

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktek Kerja Lapang adalah salah satu bentuk kegiatan yang bertempat di lingkungan kerja secara langsung, yang merupakan kegiatan akademik yang wajib dilakukan oleh seluruh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Dengan melakukan praktek kerja pada lembaga – lembaga maupun industri yang berkaitan dengan bidang agribisnis dan industri pengolahan hasil pertanian. Berdasarkan Surat Edaran Nomor: 8379/PL17/PP/2021 Tentang Pembelajaran Masa Pandemi Semester Ganjil 2021/2022 Politeknik Negeri Jember, bahwa kegiatan PKL dengan bobot 20 sks dilaksanakan dalam kurun satu semester atau enam bulan yang didalamnya sudah termasuk pembekalan maksimal 1 bulan, 4 bulan pelaksanaan PKL, dan penyusunan laporan maksimal 1 bulan. Jika durasi PKL lebih dari atau sama dengan 3 bulan atau kurang dari 4 bulan maka akan diberikan tugas tambahan oleh instansi atau dosen pembimbing.

Buah jeruk merupakan buah yang memiliki prospek cerah untuk dikembangkan. Jeruk (*Citrus sp*) dapat dijumpai dalam setiap musim sebab tanaman jeruk termasuk mudah dan cocok di berbagai kondisi iklim, dapat ditanam dimana saja, baik di dataran rendah maupun di dataran tinggi. Produksi buah jeruk di Indonesia mencapai 2.722.952 ton dengan total luas panen buah jeruk mencapai 73.083 Ha (35,08 ton/Ha). Tren konsumsi buah jeruk pada tahun 2016 mencapai 3,41 kg/perkapita (Suryani, 2016).

Penanganan pasca panen buah yang tidak dilakukan secara hati-hati dapat menyebabkan perubahan fisiologis, perubahan kimiawi dan mikrobiologis buah. Masa simpan buah tergantung pada kandungan air dan tingkat kematangan buah, semakin tinggi kandungan air pada buah maka semakin cepat buah itu rusak dan sebaliknya, makin rendah kandungan air buah maka semakin lama umur simpan dan rusaknya buah. Penanganan pasca panen yang dapat dilakukan adalah dengan mengolah buah menjadi suatu olahan pangan berupa minuman atau produk lainnya.

Minuman adalah semua jenis cairan yang dapat diminum (*drinkable liquid*) selain obat-obatan. Minuman mempunyai beberapa fungsi yang mendasar yaitu sebagai penghilang rasa haus, perangsang nafsu makan, penambah tenaga, dan sarana untuk membantu proses pencernaan makanan (Ekawatiningsih, 2008).

Pengolahan jeruk menjadi minuman sari buah (Jestrofresh) dapat menjadi salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah jeruk. Minuman sari buah jeruk saat ini menjadi sangat populer karena memiliki kandungan vitamin C yang dapat meningkatkan imunitas tubuh dimasa pademi. Jeruk keprok terigas merupakan varietas jeruk yang telah dilepas dan ditetapkan dengan keputusan Menteri Pertanian nomor 2095/Kpts/SR.120/5/2009. Berdasarkan surat keputusan pelepasan, jeruk keprok terigas memiliki ciri-ciri produktivitas tinggi, rasa manis asam segar, tekstur berserat halus, aroma kuat beradaptasi baik di dataran rendah. Warna daging buahnya adalah kuning kemerahan (orange) dengan kandungan vitamin C sebesar 32,3 mg/100 gram, sehingga sangat cocok untuk dijadikan olahan minuman.

Buah jeruk segar rentan mengalami kerusakan. Hal ini dikarenakan perubahan-perubahan fisiologis buah yang terjadi selama penyimpanan. Pengolahan buah jeruk menjadi minuman sari buah selain praktis juga dapat meningkatkan umur simpan dari buah jeruk.

Kelemahan sari buah jeruk saat ini adalah suspensinya yang tidak stabil, sehingga saat penyimpanan dalam waktu yang lama menciptakan pemisahan antara padatan dengan air. Pemisahan ini menyebabkan kenampakan produk menjadi tidak bagus dan menurunkan kualitas. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk menstabilkan minuman sari buah adalah dengan menambahkan bahan penstabil. Salah satu bahan penstabil yang dapat digunakan dalam pembuatan minuman sari buah adalah CMC.

Jestrofresh merupakan minuman sari buah jeruk unggulan TSP. Minuman Jestrofresh ini berfungsi untuk menghilangkan rasa haus dan juga penambah imun.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya.
2. Melatih mahasiswa mengenai pekerjaan lapang yang disesuaikan dengan bidang ilmu yang telah dimiliki.
3. Memperoleh keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

1. Mahasiswa memiliki interpersonal yang baik dalam melaksanakan kegiatan Paktek Kerja Lapang (PKL).
2. Mahasiswa menjadi trampil dalam penerapan pengetahuan melalui Praktek Kerja Lapang (PKL) sesuai dengan prinsip *Smart Inovative and Profesional* (SIP).
3. Mahasiswa menjadi kritis dan memiliki mental yang kuat dalam terjun langsung ke dunia kerja.
4. Mengetahui cara pembuatan produk-produk yang ada di Balitjestro, terutama dalam proses pembuatan produk minuman sari jeruk “Jestrofresh”
5. Mengetahui seluruh kegiatan yang ada di Balitjestro terutama di tempat pasca panen.

