

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (POLIJE) merupakan salah satu perguruan tinggi negeri di Jawa Timur yang menyelenggarakan pendidikan vokasi yang mengarah kepada proses belajar mengajar pada tingkat keahlian, keterampilan, dan standar kompetensi yang spesifik sesuai dengan kebutuhan pasar kerja dan stakeholder, serta mempunyai kemandirian dalam berkarya dan berwirausaha berbasis IPTEKS yang diperolehnya. Politeknik Negeri Jember menerapkan 60% praktek dan 40% teori. Hal ini supaya lulusan Politeknik Negeri Jember memiliki kemampuan profesional sesuai bidang yang telah diambil.

Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia yang memberikan pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mudah beradaptasi dan mampu mengembangkan diri terhadap perubahan lingkungan. Lulusan Politeknik diharapkan dapat memasuki dunia industri dan mampu memberdayakan potensi daerah untuk menjadi wirausahawan secara mandiri.

Untuk meningkatkan kompetensi sumber daya manusia yang handal dan menuju terciptanya masyarakat Indonesia yang memiliki kualitas, maka Politeknik Negeri Jember dituntut merealisasikan program pendidikan yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan pembangunan, dengan penataan sistem yang baik agar tercapai tingkat efisiensi yang tinggi.

Salah satu kegiatan yang dimaksud tersebut adalah kegiatan Magang yang dilakukan selama empat bulan dan diprogramkan khusus untuk mahasiswa semester lima (5). Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Polije. Mahasiswa secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman kerja dan keterampilan khusus di lapangan (industri) sesuai bidang keahliannya masing-masing.

Pelaksanaan kegiatan Magang di PDP Kahyangan, yang beralamatkan di Jl. Gajah Mada No. 245, Kaliwates Kidul, Kaliwates Kec. Kaliwates, Jember,

Jawa Timur 68131. Didasarkan pada kedekatan materi atau praktikum yang diperoleh mahasiswa. PDP Kahyangan merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan produksi kopi. Produk yang dihasilkan dari PDP Kahyangan adalah kopi sangrai robusta dan kopi bubuk robusta dengan daerah pemasarannya wilayah Jember dan sekitarnya.

Proses *roasting* merupakan salah satu proses yang membuat cita rasa kopi menjadi lebih baik. Proses *roasting* juga memiliki beberapa tingkat kematangan yang dipengaruhi oleh waktu dengan menghasilkan rasa, aroma, dan warna yang berbeda. Perumda Kahyangan memakai tingkat kematangan *roasting* yaitu *medium to dark*.

1.2 Tujuan dan Manfaat

Kegiatan Magang yang diselenggarakan tidak hanya untuk melengkapi persyaratan mutlak kelulusan dan bobot kredit SKS. Selain itu mempunyai 2 tujuan yaitu tujuan khusus dan tujuan umum dimana kedua tujuan tersebut diharapkan dapat memberikan sesuatu yang bermanfaat.

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari pelaksanaan Magang di Perumda Kahyangan sebagai berikut :

1. Meningkatkan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan yang ada di Perumda Kahyangan .
2. Melatih mahasiswa untuk mengetahui perbedaan antara teori diperkuliahan dan Magang.
3. Salah satu persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan.
4. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih kompeten dalam menghadapi dunia kerja.

1.2.1 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari kegiatan Magang di Perumda Kahyangan sebagai berikut :

1. Mengetahui perlakuan tahapan pasca panen hasil perkebunan kopi robusta di Perumda Kahyangan.

2. Mengetahui alur produksi pembuatan olahan hasil perkebunan yang ada di Perumda Kahyangan utamanya kopi robusta khususnya menjadi kopi sangrai dan kopi bubuk.

1.2.2 Manfaat Magang

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan Magang yang telah dilakukan di Perumda Kahyangan sebagai berikut :

1. Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya masing-masing.
2. Dapat memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuan sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
3. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa saat terjun di dunia kerja.
4. Menjalin hubungan kemitraan antara mahasiswa, perguruan tinggi negeri dan pihak di Perumda Kahyangan.

1.2.3 Tujuan Penelitian Magang

Tujuan penelitian dari kegiatan Magang yang dilakukan di Perumda Kahyangan sebagai berikut :

1. Mengetahui karakteristik organoleptik kopi robusta di Perumda Kahyangan dengan tingkat kematangan yang berbeda.
2. Mengetahui pengaruh waktu pada proses *roasting* terhadap karakteristik kopi.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kegiatan

1.3.1 Lokasi Magang

Lokasi kegiatan magang yaitu di Perumda Kahyangan yang berada di Jl. Gajah Mada No. 245, Kaliwates Kidul, Kaliwates Kec. Kaliwates, Jember, Jawa Timur 68131.



Gambar 1.1 Peta Lokasi Magang

Sumber: Google Maps

1.3.2 Jadwal Magang

Magang ini dilaksanakan pada 1 September 2022 sampai 31 Desember 2022. Magang dilakukan pada hari Senin sampai Jum'at, pada jam kerja Senin-Jumat pukul 07.30-15.30 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Magang di Perumda Kahyangan mempunyai tahapan-tahapan sebagai berikut :

1. Observasi

Observasi adalah metode dimana mahasiswa melakukan pengamatan secara langsung di lapangan dengan tujuan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses selama kegiatan PKL berlangsung.

2. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan praktik kerja lapang secara langsung sesuai dengan aktivitas yang ada di Perumda Kahyangan dan dibawah bimbingan pembimbing lapang.

3. Wawancara

Wawancara adalah metode dimana mahasiswa melakukan wawancara atau tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang, para pekerja, manager-manager di Perumda Kahyangan. Metode ini merupakan metode mengajar yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung, karena pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dan mahasiswa.

4. Dokumentasi

Dokumentasi adalah metode dimana mahasiswa mencari dan mengumpulkan data-data, laporan-laporan serta foto selama kegiatan PKL berlangsung.