

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang adalah salah satu program dari lembaga yang masuk dalam kurikulum pembelajaran dengan konsep baru dalam mencetak dan membentuk sumber daya manusia (SDM) yang memiliki keterampilan dan pengalaman, sehingga mahasiswa dapat menerapkan teori yang diperoleh di kampus saat kuliah dengan kenyataan di dunia industri dan yang ada di lapangan.

Magang selain bertujuan untuk melatih SDM agar terampil dalam penerapan ilmu yang telah didapatkan dibangku kuliah juga sebagai sinkronisasi antara bidang ilmu yang telah diperoleh terhadap kondisi yang sesungguhnya terjadi pada industri maupun lapang. Dengan demikian mahasiswa memiliki wawasan yang cukup luas mengenai dunia industri khususnya di PT Mitratani Dua Tujuh yang merupakan industri pengolahan pangan yang fokus pada proses pembekuan sayur-sayuran diantaranya yaitu edamame, okura, ubi dan lain sebagainya. Mulai dari pengetahuan produk di lahan tanam secara langsung, proses analisa penerimaan produk datang di pabrik, proses pengolahan mulai dari pencucian hingga produk jadi sampai pada proses *packing* sekaligus dengan analisa - analisisnya.

Pelaksanaan magang dilakukan di PT Mitratani Dua Tujuh. PT Mitratani Dua Tujuh merupakan salah satu anak perusahaan PTPN X yang bergerak secara khusus dalam industri sayuran beku terutama komoditas edamame dan okura dengan letak perusahaan berada di Jalan Brawijaya No.83, Kelurahan Mangli, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember.

Dengan dilakukannya magang di PT Mitratani Dua Tujuh akan menambah wawasan dan pengetahuan yang lebih luas tentang proses pembekuan sayuran untuk kapasitas ekspor serta dapat langsung mengimplementasikan apa yang telah didapat dibangku kuliah dengan mengikuti beberapa rangkaian kegiatan perusahaan seperti proses produksi, dan analisa produk di laboratorium.

Salah satu produk unggulan di PT Mitratani Dua Tujuh yaitu okura. Buah okura (*Abelmoschus esculentus L.*) atau dikenal dengan *Ladies Finger* merupakan tanaman tropis yang sudah lazim dikonsumsi masyarakat. Okura mengandung karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral, selain itu okura memiliki kadar lendir yang banyak karena kandungan seratnya yang tinggi. Lendir okura ini dapat menstabilkan gula darah bagi penderita diabetes serta kandungan *pecitine* mampu menurunkan kadar kolesterol darah sampai 10%, meningkatkan fungsi otak dan meningkatkan daya tahan tubuh.

Beragam manfaat yang terkandung pada okura membuat produk ini sangat digemari di luar negeri sehingga meningkatkan jumlah permintaan ekspor diberbagai negara khususnya Jepang. Hal tersebut menjadi salah satu alasan dari terus berkembang pesatnya perusahaan ini, sehingga untuk memenuhi permintaan pasar perlu terus dilakukan pengembangan mutu dari produk tersebut sehingga dapat menjamin kualitas produk bagi konsumennya. Hal-hal yang perlu diperhatikan selain pada budidaya tanaman yaitu proses pengawasan mutunya mulai dari awal penerimaan bahan hingga proses pembekuan dan pengemasan, sehingga proses pengolahan okura tersebut sesuai dengan ilmu dan teknologi yang dipelajari di jurusan Teknologi Industri Pangan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum dari magang di PT Mitratani Dua Tujuh adalah:

1. Meningkatkan pengetahuan dan ilmu teknologi serta keterampilan dalam proses pengolahan produk pangan.
2. Menerapkan pengetahuan akademis berupa teori-teori yang diperoleh dari bangku perkuliahan dengan dunia kerja yang nyata dan mengaplikasikannya dengan baik.
3. Sebagai syarat untuk menyelesaikan jenjang pendidikan Diploma III pada Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus dari magang di PT Mitratani Dua Tujuh adalah:

1. Mengetahui secara umum profil industri pengolahan pangan produk okura di PT Mitratani Dua Tujuh.
2. Mengetahui dan memahami proses produksi okura dari penerimaan bahan baku sampai produk akhir.
3. Mengetahui penerapan Standart Sanitasi Operasional Prosedur (SSOP) proses produksi okura beku PT Mitratani Dua Tujuh.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan magang di PT Mitratani Dua Tujuh adalah:

1. Mendapatkan pengetahuan baru serta wawasan yang lebih luas dan keterampilan khusus tentang proses produksi okura beku di PT Mitratani Dua Tujuh.
2. Mengetahui pengendalian mutu dan sanitasi yang diterapkan pada proses produksi okura beku di PT Mitratani Dua Tujuh.
3. Menumbuhkan dan melatih sikap kerja mahasiswa.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Waktu

Pelaksanaan magang di PT Mitratani Dua Tujuh dilaksanakan pada tanggal 1 September s/d 31 Desember 2022.

1.3.2 Tempat

Magang ini dilaksanakan di PT Mitratani Dua Tujuh yang terletak di Jalan Brawijaya No. 83, Kelurahan Mangli, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur.

1.4 Metode Pelaksanaan

1. Wawancara

Merupakan salah satu metode perolehan data yang dilakukan dengan cara melakukan wawancara dengan karyawan PT Mitratani Dua Tujuh yang sekaligus sebagai pembimbing lapang.

2. Observasi

Observasi dilakukan dengan cara pengamatan lapangan untuk memberikan pemahaman informasi yang didapat dengan keadaan lapang yang sesungguhnya. Kegiatan observasi yang dilakukan meliputi observasi denah perusahaan dan tata letak ruang produksi.

3. Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan metode pengumpulan data dengan memanfaatkan hasil studi yang telah ada sebagai sumber pustaka untuk mempelajari kesesuaian teori dengan praktik yang dilakukan di PT Mitratani Dua Tujuh serta upaya pengembangannya.

4. Dokumentasi dan data-data

Metode pengumpulan data dengan mengambil data dalam bentuk fisik seperti formulir, foto dan dalam bentuk data secara tertulis demi menunjang informasi yang diperoleh.

5. Aktivitas secara langsung

Magang secara langsung dilakukan untuk mendapatkan informasi dengan melakukan kegiatan industri mulai penerimaan bahan baku, hingga pengawasan mutu produk akhir.