1.2.3 Manfaat PKL

a. Bagi Balitjestro

1. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap di dunia kerja.
2. Memperluas jangkauan kerjasama terhadap lembaga perguruan tinggi dimana mahasiswa PKL yang terkait membantu segala aktivitas kegiatan yang ada di Balitjestro.

b. Bagi Perguruan Tinggi

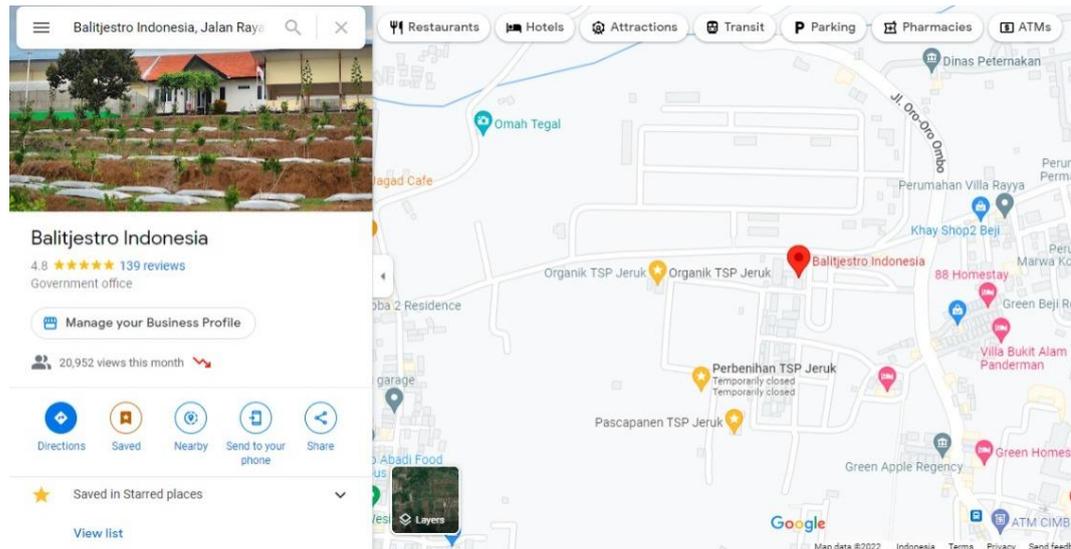
1. Menjalinkan hubungan kerjasama dengan instansi yang bersangkutan terkait dalam penyelenggaraan Praktek Kerja Lapang.

2. Sebagai masukan untuk evaluasi dalam peningkatan kualitas lulusan Jurusan Manajemen Agribisnis Program Studi Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember.
- c. Bagi Mahasiswa
1. Menambah wawasan dan keterampilan dalam Aspek Agribisnis.
 2. Mengukur kemampuan mahasiswa dalam bersosialisasi dan bekerja dalam lingkungan tempat kerja.

1.3 Lokasi PKL dan Jadwal Kerja PKL

1.3.1 Lokasi

Kegiatan PKL dilaksanakan di Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika (Balitjestro) Jl. Raya Tlekung No.1, Beji, Kec. Junrejo, Kota Batu, Jawa Timur 65327. Berikut peta Lokasi Balitjestro dapat dilihat pada Gambar 1.1



Gambar 1.1 Peta Lokasi Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika

Sumber: <https://www.bing.com/maps?q=gmaps+balitjestro&FORM=HDRSC4>

1.3.2 Jadwal Kegiatan PKL

Pelaksanaan PKL di Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika dilaksanakan pada tanggal 1 November 2021 – 31 Januari 2022. PKL dilaksanakan pada hari kerja yaitu setiap Hari Senin-Jum'at. Waktu jam kerja dimulai pukul 07.30-16.00 WIB untuk Hari Senin-Kamis, dan pukul 07.30-16.30 untuk Hari Jum'at yang setiap hari senin dimulai dengan kegiatan apel pagi. Jadwal kerja dapat dilihat di Lampiran.

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Wawancara

Wawancara adalah metode yang dilaksanakan selama pelaksanaan PKL yang dilakukan dengan cara mengajukan tanya jawab langsung kepada pihak yang bersangkutan yang dianggap dapat memberi penjelasan tentang masalah yang akan dikaji.

1.4.2 Studi Pustaka

Pelaksanaan studi pustaka yaitu dengan membandingkan kegiatan yang telah dilaksanakan dengan referensi/pustaka dan membandingkan pemahan teori dengan yang ada di lingkungan.

1.4.3 Praktik

Praktik adalah pelaksanaan secara nyata apa yang disebut dalam teori.

1.4.4 Penyusunan Laporan

Penyusunan Laporan PKL bertujuan untuk melaporkan hasil kegiatan dan pengamatan yang dilakukan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.