

PANDUAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

Program Studi S1 Teknologi Pangan



A University for the excellence

**FAKULTAS ILMU KEPERAWATAN DAN KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SEMARANG
TAHUN 2012**

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SEMARANG

VISI

Menjadi pusat penyelenggaraan Catur Dharma Perguruan Tinggi dibidang pangan berbasis pangan fungsional yang profesional, berjiwa wirausaha dan berwawasan global yang Islami pada tahun 2032.



MISI

- Menyelenggarakan pendidikan bidang pangan yang didasarkan pada pemanfaatan teknologi informasi dan kewirausahaan berwawasan global.
- Mengembangkan pengkajian pangan fungsional. Profesionalisasi sivitas akademika Program Studi S1 Teknologi Pangan.
- Meningkatkan kualitas dan kuantitas penelitian, pengabdian dan publikasi Ilmiah.
- Menjalin kerjasama dengan pemerintah, institusi pendidikan, dan industri bidang pangan.
- Mengembangkan kehidupan Islami di lingkungan kampus.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT dengan selesainya PANDUAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN edisi revisi bagi mahasiswa program studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang, pembimbing lapangan dan pembimbing program studi. Diharapkan panduan ini dapat menjadi pedoman pelaksanaan PKL sampai penulisan laporan

Sesuai dengan, tujuan PKL yaitu mahasiswa mampu memahami prinsip-prinsip manajemen, proses produksi, pengemasan, dan distribusi dalam produksi makanan dan minuman, maka panduan ini dapat bermanfaat menuntun kegiatan yang perlu dan harus dilaksanakan mahasiswa di lahan praktek sehingga dapat berjalan dengan runtut sampai akhir kegiatan.

Penyusunan panduan ini tentu tidak luput dari kekurangan, oleh karena itu segala masukan dan saran sangat kami harapkan guna perbaikan pada masa yang akan datang.

Semarang, Januari 2013

DAFTAR ISI

VISI dan VISI.....	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan.....	2
C. Diskripsi Mata Kuliah, Tujuan Kurikuler dan Bobot SKS PKL.	3
II. PELAKSANAAN.....	5
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	5
B. Peserta.....	5
C. Pembimbing.....	5
D. Mekanisme Pelaksanaan PKL.....	7
E. Biaya.....	9
III. EVALUASI DAN PELAPORAN.....	10
A. Evaluasi.....	10
B. Laporan.....	12
IV. TATA TERTIB BAGI MAHASISWA PESERTA PRAKTEK KERJA LAPANGAN.....	13
LAMPIRAN - LAMPIRAN	

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Program studi S1 Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang adalah salah satu Institusi pendidikan yang mendidik mahasiswa menjadi sarjana yang mampu menjadi tenaga profesional di bidang pangan. Sarjana Teknologi Pangan lulusan Universitas Muhammadiyah Semarang dapat mengaplikasikan dan mengamalkan ilmunya di berbagai jenis industri pangan, jasa boga, lembaga-lembaga pemerintah maupun non pemerintah serta mampu berwirausaha bidang pangan sesuai dengan kebutuhan dan perkembangan kini dan yang akan datang.

- a. Mampu berfikir dan bersikap kritis, analitis, sistematis, terbuka, dan proaktif terhadap perkembangan ilmu, teknologi dan seni di bidang Teknologi Pangan.
- b. Mampu bersikap dan bertindak mandiri, dapat bekerja dalam tim, berwawasan nasional dan global.
- c. Mampu mendiagnosa dan memecahkan masalah pangan berbasis IPTEKS terkini.
- d. Mampu melakukan penelitian dan pengabdian masyarakat dalam pangidentifikasian dan pemecahan masalah di bidang Teknologi Pangan dan menuangkan dalam bentuk tulisan ilmiah.
- e. Mampu menghasilkan IPTEKS terapan yang antisipatif terhadap perkembangan masalah Teknologi Pangan, terjangkau dan dapat diterima masyarakat.

- f. Mampu mengembangkan jiwa kewirausahaan yang ulet dan tangguh.
- g. Mampu mendalami, mengembangkan produk pangan dan pengkajian pangan fungsional.

