

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Tujuan Pengalaman Kerja Praktek

Pengalaman kerja praktik, yang bernilai tiga SKS, di PT. XYZ, sebuah perusahaan produksi susu, menawarkan mahasiswa kesempatan untuk menerapkan pengetahuan teoritis yang mereka peroleh di universitas dalam praktik. Mahasiswa akan memperoleh pemahaman langsung tentang proses produksi susu, dari penerimaan bahan baku melalui pasteurisasi, pembotolan, dan pengemasan hingga distribusi produk jadi. Lebih jauh, magang akan mengajarkan mahasiswa cara mengoperasikan sistem dan mesin produksi susu, kontrol kualitas produk, dan penerapan alur kerja sesuai dengan standar industri makanan dan minuman.

Selain keahlian teknis, tujuan lain dari magang ini adalah untuk menanamkan disiplin, tanggung jawab, dan keterampilan kerja tim komponen penting dari dunia profesional. Mahasiswa juga akan memahami pentingnya keselamatan kerja, kebersihan di lingkungan produksi, dan manajemen waktu dalam setiap proses produksi. Oleh karena itu, pengalaman ini dapat menjadi sangat

penting dalam mempersiapkan tuntutan industri setelah lulus.

1.2 Manfaat Kerja Praktek

Harapannya Kerja Praktek ini dapat memberikan nilai tambah bagi semua pihak yang terlibat, yakni :

A. Bagi Perguruan Tinggi

1. Mengukur penerapan kurikulum, bahan ajar, dan keterampilan yang diajarkan di dunia industri yang sesungguhnya.
2. Menciptakan peluang kerja sama dengan industri dalam bidang pengembangan teknologi, penelitian.
3. Meningkatkan reputasi pendidikan tinggi melalui kemitraan yang kuat dengan dunia usaha dan industri.

B. Bagi Perusahaan

1. Mendapat tenaga tambahan mahasiswa untuk membantu produksi, pengumpulan data, atau pengendalian kualitas produk.
2. Menggunakan kesempatan untuk mengidentifikasi dan menilai potensi mahasiswa sebagai karyawan masa depan untuk memenuhi kebutuhan perusahaan.
3. Memperluas hubungan dengan universitas Muhammadiyah Gresik untuk mengembangkan tenaga kerja yang kompeten di industri.

C. Bagi Mahasiswa

1. Meningkatkan pemahaman praktis tentang proses produksi susu, standar kualitas, dan prosedur keamanan pangan dalam industri makanan dan minuman.
2. Pelatihan dalam pengoperasian dan pemeliharaan mesin produksi susu.
3. Mengembangkan keterampilan nonteknis seperti komunikasi, kerja sama tim, disiplin, dan tanggung jawab dalam lingkungan kerja nyata.
4. Membangun pengalaman dan Relasi dengan para profesional industri yang akan berguna untuk pengembangan karier di masa mendatang.

1.3 Sistematika Penyusunan Laporan

BAB I : Bab ini memuat gambaran umum mengenai dasar dan tujuan pelaksanaan kerja praktek, serta manfaat dan sistematika penulisan laporan.

BAB II : Bab ini menyajikan informasi dasar tentang perusahaan tempat kerja praktek dilaksanakan, mencakup sejarah berdirinya hingga proses produksinya.

BAB III : Bab ini menguraikan fokus utama dari kegiatan kerja praktek yang diangkat menjadi topik laporan, mencakup latar belakang hingga batasan penelitian.

BAB IV : Bab ini menjelaskan dasar teori dan referensi ilmiah yang mendukung analisis kerja praktek

BAB V : Bab ini merupakan inti dari laporan, yang membahas data yang diperoleh selama kerja praktek dan analisisnya.

BAB VI : Bab ini menyajikan ringkasan hasil kerja praktek dalam bentuk kesimpulan serta saran yang dapat diberikan berdasarkan analisis yang telah dilakukan.

