antara lain adalah :

Mempelajari proses pembuatan Keju Mozzarella di CV. Brawijaya Dairy Industry dan membandingkan dengan ilmu yang didaapatkan di bangku kuliah.

2. Manfaat

a. Bagi Perguruan Tinggi

Dapat membangun kerjasama antara UPN “Veteran” Jawa Timur dengan CV. Brawijaya Dairy Industry dalam memberikan informasi mengenai perkembangan industry keju di Indonesia

b. Bagi Perusahaan

Dapat memberikan saran yang membangun guna meningkatkan kualitas kerja pada CV. Brawijaya Dairy Industrty

c. Bagi Mahasiswa

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

B. Sejarah Perusahaan

CV. Brawijaya Dairy Industry merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan susu menjadi produk minuman fermentasi yoghurt dan Keju Mozzarella. CV. Brawijaya Dairy Industry didirikan oleh Bapak Purwadi bersama dengan Bapak Dapin, pada tahun 1999 melalui program Unit Jasa dan Industri. Mereka memproduksi keju jenis gouda dengan merk “Keju Alban” yan terdaftar dengan nomer D.00.25801. yang dimulai dari tahun 2003 sampai 2007, tetapi usaha tersebut vakum. Setelah usahanya vakum pada akhir tahun 2007 mereka memulai usaha kembali dengan memproduksi pizza degan menggunakan Keju Mozarella buatan sendiri dengan nama “Indo Pizza”. Lokasi produksi saat itu berada di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak (THT) Gedung 4 Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Seiring dengan pemasaran pizza, banyak konsumen yang menginginkan membeli Keju Mozarella saja. Dikarenakan banyaknya keinginan konsumen terhadap produk

Keju Mozzarella, akhirnya diproduksi Keju Mozzarella pada tahun 2008 sampai sekarang.

Pada tahun 2009, Perusahaan mengembangkan usahanya memproduksi olahan susu fermentasi yaitu yoghurt. Pada bulan September 2009 tempat lokasi produksi pindah ke jalan Raya Junrejo 29 kecamatan Junrejo Kota Batu Jawa Timur, yang menyewa tempat di KUD Mitra Bhakti Makmur. Bertepatan dengan pemindahan tersebut, muncul trend di kalangan masyarakat konsumsi minuman kesehatan yang dikenal dengan yoghurt. Sehingga perusahaan mulai mengembangkan usahanya bukan hanya keju mozzarella namun juga yoghurt. CV. Brawijaya Dairy Industry juga mulai memproduksi jenis keju lainnya, yakni keju cheddar yang mulai diproduksi pada awal tahun 2019.

Pada tahun 2014 perusahaan mengganti nama menjadi "CV. Brawijaya Dairy Industry" atau BRADY. Sampai saat ini Produk yang telah dihasilkan yakni starter yoghurt, yoghurt plain, yoghurt drink dengan beberapa varian rasa, keju mozzarella dan keju cheddar dengan pemasaran yoghurt di daerah Malang, dan untuk permintaan keju mozzarella banyak datang dari kota Surabaya, Yogyakarta, Jakarta dan Bali.

Konsumen produk Keju Mozzarella dapat berasal dari berbagai daerah, yakni Malang, Surabaya, Yogyakarta, Jakarta dan Bali. Produk keju yang telah diproduksi di CV. Brawijaya Dairy Industry diantarkan ke Malang menggunakan Box Styrofoam dengan kapasitas 33 kg/box oleh bagian Pemasaran. Untuk konsumen yang berasal dari luar kota pengiriman dilakukan dengan jasa travel, 1 malam dengan tarif Rp. 50.000,-. Beberapa dari konsumen juga dapat membeli Keju Mozzarella secara langsung ke tempat produksi.

