

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perguruan Tinggi Vokasional adalah pendidikan tinggi yang menunjang penguasaan keahlian terapan tertentu yang lebih mencodongkan kurikulumnya untuk lebih belajar praktik daripada belajar teori yang mana perguruan tinggi vokasi menawarkan jenjang pendidikan dari diploma satu (D1), diploma dua (D2), diploma tiga (D3) sampai di jenjang yang terakhir yaitu diploma 4 (D4) atau setara dengan sarjana (S1). Salah satu perguruan tinggi vokasional itu adalah Politeknik Negeri Jember.

Politeknik Negeri Jember atau yang lebih dikenal dengan Polije merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar dan mengembangkan standart keahlian spesifik yang disesuaikan dengan kebutuhan dunia industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada pengembangan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan yang disesuaikan dengan ilmu lapang atau (*applied science*) yang kompeten pula, sehingga lulusanya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan di dunia kerja.

Program studi Teknologi Industri Pangan ini menawarkan perkuliahan selama 3 tahun (6 semester) dibidang pertanian dengan kompetensi utama yaitu dibagian industri pangan yang meliputi beberapa proses seperti penanganan bahan mentah, pengolahan dan pengawetan produk pangan. Dalam proses belajar mengajar mahasiswa wajib mengikuti perkuliahan baik didalam kelas dan di laboratorium maupun di lapangan selama 5 semester, termasuk menyelesaikan tugas akhir. Kemudian pada semester 5 wajib mengikuti program magang di perusahaan-perusahaan yang relevan. Setelah menyelesaikan program ini, lulusan akan mampu menguasai keterampilan teknis dan manajerial dalam pengolahan produk pangan mulai dari bahan mentah sampai menjadi makanan dan minuman yang lezat, sehat dan bergizi. Dengan memiliki kompetensi tersebut, lulusan

memiliki peluang kerja menjadi wirausahawan dibidang produksi makanan dan minuman, atau menjadi karyawan di perusahaan pengolahan makanan dan minuman, perusahaan hasil ternak (seperti daging, susu dan telur) dan perusahaan pengolahan hasil perikanan (misalnya ikan kering, ikan kalengan, dll).

Ilmu teknologi di Indonesia saat ini semakin berkembang pesat dan semkin maju. Begitu pula dengan teknologi dibagian industri pangan. Semakin berkembangnya teknologi dibidang pangan dilengkapi dengan adanya perusahaan-perusahaan industri yang berskala kecil dan berskala besar yang sudah dilengkapi dengan adanya mesin yang berteknologi baik untuk menghasilkan produk yang berkualitas.

Di Indonesia sendiri banyak perusahaan yang bergerak dibidang makanan atau pangan. Salah satunya adalah PT. Dua Kelinci yang membuat produk olahan makanan dengan bahan dasar seperti kacang tanah, kacang koro, kacang polong dan jagung. PT. Dua Kelinci merupakan perusahaan dengan menghasilkan produk makanan ringan yang telah dikenal oleh kalangan masyarakat dan salah satu industri makanan yang ada di Indonesia. Perusahaan tersebut telah menghasilkan produk utamanya yang telah banyak dikenal oleh konsumen yaitu kacang garing, tidak hanya memproduksi kacang garing PT. Dua Kelinci juga menghasilkan produk koro, polong, marning, wafer, puff, tortilla, tic-tac, sukro, usagi dan ada juga produk minuman seperti sirjus.

Setiap perusahaan memiliki keberhasilan untuk menghasilkan produk yang unggul berkualitas dan bermutu tinggi. Persaingan yang semakin ketat membuat perusahaan harus memiliki ciri khas sendiri dan berinovasi untuk mengembangkan produknya agar menjadi produk yang unggul dan berkualitas tinggi dikalangan masyarakat. PT. Dua Kelinci merupakan perusahaan yang mengutamakan kualitas dan mutu pada produk yang hasilkan, salah satu produk unggulan dari PT. Dua Kelinci salah satunya yaitu Koroku. Untuk mendapatkan dan menjaga kualitas dan mutu produk kacang atom dilakukan pengawasan penuh oleh QC (Quality control) atau QA (Quality Assurance) tugas QC dan QA sendiri yaitu untuk bertanggung jawab terhadap pengendalian kualitas dengan menerapkan program manajemen kualitas disetiap produksi. PT Dua Kelinci

sudah mampu melakukan ekspor produk yang dihasilkan ke beberapa Negara yang diantaranya seperti Asia Tenggara, China, Amerika Serikat, Eropa dan Afrika.

Pengendalian mutu tidak dapat dipisahkan karena sangat erat kaitannya. Pengendalian Mutu adalah aktivitas keteknikan dan manajemen, yang dengan aktivitas itu diukur ciri-ciri kualitas produk, membandingkannya dengan spesifikasi atau persyaratan, dan mengambil tindakan yang sesuai apabila ada perbedaan antara penampilan yang sebenarnya dan yang standar. (Montgomery, 1990).