Perwujudan pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi, khususnya pada program studi S1 Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah, dalam pendidikan, pengajaran, penelitian dan pengabdian pada masyarakat untuk tujuan pencapaian kompetensi tersebut. Namun demikian pendidikan dan pengajaran dalam bentuk teori dan praktikum di kampus, dirasa belum dapat mengoptimalkan pencapaian kompetensi lulusan S1 Teknologi Pangan.

Dalam rangka meningkatkan pengetahuan, memahami dan memperoleh gambaran aplikatif dalam industri pangan dan kewirausahaan, maka diperlukan upaya pembelajaran dalam bentuk praktek kerja langsung di perusahaan, khususnya makanan dan minuman.

Dengan demikian Praktek Kerja Lapangan bagi mahasiswa S1 Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang sangat diperlukan.

B. TUJUAN

a. Tujuan Umum

Pada akhir kegiatan mahasiswa mampu memahami prinsip-prinsip manajemen dan proses produksi, pengemasan, dan distribusi produk makanan dan atau minuman.

b. Tujuan Khusus

Pada akhir praktek kerja, diharapkan mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan karakteristik dan kepemilikan perusahaan
2. Menjelaskan fungsi dan dan sistem manajemen perusahaan termasuk struktur organisasi
3. Mampu menganalisis dan merumuskan alternatif pemecahan masalah di perusahaan
4. Mampu melakukan komunikasi interpersonal dalam rangka mengembangkan kemampuan hubungan antar manusia (HAM)
5. Mampu membuat plain of action (POA) untuk industri makanan/minuman
6. Mampu menjelaskan proses produksi makanan dan minuman
7. Mampu melaksanakan pengawasan dalam proses produksi, pengemasan dan pemasaran produk makanan/minuman
8. Mampu melaksanakan pengawasan mutu produk makanan dan atau minuman
9. Mampu memahami dan melaksanakan quality control
10. Mampu melaksanakan sistem GMP dan HACCP
11. Mampu menyusun evaluasi dan pelaporan praktek kerja.

C. DISKRIPSI MATA KULIAH, TUJUAN KURIKULER DAN BOBOT SKS PRAKTEK KERJA LAPANGAN

a. DISKRIPSI MATA KULIAH PRAKTEK KERJA LAPANGAN

Praktek Kerja Lapangan memberikan pengalaman kerja secara konkrit kepada mahasiswa di perusahaan/industri

makanan dan atau minuman dalam melaksanakan manajemen industri yang meliputi pengorganisasian, ketenagaan dan pelaksanaan prinsip-prinsip manajemen, pengolahan/produksi, pengemasan, distribusi, pemasaran, pengawasan mutu (quality control) dan sistem evaluasi industri.

b. TUJUAN KURIKULER

Pada akhir praktek kerja lapangan mampu membuat perencanaan usaha produksi makanan atau minuman.

c. BOBOT SKS

Berdasarkan SK Mendiknas No. 232 tahun 2000, 1 SKS praktek kerja setara dengan 72 jam. Adapun bobot SKS untuk Praktek Kerja Lapangan bagi mahasiswa program studi S1 Teknologi Pangan adalah 2 SKS, sehingga waktu yang dibutuhkan sebanyak 144 jam. Bila diaplikasikan dalam hari efektif untuk kerja dalam 1 hari \pm 6 jam, maka waktu yang dibutuhkan adalah 24 hari praktek kerja di perusahaan makanan dan atau minuman.

II. PELAKSANAAN

A. WAKTU DAN TEMPAT PELAKSANAAN

a. Waktu

Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan pada semester VI.

b. Tempat

Praktek kerja dilaksanakan di perusahaan makanan atau minuman dengan spesifikasi: industri modern atau menengah.

B. PESERTA

Peserta Praktek Kerja adalah mahasiswa program studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang yang telah lulus semua mata kuliah di semester I – V. Setiap mahasiswa diwajibkan mengikuti seluruh rangkaian kegiatan praktek kerja

C. PEMBIMBING

Pembimbing dalam praktek kerja ini disebut sebagai instruktur, yang terdiri dari instruktur lapangan, yang ditunjuk oleh pimpinan perusahaan atas permintaan program studi dan instruktur dari program studi. Adapun spesifikasi instruktur secara umum adalah sebagai berikut:

a. Instruktur lapangan

1. Pendidikan minimal S1

2. Diutamakan karyawan tetap dan berkompeten dalam bidang manajemen dan produksi makanan/minuman.
- b. Instruktur Program Studi
1. Pendidikan minimal S2
 2. Dosen tetap program studi
 3. Latar belakang pendidikan : bidang pangan, kimia, mikrobiologi

