

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar – standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Disamping itu lulusan Polije diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri.

Magang Program Diploma Tiga dilaksanakan pada semester 5 (lima). Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Polije yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus di dunia industri sesuai bidang keahliannya. Selama Magang mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu – ilmu yang diperoleh di perkuliahan untuk memenuhi serangkaian tugas sesuai dengan Perusahaan/Industri/Instansi/Lembaga tempat Magang. Mahasiswa wajib hadir di Perusahaan/Industri/Instansi/Lembaga tempat Magang kegiatan setiap hari kerja serta mentaati peraturan-peraturan yang berlaku.

Pelaksanaan magang ini dilaksanakan di salah satu industri yaitu Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka) yang merupakan lembaga riset dan pengembangan kopi dan kakao nasional yang didirikan sejak 1 Januari 1911 dan telah lebih dari satu abad berperan aktif dalam penelitian dan pengembangan kopi dan kakao di Indonesia. Puslitkoka memperoleh mandat untuk melakukan penelitian dan pengembangan komoditas kopi dan kakao secara nasional melalui Keputusan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 786/Kpts/Org/9/1981 tanggal 20 Oktober 1981.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### 1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari pelaksanaan magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia yaitu :

1. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang pendidikan Diploma (D3) di Politeknik Negeri Jember.
2. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan industri atau perusahaan.
3. Mengetahui mekanisme kerja dan kegiatan pengolahan kopi dan kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Meningkatkan pengetahuan pada proses pengolahan kopi dan kakao dari proses hulu hingga hilir menjadi produk siap dipasarkan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
2. Mengetahui proses pengolahan kakao khususnya dari biji kakao hingga menjadi pasta kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat kegiatan magang di di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia yaitu :

1. Melatih mahasiswa dalam mengerjakan pekerjaan lapangan dan melakukan keterampilan di bidang industri pangan khususnya pada bagian pengolahan kakao.
2. Mendapatkan pengalaman kerja sehingga dapat menjadi bekal mahasiswa pada saat terjun langsung ke dunia kerja.
3. Membuka peluang kerjasama antara mahasiswa, perguruan tinggi, dan pihak Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

### **1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja**

#### 1.3.1 Lokasi Magang

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia memiliki dua lokasi yaitu lokasi kantor pusat dan lokasi kegiatan magang dilaksanakan di unit pengolahan kopi dan kakao. Berikut alamat secara rinci dari kedua lokasi tersebut.

Kantor Pusat : Jl. PB. Sudirman No. 90 Jember  
No. Telp/Fax : 0331-487278  
Unit Pengolahan : Jl. Jenggawah, Nogosari, Rambipuji  
No. Telp/Fax : 0331-757150  
Email : [iccri@iccri.net](mailto:iccri@iccri.net)

#### 1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 01 September – 31 Desember 2022 pada hari kerja yaitu dari hari senin hingga jumat. Hari kerja di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia yaitu lima hari kerja mulai hari senin sampai jumat dengan jam kerja dimulai pada pukul 07.00 – 16.00 WIB.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia sebagai berikut :

1. Observasi

Melakukan pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap kegiatan dan aktifitas yang dilakukan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

2. Demonstrasi

Melakukan kegiatan praktek secara langsung sesuai dengan aktifitas dan proses pengolahan dibawah bimbingan dosen lapang atau pegawai Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

3. Wawancara

Melakukan wawancara atau tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang maupun para pekerja yang ada di lokasi magang.

#### 4. Dokumentasi

Mencari dan mengumpulkan dokumen – dokumen, foto, dan sumber bacaan yang berkaitan dengan objek pembahasan untuk menunjang bukti informasi yang diperoleh dari kegiatan magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.