Magang merupakan kegiatan instrakurikuler yang dilakukan oleh mahasiswa dengan melakukan praktek kerja pada lembaga yang relawan dalam industri pengolahan pertanian dan lebih tepatnya pada bidang pangan. Untuk mendapatkan gelar Ahli Madya mahasiswa harus wajib melakukan kegiatan praktek kerja lapang disalah satu perusahaan yang dipilih. Magang diindustri hasil hasil pertanian penting untuk melengkapi pengetahuan mengenai dunia industri yang sebenarnya merupakan bentuk nyata dari teori-teori yang didapatkan selama mengikuti perkuliahan.

Dengan adanya Praktek Kerja Lapang yang dilakukan mahasiswa akan lebih mengetahui perkembangan keterampilan dan pengetahuan yang harus dikembangkan dan dipertahankan. Salah satunya yaitu seperti meningkatkan sumber daya manusia yang khususnya dalam pendidikan perguruan tinggi dengan melalui Program Praktek Kerja Lapang yang merupakan sarana penting untuk mahasiswa mengembangkan diri dan menempatkan diri dalam dunia kerja nyata. Maka, kegiatan Praktek Kerja Lapang dapat memberikan Kontribusi dan informasi yang berarti bagi perkembangan mahasiswa agar lebih siap untuk memasuki dunia kerja dan perkembangan kompetensi di Program Studi Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember. Pentingnya Praktek Kerja Lapang di PT. Dua Kelinci Pati-Jawa Tengah yaitu agar mahasiswa dapat belajar bekerja dalam mempraktikkan teori-teori yang telah dipelajari selama di perkuliahan. Karena perusahaan Dua Kelinci merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang makanan ringan yang memiliki banyak kegiatan yang sesuai dengan bidang Teknologi Industri Pangan lebih khususnya di bidang Pengolahan pangan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Dua Kelinci ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Menambah wawasan serta pemahaman kegiatan perusahaan secara umum dan melatih fisik agar mendapat cukup bekal untuk bekerja dikemudian hari.
2. Melatih mahasiswa untuk bekerja lebih mandiri, terampil dan berfikir kritis terhadap lingkungan kerja.
3. Mengembangkan keterampilan yang diperoleh selama Praktek Kerja Lapang (PKL).

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus dari kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah :

1. Meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk bersosialisasi yang baik.
2. Melatih mental, keterampilan dan pengetahuan untuk menambah wawasan yang luas mengenai proses pengolahan di industri.
3. Mengetahui rangkaian proses produksi jagung presto pada perusahaan PT. Dua Kelinci mulai dari penerimaan bahan baku sampai produk siap dipasarkan.

1.2.2 Manfaat PKL

Dengan adanya Praktek Kerja Lapang (PKL) ini mahasiswa diharapkan memperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Mahasiswa mampu bersosialisasi didalam lingkungan kerja.
2. Mahasiswa dapat memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga berguna untuk bekal dimasa depan.
3. Mahasiswa dapat mengetahui proses pembuatan jagung presto sesuai standar yang ada di perusahaan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di PT. Dua Kelinci yang berlokasi di Jl. Raya Pati-Kudus No.Km 6,3 Lumpur, Bumirejo, Margorejo, Kabupaten Pati, Jawa Tengah. Bertempat didivisi biji-bijian. Mulai dari tanggal 1 Oktober 2019 sampai dengan tanggal 31 Desember 2019 setiap hari senin sampai sabtu.

1.3.2 Jadwal Kerja

Jadwal yang ada di PT. Dua kelinci dimulai pada pukul 08.00-15.00, dengan jadwal istirahat pada pukul 11.00-12.00. Pada hari sabtu jam kerja hanya 5 jam dari pukul 07.00 sampai pukul 12.00 atau setengah hari kerja. Sedangkan hari senin sampai hari jumat jam kerjanya yaitu 8 jam dari pukul 07.00 sampai pukul 15.00.

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Wawancara

Wawancara dilaksanakan untuk menggali informasi yang ada pada perusahaan dan topik yang berkaitan dengan proses produksi Jagung Presto dengan menanyakan pada staf atau karyawan yang terkait dan dibagiannya masing-masing.

1.4.2 Observasi

Mahasiswa melakukan pengamatan langsung dilokasi Praktek Kerja Lapang yaitu di PT. Dua Kelinci yang berkaitan dengan proses produksi Jagung Presto.

1.4.3 Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan metode atau kegiatan untuk menghimpun informasi yang relevan dengan topik atau masalah yang menjadi objek penelitian, yang diperlukan dari buku (pustaka) guna untuk melengkapi data.

1.4.4 Pelaporan

Setelah data sekunder berhasil dikumpulkan, selanjutnya membuat laporan sebagai laporan Praktek Kerja Lapang dari kegiatan yang sudah dilakukan selama proses PKL.