Instruktur praktek kerja ini berperan sebagai berikut:

- a. Instruktur lapangan
1. Memberikan orientasi, tugas dan tanggung jawab mahasiswa praktikan di setiap unit kerja.
 2. Membimbing, memberikan arahan, penjelasan dan masukkan kepada mahasiswa praktikan dalam pelaksanaan tugas.
 3. Memberikan masukan dan evaluasi terhadap kinerja mahasiswa praktikan
 4. Memberikan arahan materi berkaitan dengan penyusunan laporan.
 5. Memberikan koreksi dan evaluasi materi pelaporan.
- b. Instruktur program studi
1. Memberikan motivasi kepada mahasiswa dalam pelaksanaan Praktek Kerja

2. Memonitor dan mengkomunikasikan perkembangan mahasiswa selama pelaksanaan praktek kerja dengan instruktur lapang.
3. Melakukan supervisi dan menginventarisasi permasalahan yang ditemukan dan membuat alternatif pemecahannya.
4. Memonitor penyusunan dan melakukan pembimbingan teknis penulisan laporan.
5. Memimpin pelaksanaan presentasi laporan.
- 6.

D. MEKANISME PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

a. SURVEY INDUSTRI

Survey industri/perusahaan dilaksanakan oleh mahasiswa untuk mengetahui spesifikasi industri dan kelayakan industri untuk mencapai tujuan praktek kerja, untuk selanjutnya ditetapkan sebagai alternatif lokasi Praktek Kerja .

Survey industri/perusahaan dilakukan selambat-lambatnya bulan Desember. Setiap mahasiswa diwajibkan untuk melaporkan hasil survey dan pesifikasi perusahaan kepada Program Studi untuk ditindaklanjuti.

b. PERIJINAN

Surat perijinan dibuat oleh Program Studi, dan pengurusan perijinan dilakukan oleh mahasiswa, sampai

dengan diperoleh kepastian ijin yang ditunjukkan dengan surat balasan ijin untuk dapat melaksanakan praktek kerja.

c. PELAKSANAAN

Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan sesuai dengan perijinan perusahaan dengan waktu sekurang-kurangnya 24 hari kerja efektif dengan waktu kerja 6-8 jam perhari.

Mahasiswa berkewajiban untuk melaksanakan segala ketentuan yang ditetapkan oleh perusahaan / industri tempat praktek kerja dan ketentuan program studi.

Adapun kegiatan praktek kerja di perusahaan atau industri secara garis besar adalah sebagai berikut:

No	TIK	KEGIATAN	JML HARI
1	Mahasiswa mampu menjelaskan karakteristik dan kepemilikan perusahaan	Wawancara dan observasi pencatatan &pelaporan	1
2	Mahasiswa mampu menjelaskan fungsi dan dan sistem manajemen perusahaan termasuk struktur organisasi (termasuk sejarah perusahaan/industri, pendirian, tokoh dll)	Wawancara dan observasi pencatatan &pelaporan	1
3	Mampu menganalisis dan merumuskan alternatif pemecahan masalah di perusahaan	Wawancara/menjalin komunikasi kepada jajaran pimpinan/staf di setiap unit	Selama PKL
4	Mampu membuat plain of action (POA) untuk	Observasi dan praktek membuat	1 hari

	industri makanan/minuman	POA untuk merencanakan sebuah industri	
5	Mampu menjelaskan proses produksi makanan dan minuman	Observasi dan praktek	6 hari
6	Mampu melaksanakan pengawasan dalam proses produksi, pengemasan dan pemasaran produk makanan/minuman, termasuk higiene dan sanitasi perusahaan	Observasi, wawancara dan praktek	6 hari
7	Mampu melaksanakan pengawasan mutu (quality control) produk makanan dan atau minuman	Observasi, wawancara dan praktek	6 hari
8	Mampu melaksanakan sistem GMP dan HACCP	Praktek, studi kasus	2 hari
9	Mampu menyusun evaluasi dan pelaporan praktek kerja	Pengumpulan data dan penyusunan laporan	1 hari

Kegiatan tersebut dapat dikembangkan atau disesuaikan dengan kondisi lahan praktek.

