

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, dengan mengacu pada 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. Disamping itu lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri. Untuk mewujudkan tujuan tersebut, diperlukan beberapa usaha peningkatan SDM yang sesuai dengan standart industri masa kini hingga masa depan. Salah satu usaha yang dapat dilakukan oleh perguruan tinggi dengan pendidikan vokasionalnya yaitu dengan melaksakan program magang dengan waktu yang telah ditentukan.

Program Magang merupakan salah satu kegiatan yang wajib dilakukan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember sebagai bentuk pengaplikasian ilmu yang diberikan selama perkuliahan berlangsung dan merupakan syarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Diploma IV Manajemen Agroindustri Politeknik Negeri Jember. Dengan adanya kegiatan magang ini diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, pengalaman, dan keterampilan yang tinggi terhadap dunia kerja khususnya dunia industri. Kegiatan magang merupakan bagian dari pendidikan vokasional yang menyangkut proses belajar berdasarkan pengalaman, mahasiswa juga diharapkan bisa membandingkan antara pembelajaran pada saat perkuliahan dengan kenyataan yang ada di lapangan. Kegiatan magang ini dilakukan di CV. Buana Citra Sentosa dengan mengikuti kegiatan kerja sehari-hari setara dengan karyawan perusahaan yang berlangsung selama 700 jam.

CV. Buana Citra Sentosa merupakan perusahaan yang bergerak di pengolahan makanan tradisional gudeg dengan cara dikalengkan yang cocok untuk dijadikan oleh-oleh ataupun untuk menemani perjalanan jauh. Industri ini mampu memanfaatkan teknologi yang ada dengan sangat baik. Proses pengalengan menggunakan teknologi modern sehingga dapat bertahan hingga 1 tahun tanpa harus menggunakan bahan pengawet. Produk gudeg kaleng yang dihasilkan oleh CV. Buana Citra Sentosa dapat diterima oleh masyarakat luas dan mampu bersaing dengan lainnya.

Perkembangan zaman memacu perkembangan teknologi dan ekonomi dengan sangat pesat di segala bidang khususnya pada industri pengolahan makanan yang menyebabkan meningkatnya persaingan dengan produk sama persis ataupun produk serupa untuk memperebutkan konsumen. Perusahaan mempunyai cara dengan memproduksi gudeg kaleng dengan beberapa varian rasa yaitu gudeg kaleng original, gudeg kaleng pedas, gudek kaleng blondo, dan gudeg kaleng rendang. Pemenuhan produksi tersebut tidak lain untuk memenuhi permintaan dan kebutuhan konsumen. Pemenuhan kebutuhan konsumen secara terus menerus ditunjang oleh faktor ketersediaan produk di gudang. Ketersediaan produk di gudang sangat dipengaruhi oleh ketersediaan bahan baku yang ada, sehingga persediaan bahan baku memiliki peran penting untuk memberikan pelayanan terbaik terhadap konsumen.

Ketersediaan bahan baku harus cukup tersedia untuk kelancaran proses produksi. Perusahaan harus mampu mengantisipasi keadaan yang ada dalam manajemen persediaan untuk meminimalisir biaya yang harus dikeluarkan perusahaan dalam penanganan persediaan. Untuk itu diperlukan adanya manajemen persediaan bahan baku yang baik agar memperoleh tingkat persediaan yang optimal.

Pada laporan magang ini penulis berfokus pada manajemen persediaan bahan baku yang dibutuhkan perusahaan agar ketersediaan bahan baku terjaga dan seimbang sesuai dengan kebutuhan serta permintaan konsumen.

1.2 Tujuan dan Manfaat Magang

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari kegiatan magang ini adalah :

- a. Meningkatkan pengetahuan, pengalaman, dan keterampilan bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan industri secara umum dan khusus.
- b. Melatih mahasiswa agar lebih berpikir kritis terhadap perbedaan dan kesenjangan yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
- c. Mahasiswa dapat memahami dan menerapkan ilmu yang telah diperoleh pada perkuliahan pada kenyataan yang ada di lapangan serta dapat mengetahui dunia kerja sesungguhnya.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus Magang adalah :

- a. Mampu menjelaskan standar mutu bahan baku Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa
- b. Mampu meningkatkan kinerja manajemen persediaan bahan baku Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa
- c. Mengidentifikasi masalah dan menganalisa manajemen persediaan bahan baku yang telah diterapkan di CV. Buana Citra Sentosa

1.2.3 Manfaat Magang

1. Bagi Mahasiswa

- a. Mahasiswa mendapatkan pengalaman dalam melakukan kegiatan di dunia kerja, dan mendapatkan ilmu serta keterampilan yang sesuai dengan bidangnya.
- b. Mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan informasi terkait proses pengolahan pengalengan dan manajemen persediaan bahan baku Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925.

2. Bagi Akademisi
 - a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
 - b. Membuka kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
3. Bagi Perusahaan Lokasi Magang
 - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
 - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan yang ada di perusahaan atau tempat industri.

1.3 Lokasi dan Waktu Magang

Kegiatan magang dilaksanakan di Rumah Produksi Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa. Lokasi perusahaan berada di Jl. Kenanga No. 254A (Belakang Hotel Platinum Jogja), Sambilegi Kidul, Maguwoharjo, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, D.I. Yogyakarta Kode Pos 55281. Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan selama \pm 5 bulan, dimulai tanggal 10 Agustus 2022 sampai dengan 24 Desember 2022 dengan jam kerja yang disesuaikan di lapangan

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang dilaksanakan dalam kegiatan magang adalah :

- a. Observasi
Melakukan pengamatan secara langsung kegiatan yang dilakukan oleh CV. Buana Citra Sentosa dalam proses produksi gudeg kaleng mulai dari proses persiapan bahan baku sampai dengan proses distribusi produk gudeg kaleng
- b. Praktik Lapang (Magang)
Melaksanakan kegiatan praktik kerja secara langsung dengan didampingi oleh karyawan atau para pekerja dalam melakukan aktivitas-aktivitas yang ada di lapangan. Kegiatan tersebut meliputi kegiatan produksi (dapur), pengalengan (*canning*), pelabelan, pengemasan, dan pemasaran.

c. Pengumpulan Data

Pengumpulan data primer diperoleh dengan melakukan pengamatan secara langsung terhadap narasumber pada ahlinya di perusahaan melalui observasi dan wawancara. Sedangkan untuk data sekunder diperoleh dari data yang ada di perusahaan, buku, dan jurnal terkait.

d. Dokumentasi

Kegiatan dokumentasi yang dilakukan mahasiswa sebagai alat pendukung dalam tahap penyelesaian laporan Magang ini.

e. Studi Pustaka

Studi Pustaka diperoleh dari buku, jurnal, literatur dan telaah pustaka terkait dengan penyelesaian laporan Magang ini.