

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pada era *modern* saat ini teknologi telah mengalami banyak sekali perkembangan. Oleh sebab itu guna mengembangkan, membangun serta menciptakan tenaga kerja yang handal dan kompeten, Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Keteknikan Pertanian melakukan kegiatan dengan menerjunkan mahasiswanya ke dalam lingkungan kerja langsung di perusahaan melalui program magang.

Kegiatan magang dilaksanakan oleh mahasiswa Program Studi Keteknikan Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember selama 4 bulan yaitu pada bulan September-Desember 2022. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan pengalaman dan bisa menguasai apa yang dipelajari saat magang dan bisa diterapkan nanti di dunia kerja.

Perusahaan yang dipilih menjadi tempat magang adalah PT. Dua Kelinci yang merupakan salah satu perusahaan ternama dalam industri makanan ringan yang sudah banyak mengembangkan produk. PT. Dua Kelinci memproduksi berbagai macam kacang (kacang kulit, kacang bersalut tepung, produk makanan ringan berbahan dasar tepung, produk biji-bijian atau sereal) produk wafer dan minuman dan masih banyak inovasi-inovasi dengan kualitas yang baik sehingga dapat diterima oleh masyarakat luas yang ada di Indonesia maupun di negara-negara lain.

PT. Dua Kelinci merupakan perusahaan kacang terkemuka di Indonesia yang menerapkan sistem manajemen berstandar internasional. Seluruh elemen organisasi perusahaan, prosedur dan proses kerja yang dilaksanakan, serta sumber daya yang dimiliki sepenuhnya diarahkan untuk mencapai kualitas sesuai dengan standar yang ditetapkan pada industri makanan dan minuman. Kualitas kacang yang baik, juga

didukung dengan penelitian dan pengembangan, distribusi dan pemasaran serta profesionalisme yang tak bisa diabaikan. Dalam proses produksi, profesionalisme ini ditunjang dengan mesin-mesin teknologi tinggi.

Di Indonesia, ada dua produk yang dihasilkan dari bahan baku kacang tanah yaitu kacang garing (polong yang sudah dipanggang atau digoreng), dan kacang goreng (biji yang digoreng). Ciri khas produk kacang garing adalah rasanya gurih, kadar protein tinggi, dan tekstur biji renyah. Kacang tanah merupakan sumber lemak dan kalori. Kandungan gizi kacang tanah dan rasanya yang gurih menjadikan kacang tanah sebagai produk yang digemari masyarakat Indonesia.

Bahan baku yang berupa kacang tanah segar banyak tersedia di Indonesia. Demikian juga potensi pasar yang cukup besar, baik di dalam negeri maupun di luar negeri. PT Dua Kelinci merupakan salah satu perusahaan agroindustri yang memproduksi kacang garing. Dengan motto perusahaan “ahlinya kacang garing” ini merupakan salah satu perusahaan kacang garing terbesar yang telah berhasil menembus pasar ekspor. Industri kacang garing merupakan salah satu industri pengolahan hasil pertanian yang berpotensi untuk dikembangkan di Indonesia.

Alasan memilih PT. Dua kelinci sebagai perusahaan yang dijadikan tempat magang karena mengingat PT. Dua kelinci merupakan salah satu perusahaan makanan yang terkenal di Indonesia. PT. Dua Kelinci dan juga salah satu perusahaan yang sudah menggunakan alat-alat yang modern dalam proses produksinya. Penggunaan mesin produksi di PT. Dua Kelinci juga terus mengalami perkembangan.

Perkembangan zaman yang semakin pesat sampai saat ini maka perusahaan juga akan selalu melakukan pengembangan pada perusahaan khususnya pada proses produksi dan manufaktur mengingat PT. Dua Kelinci merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang penyedia makanan ringan terkemuka di Indonesia dan berstandar Internasional. Pengembangan dilakukan mulai dari penambahan mesin baru untuk produksi, pembuatan gedung atau ruangan, membuat produksi dan pekerjaan semakin efektif, layout penempatan ruangan dan mesin produksi, dan juga pembelian mesin produksi serta berkoordinasi untuk proyek pengembangan produksi.