E. BIAYA

Biaya pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan ini diambilkan dari anggaran program studi yang bersumber dari mahasiswa, subsidi fakultas/universitas dan pihak lain yang tidak mengikat.

III. EVALUASI DAN PELAPORAN

A. EVALUASI

Yang dimaksud dengan evaluasi dalam praktek kerja lapangan ini adalah evaluasi kepada mahasiswa terhadap pelaksanaan praktek kerja lapangan dalam bentuk penilaian terhadap beberapa aspek. Evaluasi ini diberikan oleh instruktur lapangan maupun instruktur program studi.

Adapun aspek penilaian dan menilai adalah sebagai berikut:

NO	ASPEK PENILAIAN	BOBOT	PENILAI
1	SIKAP dan PERILAKU DI LAHAN PRAKTEK Meliputi: tanggung jawab, kedisiplinan, kesungguhan, kerjasama	10	Instruktur Lapangan
2	PEMAHAMAN TENTANG PRODUKSI Meliputi: proses, pengemasan, distribusi	25	Instruktur Lapangan
3	PEMAHAMAN TENTANG QUALITY QONTROL	25	Instruktur Lapangan
4	PEMAHAMAN TENTANG MANAGEMEN INDUSTRI Termasuk: problem solving, kem ampuan menjalin hubungan antar manusia, dan komunikasi interpersonal	20	Instruktur Lapangan
5	LAPORAN Meliputi: a. Sistematika penulisan b. Tinjauan Pustaka c. Hasil dan Pembahasan d. Presentasi/penyajian e. Kemampuan menjelaskan	20	Intsruktur Program Studi

Rentang nilai 1 - 4

Penilaian ditetapkan dengan perhitungan sebagai berikut:

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Bobot X Nilai}}{4}$$

Selanjutnya nilai dikonversikan dalam angka mutu maupun huruf sebagai berikut:

Nilai Absolut	Huruf Mutu	Angka Mutu
86-100	A	4
70-85	B	3
56-69	C	2
41-55	D	1
0-40	E	0

Kelulusan praktek kerja lapangan ini ditentukan sebagai berikut;

- Nilai minimal yang harus diperoleh mahasiswa adalah 56 dengan huruf mutu C
- Apabila nilai yang diperoleh mahasiswa merupakan pecahan maka dibulatkan dengan cara sebagai berikut: Bila dari 0,5 dibulatkan pada nilai di atasnya dan bila < 0.5 dibulatkan pada nilai dibawahnya
- Apabila mahasiswa belum mencapai nilai minimal maka wajib mengulang sesuai dengan komponen materi yang dianggap kurang oleh instruktur lapangan. Lama dan waktu praktek kerja lapangan ulang ditentukan berdasarkan hasil penilaian instruktur lapangan, sehingga mahasiswa yang bersangkutan dapat memperoleh nilai minimal
- Apabila nilai yang diperoleh adalah E, maka mahasiswa tersebut dinyatakan gagal dan diberi kesempatan untuk

melakukan kegiatan sejenis di semester berikutnya atau sebelum dilakukan seminar Srikripsi/Tugas Akhir

- e. Ketidaklulusan dalam praktek kerja lapangan tersebut juga dipertimbangkan dengan beberapa hal yaitu:
 - 1. Melanggar ketentuan yang telah ditetapkan baik program studi maupun institusi, sehingga menimbulkan kerugian pada pihak (lahan praktek, prodi, I dan dirinya sendiri)
 - 2. Melakukan tindakan yang mengakibatkan tercemarnya nama baik institusi lahan praktek, program studi/fakultas/ Universitas, dan dirinya sendiri.
 - 3. Tidak mengikuti kegiatan / tidak masuk maksimal 2 hari tanpa keterangan apapun.

B. LAPORAN

Pada akhir kegiatan mahasiswa telah menyelesaikan laporan dan mendapatkan pengesahan dari perusahaan/ lahan praktik, untuk selanjutnya dipresentasikan di lahan praktek (bila diperlukan) dan di kampus secara pleno.

