

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember berkomitmen menjadi perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional dengan tujuan menghasilkan lulusan yang berkualitas, inovatif, dan berdaya saing serta memiliki kemampuan kewirausahaan yang mampu berkompetisi di dunia industri secara mandiri. Untuk mewujudkan komitmen tersebut maka diperlukan usaha-usaha peningkatan mutu SDM yang sesuai standar kebutuhan industri. Salah satu usaha tersebut yaitu dengan melaksanakan program magang dengan kurun waktu yang telah ditentukan.

Magang merupakan salah satu kegiatan wajib dilakukan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember sebagai bentuk praktik ilmu yang telah diberikan selama perkuliahan. Magang yang dilakukan oleh mahasiswa juga merupakan realisasi dari kegiatan pembelajaran di perguruan tinggi serta dapat mempelajari tentang seluk beluk kerja yang profesional. Adanya magang dapat menambah pengetahuan dan pengalaman mahasiswa dalam dunia kerja. Selain itu kegiatan magang dapat melatih keterampilan baik keterampilan intelektual dan ketampilan psikomotorik. Pengalaman ini dapat menjadi bekal dalam menjalani jenjang karir yang sesungguhnya. Magang dilakukan selama 6 bulan yang terbagi menjadi tiga bagian yaitu kegiatan pra magang, kegiatan magang yang dimulai pada 10 Agustus 2022 sampai dengan 24 Desember 2022 di CV. Buana Citra Sentosa dan kegiatan pasca magang dengan total waktu 966 jam.

CV. Buana Citra Sentosa merupakan salah satu perusahaan yang bergerak pada bidang pengolahan pangan yang memanfaatkan teknologi modern pada saat melakukan produksi. Teknologi yang digunakan pada perusahaan ini menggunakan proses pengawetan makanan basah dengan menggunakan metode pengalengan yang dapat membuat produk dapat bertahan hingga 1 tahun tanpa menggunakan bahan pengawet. Pemanfaatan teknologi tersebut menjadikan perusahaan menjadi pelopor gudeg kaleng pertama di Indonesia. Terdapat empat varian rasa yang di

produksi yaitu gudeg original, gudeg pedas, gudeg blondo, dan gudeg rendang. Brand makanan dari CV.Buana Citra Sentosa adalah “Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925”.

Gudeg merupakan makanan khas Yogyakarta, terbuat dari nangka muda dimasak dengan santan yang membuat rasa gudeg gurih, serta gula aren dan rempah rempah lainnya yang menjadikan nangka muda berwarna coklat. Biasanya gudeg disajikan dengan kuah santan kental (areh), ayam kampung, telur bebek, krecek dan kacang tolo. Gudeg juga dapat digunakan sebagai buah tangan oleh orang-orang yang sedang berkunjung ke Yogyakarta. Gudeg merupakan hidangan populer di rumah, restoran, dan jajanan kaki lima. Gudeg dijajakan dalam industri catering dari semua tingkatan, dari restoran, warung makan, hingga gerobak pedagang kaki lima, atau menggunakan mobil khusus untuk berjualan. Di warung-warung dan toko-toko tradisional, kotak kardus atau keranjang kecil yang dianyam dari bambu sering digunakan sebagai wadah hidangan gudeg.

Pengembangan teknologi dewasa ini sangat pesat termasuk pemilihan bahan baku dan proses produksinya. Tentunya pemilihan bahan baku dan proses produksinya membutuhkan langkah-langkah kerja atau prosedur kerja yang harus dilakukan oleh setiap individu karyawan sehingga sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan perusahaan agar kegiatan yang dilakukan dapat berjalan dengan lancar.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum kegiatan magang ini adalah :

- a. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri.
- b. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
- c. Mahasiswa dapat mengembangkan keterampilan yang telah diperoleh di kampus.
- d. Mahasiswa mengetahui dunia kerja yang sesungguhnya yang dapat digunakan sebagai acuan setelah lulus kuliah.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus magang adalah :

- a. Menjelaskan proses perebusan telur bebek pada Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.
- b. Menjabarkan permasalahan proses perebusan telur bebek pada Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang dicapai setelah kegiatan magang adalah :

- a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan yang sesuai dengan kemampuan dan bidang keahliannya khususnya pada proses perebusan telur bebek di perusahaan.
- b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan dirinya akan meningkat.
- c. Mahasiswa dapat menumbuhkan sikap kerja yang profesional.

1.3 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Magang

Kegiatan magang dilaksanakan di perusahaan pengolahan Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa. Lokasi perusahaan berada di Jalan Kenanga No. 254A Sambilegi Kidul, Maguwoharjo, Kec. Depok, Kab. Sleman, Yogyakarta. Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan selama 700 jam dimulai pada tanggal 10 Agustus 2022 sampai dengan 24 Desember 2022.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang dilakukan dalam pelaksanaan magang adalah sebagai berikut :

- a. Praktik Lapang

Melaksanakan praktik kerja secara langsung dengan cara mengikuti seluruh kegiatan yang dilakukan di perusahaan. Kegiatan praktik yang dilakukan meliputi, kegiatan produksi, kegiatan pengalengan, kegiatan pemasaran, kegiatan keuangan dan kegiatan *finishing* (pengelapan, pelabelan, packing).

b. Pengamatan Lapang

Pengamatan lapang dilakukan untuk mengamati segala aktivitas didalam perusahaan terkait dengan proses produksi maupun distribusi serta berbagai kendala dan permasalahan yang ada. Pengamatan ini dilakukan dengan menggunakan metode observasi partisipatif yaitu dilakukan secara langsung oleh mahasiswa magang.

c. Pengumpulan data

Pengumpulan data primer diperoleh melalui proses pengamatan/observasi langsung dan dengan proses wawancara dengan pihak-pihak yang terlibat langsung di dalam perusahaan guna memperoleh informasi yang lebih lengkap dan akurat. Sedangkan pengumpulan data sekunder diperoleh dari data dokumentasi perusahaan, buku dan jurnal.

d. Evaluasi oleh Pembimbing Lapang

Evaluasi kegiatan magang dilakukan langsung oleh pembimbing magang sesuai dengan aktivitas kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa.

e. Studi Pustaka

Studi pustaka diperoleh dari sumber-sumber yang ada di buku, jurnal, literatur, dan telaah pustaka lain yang berkaitan dengan manajemen agroindustri.