Tidak ada teknik promosi secara khusus yang dilakukan oleh CV. Brawijaya Dairy Industry. Perusahaan ini juga telah mempunyai mitra kerja yakni usaha rumah makan geprek kak ros yang berlokasi di Malang dan Batu, jadi setiap ada pesanan dari mitra kerja maka pabrik akan memproduksi keju, biasanya pemesanan produk dari mitra kerja minggu sebanyak satu sampai dua kali. Namun, perusahaan juga akan tetap memproduksi keju yang dipasarkan untuk masyarakat umum, sehingga dalam satu minggu perusahaan dapat memproduksi Keju Mozzarella sebanyak dua

sampai tiga kali proses produksi. Jenis kemasan produk yang dibuat oleh CV. Brawijaya Dairy Industry adalah Keju Mozarella dengan berat 1 kg dan 250 g.

Adapun Visi dan Misi CV. Brawijaya Dairy Industry adalah sebagai berikut :

a. Visi :

Memasyarakatkan susu sebagai salah satu makanan dan minuman terbaik karunia Allah SWT.

b. Misi :

1. Berkomitmen untuk meningkatkan kesehatan dan kecerdasan masyarakat dengan menyediakan produk susu yang berkualitas.
2. Sebagai promotor konsumsi susu dalam komitmennya meingkatkan kesehatan dan kecerdasan masyarakat.
3. Menjadi mitra yang baik dalam perihal produk susu pada bidang kewirausahaan dan akademik.

C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

CV. Brawijaya Dairy Industry ini berlokasi di jalan Raya Junrejo 29 kecamatan Junrejo kota Batu Jawa Timur, salah satu alasan utama perusahaan memilih atau menyewa lokasi ini karena lokasi ini adalah kompleks dari KUD Mitra Bhakti Makmur. CV. Brawijaya Dairy Industry menyewa lokasi dengan luas kurang lebih 1000 m² yang terdiri dari ruangan yaitu ruangan seluas 6m X 11m dan 4m X 11m. KUD Mitra Bhakti Makmur merupakan tempat untuk menampung susu dari para peternak, sehingga ketersediaan bahan baku susu mudah diperoleh dan dari segi biaya pun akan sangat minim, karena tidak membutuhkan biaya transportasi untuk memperoleh bahan baku. Selain itu pertimbangan lain pemilihan lokasi yaitu sumber air di daerah persawahan yang strategis. Lokasi CV. Brawijaya Dairy Industry berada di dataran tinggi sehingga bebas dari bencana banjir. Berikut ini merupakan topografi dari CV. Brawijaya Dairy Industry :

1. Ketinggian : 570 mdpl
2. Kelembapan : 60 – 90%
3. Temperature : 19 - 25°C
4. Struktur Tanah : Liat Berpasir

5. Batas-Batas

Utara	: Jalan Raya Junrejo
Timur	: Jalan Diponegoro
Barat	: Jalan Bupati Suntoro
Selatan	: Jalan Diponegoro

Adapun pertimbangan-pertimbangan yang dipakai dalam pemilihan lokasi CV. Brawijaya Dairy Industry antara lain :

1. Bahan Baku

Bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan Keju Mozarella adalah susu sapi. Susu sapi tersebut diperoleh dari KUD. Mitra Bhakti Makmur yang berada tepat di depan perusahaan, sehingga perusahaan dapat dengan mudah memperoleh bahan baku dalam keadaan masih segar dan tidak membutuhkan biaya transportasi

2. Tenaga Kerja

CV. Brawijaya Dairy Industry memanfaatkan tenaga kerja yang berasal dari lingkungan setempat, baik itu merupakan karyawan tetap atau pun karyawan kontrak.

