

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan salah satu perguruan tinggi di Jawa Timur yang menyelenggarakan pendidikan vokasional yang bertujuan untuk menyiapkan peserta didik berkualitas, kompeten dan berdaya saing di bidangnya, sehingga mampu mengembangkan ilmu pengetahuan, menerapkan teknologi serta ikut berperan di dalam pembangunan bangsa. Sistem pendidikan vokasional merupakan pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standart-standart keahlian spesifik yang dibutuhkan sektor agro industri. Politeknik Negeri Jember adalah institusi yang menerapkan 60% kegiatan praktik dan 40% kegiatan teori, sehingga lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan siap kerja, sesuai dengan bidang ilmu yang ditekuni. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia yang memberikan pengetahuan dan ketrampilan 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. Salah satu program studi (PS) yang terdapat di Politeknik Negeri Jember adalah PS. Teknologi Industri Pangan (PS. TIP). PS. TIP menetapkan kompetensi kelulusannya mampu mengaplikasikan dan mentransformasikan prinsip-prinsip ilmu pangan pada analisa pangan, teknologi pasca panen, teknologi pengolahan pangan, pengawetan dan pengemasan bahan pangan serta pengawasan mutu di Industri Pangan. Pemilihan lokasi Magang di PT Eka Timur Raya, Pasuruan, Jawa Timur 67163, Indonesia didasarkan pada kedekatan materi atau pekerjaan dengan keterampilan praktikum dan praktik yang diperoleh mahasiswa. PT Eka Timur Raya merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang agroindustri khususnya dalam memproduksi jamur *champignon* dan jamur *portabella*.

Jamur *champignon* adalah jamur pangan yang berwarna putih bersih, coklat muda atau krem dan berbentuk bulat seperti kancing yang banyak dibudidayakan di dunia.

1.2. Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari kegiatan magang yaitu:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/ industri/ instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat Magang.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
3. Mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari kegiatan magang yaitu :

1. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya mengikuti perkembangan ipteks.
2. Menambah kesempatan bagi mahasiswa memantapkan keterampilan dan pengetahuannya untuk menambah kepercayaan dan kematangdirinya.
3. Meningkatkan kemampuan interpersonal mahasiswa terhadap lingkungan kerjanya
4. Melatih para mahasiswa berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan Magang yang telah dilakukan di PT Eka Timur Raya yaitu:

1. Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa tentang proses produksi jamur kaleng di PT Eka Timur Raya.

2. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa saat terjun di dunia kerja.
3. Menjalin hubungan kemitraan antara mahasiswa, perguruan tinggi negeri, dan pihak industri PT Eka Timur Raya, Pasuruan.

1.3. Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

PT Eka Timur Raya atau lebih dikenal dengan PT ETIRA terletak di Jl. Nongkojajar KM 1.4 Purwodadi, Pasuruan, Jawa Timur 67163, Indonesia. Tepatnya lokasi pengolahan jamur kancing PT ETIRA terletak sekitar 65 km dari kota pelabuhan Surabaya yang juga merupakan bandara internasional.

1.3.2. Jadwal Kerja

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 1 September sampai dengan 31 Desember 2022. Kegiatan magang ini dilakukan pada hari Senin-Sabtu. Jadwal kegiatan magang dapat dilihat pada tabel 1.1

Tabel 1. 1 Jadwal Kerja PT Eka Timur Raya

No	Hari	Jam kerja
1	Senin	08.00-11.30 Istirahat 12.30-16.00
2	Selasa	08.00-11.30 Istirahat 12.30-16.00
3	Rabu	08.00-11.30 Istirahat 12.30-16.00
4	Kamis	08.00-11.30 Istirahat 12.30-16.00
5	Jumat	08.00-11.30 Istirahat 12.30-16.00
6	Sabtu	07.00-12.00

Sumber : PT Eka Timur Raya, 2022

1.4. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan magang di PT Eka Timur Raya, Pasuruan sebagai berikut :

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan cara mengamati secara langsung pada saat produksi jamur kaleng mulai dari penerimaan bahan baku hingga pengangkutan barang jadi dan mencatat data-data yang diperoleh dari perusahaan.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan cara tanya jawab secara langsung terhadap pembimbing lapang serta karyawan dan staf yang bersangkutan selama proses produksi jamur kaleng.

3. Studi pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan mencari sumber bacaan atau teori yang berkaitan dengan penerapan higiene sanitasi dan permasalahan tentang proses produksi pengalengan jamur.

4. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan cara pengumpulan data – data yang erat hubungannya dengan perusahaan dan kegiatan umum perusahaan.