

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, maka Politeknik Negeri Jember dituntut merealisasikan program pendidikan yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Salah satu kegiatan yang dimaksud tersebut adalah kegiatan magang. Kegiatan magang program Diploma Tiga yang dilakukan khusus untuk mahasiswa semester lima. 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 industri besar yang memproduksi berbagai bumbu penyedap masakan. Beberapa produk yang dikenal masyarakat Indonesia adalah AJI-NO-MOTO, Masako, Sajiku, Saori, dan Mayumi. AJI-NO-MOTO merupakan produk utama dari PT Ajinomoto Indonesia. MSG atau Monosodium glutamate merupakan bahan tambahan pangan yang berguna sebagai penyedap atau penguat rasa.. Sedangkan salah satu produk di PT Ajinomoto Indonesia yang berbentuk emulsi semi padat adalah Mayumi. Mayumi merupakan singkatan dari Mayonnaise Yummy yang terbuat dari bahan utama minyak dan kuning telur sebagai emulsifier. Mayonnaise termasuk dalam produk olahan telur yang memiliki kandungan lemak yang tinggi karena berbahan dasar minyak dan telur.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Adapun tujuan umum dari pelaksanaan kegiatan magang di PT Ajinomoto Indonesia yaitu :

1. Memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan program Pendidikan Tingkat Diploma (D3) di Politeknik Negeri Jember.
2. Meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri.
3. Melatih mahasiswa untuk mengetahui perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima dibangku kuliah dengan praktek di lapangan.
4. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih professional dan kompeten dalam menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan umum dari pelaksanaan kegiatan magang di PT Ajinomoto Indonesia yaitu :

1. Meningkatkan pengetahuan pada proses produksi Mayumi di PT Ajinomoto Indonesia.

2. Meningkatkan pengetahuan tentang quality control pada produk Mayumi di PT Ajinomoto Indonesia.

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat yang diperoleh dari kegiatan magang di PT Ajinomoto Indonesia yaitu :

1. Memperoleh pengetahuan dan pengalaman mengenai dunia kerja secara nyata di industri sehingga dapat digunakan sebagai bekal bagi mahasiswa saat terjun di dunia kerja.
2. Memperoleh kesempatan untuk menerapkan ilmu yang didapatkan selama perkuliahan.
3. Membandingkan teori yang diperoleh dibangku kuliah dengan penerapannya didalam dunia kerja.
4. Menjalin hubungan dan kerjasama yang baik antara Politeknik Negeri Jember dengan PT Ajinomoto Indonesia dalam kegiatan magang di waktu yang akan datang.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Waktu dan Tempat Magang

Kegiatan magang ini dilakukan pada tanggal 6 September - 6 Desember 2022. Kegiatan magang ini dilaksanakan di PT Ajinomoto Indonesia, Jalan Raya Mlirip No.110, Gedong, Mlirip, Kecamatan Jetis, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur. Berikut peta lokasi PT Ajinomoto Indonesia dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1.1 Peta Lokasi PT Ajinomoto Indonesia

Sumber: Google Maps

1.3.2 Jadwal Magang

Kegiatan magang di PT Ajinomoto Indonesia ini dilaksanakan mulai tanggal 6 September - 6 Desember 2022. Jadwal magang yang dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1 Jadwal Magang di PT Ajinomoto Indonesia

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

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam magang di PT Ajinomoto Indonesia adalah sebagai berikut:

1. Pengamatan langsung (Observasi)

Metode ini dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan langsung di lapangan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses produksi di FP-2 Mayumi PT Ajinomoto Indonesia.

2. Wawancara

Metode ini dilakukan dengan melakukan tanya jawab secara langsung kepada pembimbing lapang dan pekerja yang ada di lokasi produksi maupun *office* yang bertujuan untuk mendapatkan informasi terkait data yang dibutuhkan.

3. Dokumentasi

Metode ini dilakukan dengan pencatatan data, pengumpulan informasi dari dokumen, laporan, atau buku yang berhubungan dengan data pembahasan, serta dilakukan pengambilan gambar pada tempat tertentu di PT Ajinomoto Indonesia selama pelaksanaan magang.

4. Studi Kepustakaan

Metode ini dilakukan dengan membaca, menganalisa, dan mengumpulkan data dari berbagai sumber seperti jurnal dan data dari Badan Standarisasi Nasional yang bertujuan untuk menambah pengetahuan dan dapat membandingkan antara literature dengan hasil yang didapatkan selama magang.