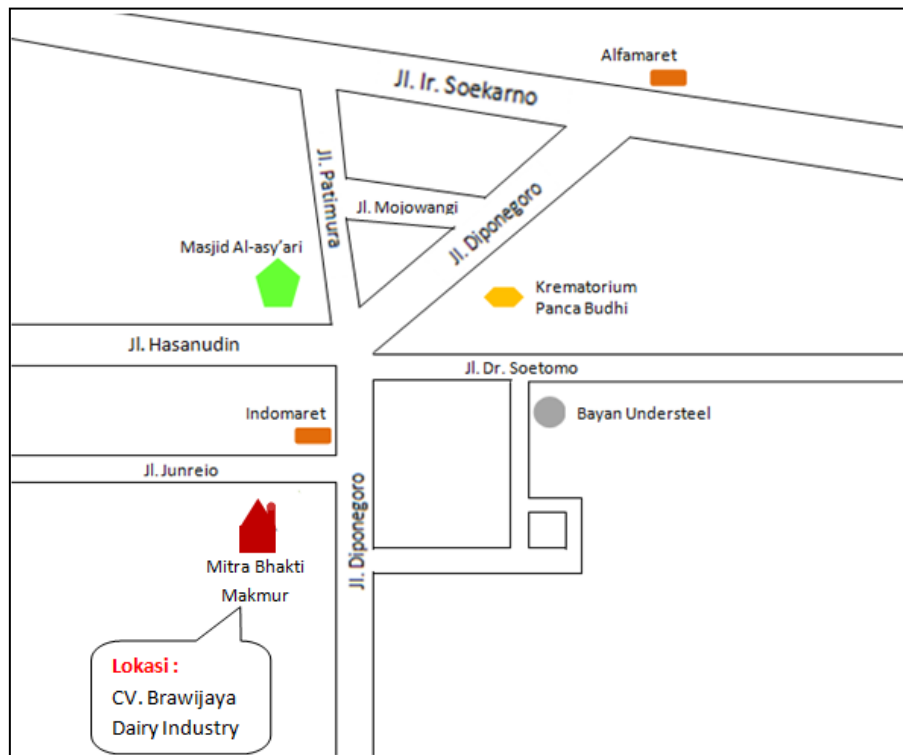
3. Transportasi

Lokasi CV. Brawijaya Dairy Industry berada di pedesaan dengan jalanan yang telah beraspal sehingga memudahkan karyawan menuju langsung ke perusahaan dengan menggunakan motor atau mobil. Sarana transportasi ini merupakan aspek penting yang digunakan untuk proses distribusi. Jalanan yang telah beraspal juga akan mempermudah konsumen untuk membeli produ secara langsung ke tempat produksi.

4. Pembuangan Limbah Cair

Limbah yang dihasilkan CV. Brawijaya Dairy Industry langsung dialirkan menuju ke sungai yang berada disekitar perusahaan. Mengingat produksi yang dilakukan masih dalam skala kecil. Banyaknya whey yang dialirkan ke sungai setiap harinya sebesar 600 sampai 700 liter dan tidak mengalami proses pengolahan, sehingga limbah whey dan limbah air bekas pencucian alat langsung dialirkan menuju ke sungai.

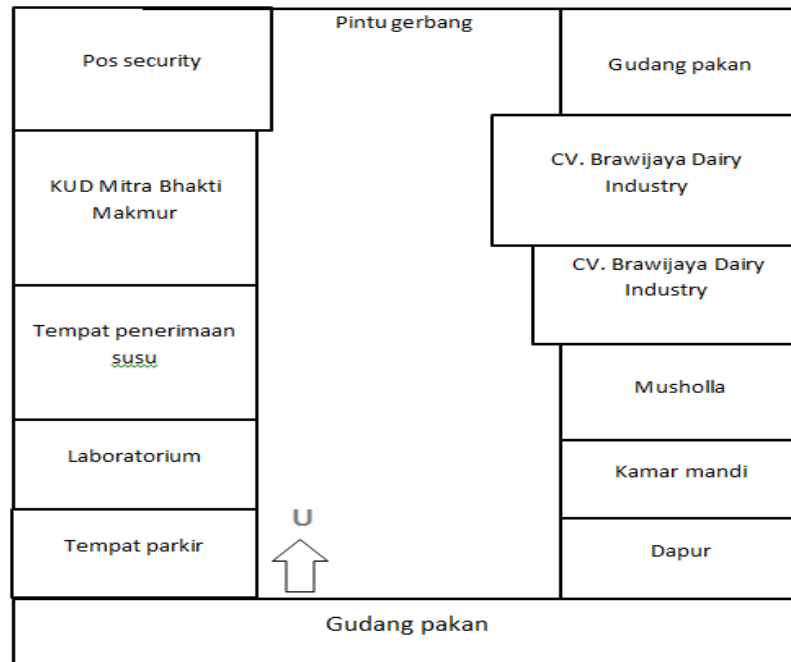
Berikut merupakan denah lokasi CV. Brawijaya Dairy Industry yang terletak di Jalan Raya Junrejo, Batu :



