

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang merupakan suatu program belajar sekaligus berlatih bekerja dengan secara langsung pada sebuah perusahaan dalam beberapa waktu. Tujuan utama dari magang yaitu untuk memperkenalkan dan menumbuhkan kemampuan mahasiswa dalam dunia kerja nyata. Mahasiswa yang akan menjajaki dunia kerja harus mempersiapkan diri sebaik-baiknya dan tidak terpaku hanya pada kompetensi disiplin ilmu dari perguruan tinggi saja. Namun sebaliknya, mahasiswa juga dituntut harus memiliki pengalaman, pengetahuan dan wawasan dunia kerja.

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional di Jawa Timur yang lebih menekankan kegiatan praktikum, sehingga diharapkan mahasiswa mampu mengembangkan dan mengaplikasikan ilmu yang didapat selama perkuliahan. Politeknik Negeri Jember menerapkan 60% praktik dan 40% teori. Hal tersebut bertujuan untuk membentuk kompetensi yang menghasilkan mahasiswa yang berdedikasi tinggi, disiplin, terampil, dan berkompeten sesuai dibidangnya. Untuk itu, Politeknik Negeri Jember menerapkan program magang sebagai syarat kelulusan bagi mahasiswa untuk memperoleh gelar Ahli Madya (Amd) serta dapat menjadi bekal bagi mahasiswa untuk menghadapi dunia kerja yang sesungguhnya.

Pelaksanaan magang dilakukan di salah satu industri yaitu PT. Marimas Putera Kencana yang merupakan industri yang bergerak dibidang pangan dengan produk utamanya yaitu minuman serbuk rasa buah. Sebagai industri yang telah berkembang luas dan agar kualitas produk tetap terjaga maka harus diterapkan pengendalian mutu produk utamanya pada proses pengemasan dikarenakan proses pengemasan merupakan proses yang sangat berpengaruh terhadap produk akhir yang kemudian akan dipasarkan. Untuk itu dapat dilakukan pengamatan mengenai pengendalian mutu proses pengemasan minuman serbuk menggunakan mesin pengemas khususnya mesin double lane.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum MAGANG

Tujuan umum dari pelaksanaan magang di PT. Marimas Putera Kencana adalah:

1. Untuk memenuhi mata kuliah magang serta salah satu syarat program studi D3 Teknologi Industri Pangan dan memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md) di Politeknik Negeri Jember.
2. Menambah informasi dan pengalaman seputar dunia kerja. Sebagai bentuk pembelajaran untuk mahasiswa menghadapi dunia kerja yang akan dijejaki.
3. Menerapkan hubungan antara teori dan praktikum yang telah didapatkan di perguruan tinggi, sehingga dapat menjadi bekal bagi mahasiswa pada saat terjun langsung ke dunia kerja setelah lulus.

1.2.2 Tujuan Khusus MAGANG

Tujuan khusus pelaksanaan magang di PT. Marimas Putera Kencana adalah :

1. Mengetahui pengolahan minuman serbuk di PT. Marimas Putera Kencana secara umum.
2. Mengetahui proses pengendalian mutu pada setiap tahapan proses minuman serbuk Marimas di PT. Marimas Putera Kencana.
3. Mengetahui mesin dan peralatan yang digunakan dalam proses produksi dan prinsip kerjanya dalam proses produksi.
4. Mengetahui stabilisasi berat produk per sachet pada mesin double lane.
5. Mengetahui faktor penyebab terjadinya berat produk yang tidak sesuai.

1.2.3 Manfaat MAGANG

Manfaat dilaksanakannya magang ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah pengalaman dengan menerapkan ilmu yang dipelajari selama kuliah secara praktik.
2. Mengenal budaya kerja perusahaan dimana mahasiswa dapat ide atau sudut pandang baru dari rekan kerja dan belajar bersikap profesionalitas dalam bekerja.

3. Terjalinnnya hubungan baik/kerja sama antara Politeknik Negeri Jember dan PT. Marimas Putera Kencana sebagai tempat magang.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi Kerja

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Marimas Putera Kencana Unit Produksi 2 yang berlokasi di Jalan Gatot Subroto blok 1/1-2, Purwoyoso, Kecamatan Ngaliyan, Kota Semarang, Indonesia. Peta lokasi



Gambar 1. Peta Lokasi Krja PT. Marimas Putera Kencana

1.3.2 Jadwal Kegiatan

Pelaksanaan magang di PT. Marimas Putera Kencana dimulai dari tanggal 6 September s/d 31 Desember 2022. Kegiatan magang dilakukan hari Senin sampai dengan hari Jumat pada pukul 07.00-15.00 WIB sedangkan hari Sabtu pada pukul 07.00-12.00 WIB.

No.	Kegiatan	Lokasi Kegiatan	Minggu														
			September			Oktober			November			Desember					
1.	Pengenalan Lingkungan PT. Marimas Putera Kencana	Seluruh ruang produksi															
2.	Pengamatan pengendalian mutu di ruang <i>filling</i>	Ruang <i>filler</i> , lantai 2															
3.	Pengamatan pengendalian mutu proses pengemasan	Ruang pengemasan, lantai 1															
4.	Pengamatan dan pengambilan sampel berat produk yang tidak sesuai	Ruang pengemasan, lantai 1															
5.	Penyusunan Laporan																

Tabel 1. Jadwal Kegiatan Magang

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan di PT. Marimas Putera Kencana untuk mengumpulkan data dan informasi dilakukan dengan dengan beberapa metode yaitu :

1. Observasi

Kegiatan observasi dilakukan dengan pengenalan lingkungan pabrik dan pengamatan secara langsung di lapangan pada proses produksi minuman serbuk Marimas secara langsung.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan untuk mengetahui informasi mengenai proses pengemasan dengan dilakukannya tanya jawab dengan pembimbing lapang, QC, kepala *shift*, kepala regu, operator yang terkait.

3. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan untuk mengumpulkan data dengan mempelajari buku, artikel, jurnal, serta internet sebagai literatur guna melengkapi data atau informasi yang berhubungan dengan pokok permasalahan selama kegiatan magang berlangsung.