

# **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 agroindustri. 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 industry. Salah satu kegiatan yang dimaksud tersebut adalah kegiatan magang. Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Polije yang secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman kerja dan ketrampilan khusus di lapangan (industri) sesuai bidang keahliannya masing-masing. Selain itu, adanya kegiatan magang ini menjadikan

mahasiswa mengetahui proses kerja di suatu perusahaan, seperti kedisiplinan, etika kerja, dan ilmu lain yang diperoleh langsung saat di lapang.

Pelaksanaan kegiatan magang ini dilakukan di PT. Ajinomoto Indonesia yang merupakan salah satu industr besar yang memproduksi berbagai bumbu penyedap masakan. Adapun beberapa produknya yang cukup dikenal masyarakat Indonesia antara lain Masako, Saori, Mayumi, MSG merk AJI-NO-MO-TO, dan Sajiku. MSG AJI-NO-MO-TO merupakan produk utama dari PT. Ajinomoto Indonesia. MSG atau Monosodium Glutamat merupakan bahan tambahan pangan yang berfungsi sebagai penyedap atau penguat rasa. Sedangkan salah satu produknya yang memiliki cukup banyak penggemar yaitu SAJIKU. SAJIKU adalah bumbu praktis siap saji yang lezat dan lengkap, sehingga tidak perlu menambahkan bumbu lain. Diolah dari perpaduan bahan berkualitas dan rempah-rempah alami yang telah dikeringkan, menghasilkan kelezatan dan aroma yang mengundang selera.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

Kegiatan Magang yang diselenggarakan tidak semata-mata hanya untuk melengkapi persyaratan mutlak kelulusan dan bobot kredit semester SKS. Selain itu juga 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**

Adapun tujuan umum dari pelaksanaan kegiatan magang di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory sebagai berikut :

1. Meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan yang ada di PT. Ajinomoto Indonesia.
2. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih kompeten dalam menghadapi dunia kerja yang sesungguhnya.
3. Salah satu syarat untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan.

4. Melatih mahasiswa untuk mengetahui perbedaan antara teori diperguruan dan prakti kerja secara langsung di lapangan.
5. Meningkatkan *softskill* mahasiswa (kemampuan dalam berkomunikasi, meningkatkan rasa percaya diri, memperbaiki sikap dan perilaku).

### **1.2.2 Tujuan Khusus Magang**

Adapun tujuan khusus kegiatan magang di PT. Ajinomoto Indonesia sebagai berikut :

1. Meningkatkan pengetahuan tentang macam-macam produk SAJIKU
2. Mengetahui setiap alur proses produksi yang ada di departemen FP- 2 Sajiku mulai dari penerimaan bahan baku sampai *finish good*.
3. Meningkatkan pengetahuan tentang Quality Control yang ada di section FP-2 Sajiku.

### **1.2.3 Manfaat Magang**

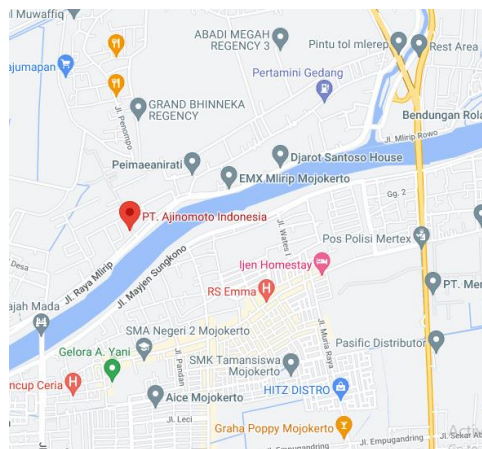
Adapun manfaat yang akan diperoleh dari kegiatan magang di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory yaitu :

1. Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa sekaligus melakukan serangkaian ketrampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya masing-masing.
2. Memperoleh kesempatan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan sehingga tingkat kepercayaan diri akan 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, dan pihak perusahaan yaitu PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory.

## 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

### 1.3.1 Lokasi Magang

Lokasi Kegiatan Magang yaitu di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory yang berada di Jl. Raya Mlirip No. 110, Gedong, Mlirip, Kecamatan Jetis, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur.



Gambar 1 1 Peta Lokasi Magang

*Sumber : Google Maps*

### 1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan Magang ini dilaksanakan pada tanggal 6 September 2022 - 6 Desember 2022. Kegiatan Magang dilakukan pada hari Senin - Jum'at, pada jam kerja shift pertama yaitu jam 07.00 - 16.00 WIB. Berikut Jadwal Magang di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory :

Tabel 1 1 Jadwal Magang

No.	Hari	Waktu
		08.00 – 11.00
1.	Senin	Istirahat 13.00 – 16.00
		08.00 – 11.00
2.	Selasa	Istirahat 13.00 – 16.00
		08.00 – 11.00
3.	Rabu	Istirahat 13.00 – 16.00
		08.00 – 11.00
4.	Kamis	Istirahat 13.00 – 16.00
		06.15 – 08.00 (Senam)
5.	Jumat	08.00 – 11.00 Istirahat 13.00 – 16.00

Sumber : PT. Ajinomoto Indonesia

#### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan magang kerja di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory memiliki tahapan-tahapan sebagai berikut :

##### 1. Wawancara

Wawancara adalah suatu metode dimana mahasiswa melakukan wawancara atau bertanya secara langsung dengan Pembimbing Lapang, *Foreman Supporting*, *Foreman Production*, dan *Department Manager* Sajiku. Metode ini merupakan metode pembelajaran yang memungkinkan terjadinya komunikasi, karena pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dengan mahasiswa.

## 2. Observasi

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

## 3. Studi Pustaka

Metode ini dilakukan dengan mencari materi mengenai produk dan juga sejarah dari SAJIKU itu sendiri.