Gambar 1. Denah Lokasi CV. Brawijaya Dairy Industry

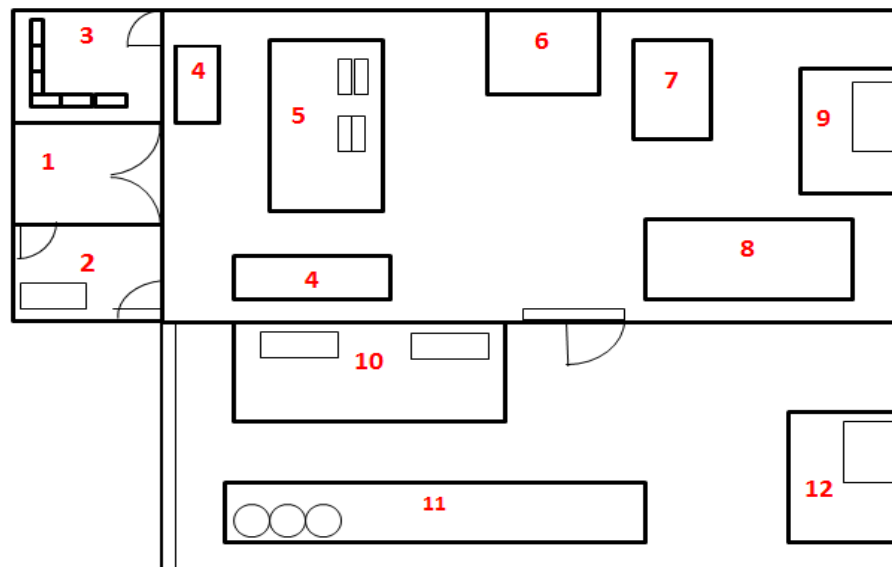
Tata letak pabrik di CV. Brawijaya Dairy Industry disusun berdasarkan kondisi lingkungan sekitar. Halaman depan pabrik merupakan KUD Mitra Bhakti Makmur. Ruang produksi CV. Brawijaya Dairy Industry sendiri terletak diantara gudang penyimpanan bahan baku dan gudang pakan.

Tata letak CV. Brawijaya Dairy Industry dapat dilihat pada gambar 2. berikut :



Gambar 2. Tata Letak CV. Brawijaya Dairy Industry

Tata letak ruang produksi Keju Mozzarella di CV. Brawijaya Dairy Industry terdiri dari beberapa bagian yang dapat dilihat pada gambar 3. berikut :



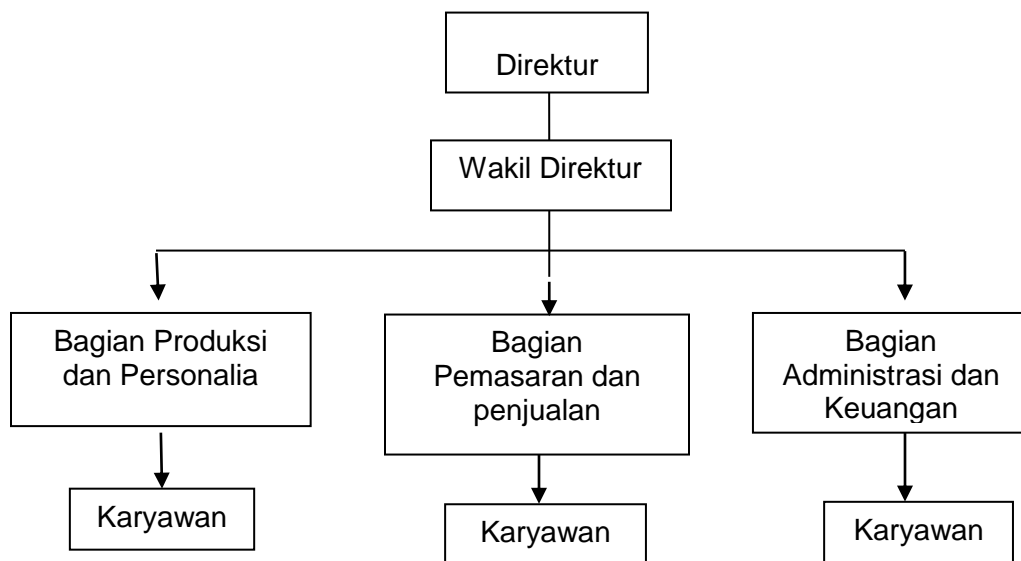
Gambar 3. Tata Letak CV. Brawijaya Dairy Industry