Laporan dikumpulkan dalam bentuk hard copy dan soft copy, selambat-lambatnya 1 minggu setelah presentasi di kampus. Laporan hasil perbaikan disyahkan oleh Instruktur lapangan dan instruktur program studi. Laporan diberikan kepada: perusahaan/lahan praktek 1 set dan program studi 1 set. Format laporan dapat dilihat pada lampiran 1.

IV. TATA TERTIB BAGI MAHASISWA PESERTA PRAKTEK KERJA LAPANGAN

Yang dimaksud dengan tata tertib disini adalah beberapa yang yang harus dipenuhi oleh mahasiswa selama mengikuti kegiatan belajar mengajar dalam bentuk praktek kerja di perusahaan/industri. Tata tertib tersebut adalah sebagai berikut:

- a. Wajib mengikuti segala kegiatan yang telah ditetapkan oleh pembimbing lapangan sesuai dengan materi praktek kerja.
- b. Hadir dan pulang tepat waktu sesuai dengan ketentuan perusahaan
- c. Mengisi daftar hadir datang dan pulang
- d. Apabila berhalangan hadir karena sakit atau musibah dari keluarga inti, mahasiswa harus memberikan ijin/keterangan yang ketahui oleh pihak yang berwenang: dokter poliklinik, RS, RT.
- e. Mengikuti ketentuan yang ditetapkan perusahaan lahan praktek melalui instruktur lapangan.
- f. Menjaga nama baik almamater, diri sendiri dan perusahaan lahan praktek
- g. Mengenakan pakaian sesuai dengan ketentuan perusahaan (dikonfirmasikan ketika perijinan) dan jas almater.
- h. Berlaku sopan, santun, senyum, ramah serta bertutur ilmiah kepada setiap personal di perusahaan sesuai dengan etika pergaulan.
- i. Selalu menjalin hubungan baik dan komunikasi interpersonal dalam rangka menggali informasi pengetahuan di perusahaan
- j. Dapat menerima saran, masukan dan kritik untuk perbaikan

- k. Tidak menerima dan atau menggunakan hand phone selama bekerja praktek.
- l. Membawa perlengkapan yang diperlukan/ditentukan oleh instruktur lapangan.

LAMPIRAN

Lampiran 1. FORMAT LAPORAN

BAB I PENDAHULUAN

- A. Latar Belakang
- B. Tujuan
- C. Manfaat

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

BAB III METODE

- A. Tempat dan waktu
- B. Cara Pengumpulan data
- C. Jenis Data

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

- A. Gambaran Umum Perusahaan (Spesifikasi, kepemilikan, sejarah, struktur organisasi, jumlah karyawan, omset dll)
- B. Sistem manajemen Industri
- C. Proses Pengolahan
- D. Proses Pengemasan
- E. Proses Distribusi
- F. Pengawasan Mutu (QUALITY CONTROL)
- G. GMP DAN HACCP
- H. Higiene dan sanitasi

BAB V. PENUTUP

- Simpulan dan Saran

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

Lampiran 2. FORM PENILAIAN

NO	Aspek Penilaian	Bobot	Rentang Nilai 1 – 4	Nilai Akhir
1	SIKAP dan PERILAKU DI LAHAN PRAKTEK Meliputi: tanggung jawab, kedisiplinan, kesungguhan, kerjasama	10		
2	PEMAHAMAN TENTANG PRODUKSI Meliputi: proses, pengemasan, distribusi	25		
3	PEMAHAMAN TENTANG QUALITY QONTROL	25		
4	PEMAHAMAN TENTANG MANAGEMEN INDUSTRI Termasuk: problem solving, kem ampuan menjalin hubungan antar manusia, dan komunikasi interpersonal	20		
5	LAPORAN meliputi: a. Sistematika penulisan b. Tinjuan Pustaka c. Hasil dan Pembahasan d. Presentasi/penyajian e. Kemampuan menjelaskan materi	20		
JUMLAH NILAI				

Keterangan : Nilai Akhir = Bobot x Nilai dibagi 4

Semarang,2012

Instruktur Lapangan

Instruktur Program Studi,

Lampiran 3. DAFTAR HADIR

DAFTAR HADIR PRAKTEK KERJA LAPANGAN

Nama Mahasiswa :

Lahan Praktek :

Waktu :

No	Hari/ Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Lapangan
1			
2			
3			
24			

Semarang,2012

Pembimbing lapangan