Keterangan :

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Pintu utama | 7. Tempat <i>stretching</i> |
| 2. Westafel | 8. Tempat pemanasan susu |
| 3. Ruang pemeraman | 9. Tempat pencucian |
| 4. Ruang penyimpanan (<i>Freezer</i>) | 10. Meja administrasi |
| 5. Tempat pencetakan | 11. Tempat penyimpanan bahan baku |
| 6. Tempat <i>mixing</i> | 12. Mesin boiler |

D. Struktur Organisasi

Struktur organisasi dalam suatu perusahaan bertujuan untuk menghubungkan antara komponen-komponen bagian dan posisi dalam suatu perusahaan. Adanya struktur organisasi maka pembagian aktivitas kerja dapat dikoordinasikan dan berjalan sesuai dengan tujuan organisasi. Struktur organisasi yang diterapkan di CV. Brawijaya Dairy Industry adalah tipe garis lurus yang mana pembagian kerja atau wewenang langsung dari atasan menuju bawahan dan tipe ini biasanya digunakan oleh perusahaan-perusahaan kecil. Lebih jelasnya struktur organisasi CV. Brawijaya Dairy Industry dapat dilihat pada gambar 4. berikut :



Gambar 4. Struktur Organisasi CV. Brawijaya Dairy Industry

Berikut ini adalah pembagian tanggung jawab masing-masing bagian :

1. Direktur

Direktur sebagai pimpinan utama dari CV. Brawijaya Dairy Industry ini bertugas mengatur dan memimpin segala proses dan permasalahan di luar maupun di dalam perusahaan, menentukan target produksi untuk memenuhi kebutuhan pasar, serta menjalin kerja sama yang baik dengan instansi atau perusahaan lain demi kemajuan perusahaan.

2. Wakil Perusahaan

Wakil direktur bertanggung jawab untuk membantu tugas direktur dalam mengatur segala proses dan permasalahan baik yang terjadi di dalam ataupun di luar perusahaan.

3. Bagian Produksi

Bagian kepala produksi bertanggung jawab atas kelancaran dan keberhasilan proses pengolahan yang dilakukan bagian produksi mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, hingga produk jadi.

4. Bagian Administrasi dan Keuangan

Bagian administrasi dan keuangan memiliki tanggung jawab untuk menyediakan fasilitas perusahaan, menjaga koefisien kerja karyawan, serta menangani gaji karyawan dan keuangan perusahaan.

5. Bagian Pemasaran dan Penjualan

Bagian ini bertanggung jawab untuk mendistribusikan produk hingga ke konsumen, dan memiliki wewenang untuk mempromosikan produk perusahaan.

6. Staff dan Karyawan Produksi

Staff dan karyawan produksi bertanggung jawab untuk menangani proses produksi.

E. Ketenagakerjaan

1. Jam kerja

Hari efektif kerja perusahaan yaitu hari senin sampai dengan hari sabtu dimulai pukul 08.00 – 16.00 WIB dengan jam istirahat pukul 11.00 sampai 12.00 WIB. Hari Minggu dan hari libur nasional merupakan hari libur namun jika

pesanan produk melebihi kapasitas produksi, maka Hari Minggu dianggap hari lembur.

Jam kerja yang ditetapkan CV. Brawijaya Dairy Industry terhitung 8 jam/hari kerja dimana terdapat 6 hari kerja dalam satu minggu baik untuk Pekerja Harian Tetap (PHT) maupun Pekerja Waktu Tidak Tentu (PWTT). proses produksi Keju Mozarella hanya dilakukan satu sampai dua kali proses produksi tergantung dari ada atau tidaknya pesanan dan jumlah produk keju yang masih tersedia. Proses produksinya pun dapat dilakukan dua hari berturut-turut atau dapat pula dijeda beberapa hari. Sedangkan untuk proses produksi yoghurt dilakukan setiap hari selama tidak memproduksi Keju Mozarella. Berikut ini merupakan data jam kerja di CV. Brawijaya Dairy Industry :

Tabel 1. Data Jam Kerja di CV. Brawijaya Dairy Industry

Hari	Jam kerja	Jam istirahat
Senin – Kamis, Sabtu	08.00 – 16.00 WIB	12.00 – 13.00 WIB
Jumat	08.00 – 16.00 WIB	11.0 – 13.00 WIB

2. Tenaga Kerja

Tenaga kerja di CV. Brawijaya Dairy Industry terdiri dari 6 orang yang berasal dari daerah Malang Raya dan sekitarnya. Berdasarkan status ketenagakerjaan, tenaga kerja yang ada di CV. Brawijaya Dairy Industry yaitu Pekerja Harian Tetap (PHT) dan Pekerja Waktu Tidak Tentu (PWTT) atau yang disebut pekerja kontrak.

Pekerja Harian Tetap (PHT) adalah karyawan yang telah diangkat menjadi karyawan tetap sehingga akan mendapatkan gaji tetap. Sedangkan Pekerja Waktu Tidak Tentu (PWTT) akan mendapatkan gaji tetap dengan masa waktu kontrak setiap 3 bulan. Sebelumnya karyawan yang ingin bekerja dibagian produksi terlebih dahulu melakukan training selama 1 bulan, setelah satu bulan apabila kepala bagian produksi menyetujui maka karyawan tersebut dapat diangkat menjadi Pekerja Waktu Tidak Tentu (PWTT).

Data tenaga kerja di CV. Brawijaya Dairy Industry dapat dilihat pada tabel 2. berikut :

Tabel 2. Data Keterangan Karyawan CV. Brawijaya Dairy Industry

No	Jabatan	Jumlah (Orang)
1	Tenaga kerja tetap	4
2	Tenaga kerja kontrak 3 bulan	2
Total		6

3. Kesejahteraan karyawan

a. Sistem penggajian

Sistem penggajian yang diterapkan di CV. Brawijaya Dairy Industry yakni gaji yang diterima oleh karyawan diberikan setiap bulan dengan jumlah yang disesuaikan dengan jabatan karyawan. Sementara untuk karyawan produksi sistem penggajian yang diterapkan yaitu sistem per hari yang akan diakumulasikan dalam satu bulan. Rincian pembayaran gaji terdiri dari gaji pokok, tunjangan, uang makan, uang transportasi, hingga uang lembur.

b. Fasilitas

Pemberian fasilitas kerja yang dilakukan oleh suatu perusahaan bertujuan untuk mempertahankan dan meningkatkan kesejahteraan tenaga kerja. Fasilitas yang terdapat di CV. Brawijaya Dairy Industry antara lain :

1) Sarana peribadatan

Sarana ibadah yang disediakan CV. Brawijaya Dairy Industry berupa Musholla yang Dapat digunakan umat islam untuk beribadah.

2) Makan Siang

Makan siang diberikan kepada karyawan saat proses produksi keju berlangsung, karena proses produksi yang dilakukan lebih lama dibandingkan saat proses produksi yoghurt.

3) Tunjangan Hari Raya (THR)

Tunjangan Hari Raya diberikan satu minggu sebelum hari raya berlangsung.