

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (POLIJE) ialah salah satu perguruan tinggi negeri di Jawa Timur yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu pendidikan tinggi yang mengampu dalam penguasaan keahlian terapan tertentu untuk mampu melaksanakan dan mengembangkan standar keahlian dengan spesifik sesuai kebutuhan sektor industri yang dipilih. Sistem pendidikan vokasi ini dibuat sebagai peningkatan keterampilan sumber daya manusia, sehingga mampu mengembangkan diri pada dunia industri serta permasalahan didalamnya. Di Politeknik Negeri Jember sendiri menggunakan sistem mengajar 60% praktek dan 40% teori dengan tujuan agar mahasiswanya memiliki kemampuan yang terasah dengan baik sebelum terjun dalam dunia kerja sesuai bidangnya maupun dalam masyarakat untuk menciptakan lapangan pekerjaan, berwirausaha mandiri.

Pendidikan vokasi yang diselenggarakan harus diiringi dengan perkembangan ilmu pengetahuan serta teknologi yang dapat diterima pada perkembangan dunia industri modern. Sejalan pada terciptanya tuntutan peningkatan kemampuan sumber daya manusia, Politeknik Negeri Jember harus melaksanakan kegiatan praktek kerja secara nyata pada dunia luar kampus untuk mahasiswa. Salah satu bentuk kegiatan yang diselenggarakan adalah program praktek kerja Magang pada perusahaan atau industri yang sesuai dengan bidang yang dipelajari, khususnya program studi Teknologi Industri Pangan. Program praktek kerja Magang merupakan kegiatan belajar serta berlatih bekerja dengan langsung terjun dalam perusahaan atau industri selama jangka waktu yang disepakati.

Program Magang ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember (POLIJE) dan juga sebagai bekal mahasiswa di masa mendatang khususnya di dunia industri sesuai dengan keahliannya. Program Magang memiliki bobot 21 sks yang didalamnya sudah termasuk pembekalan, kegiatan Magang dan penyusunan laporan. Kegiatan program Magang untuk program diploma dilaksanakan pada semester 5. Bentuk

dari kegiatan Magang ini adalah kerja praktik dengan melaksanakan semua aktifitas di lokasi Magang sesuai dengan intruksi dan ketetapan perusahaan atau industri terkait.

Pelaksanaan kegiatan program Magang ini di laksanakan disalah satu instansi pemerintah yaitu UPT Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura (UPT PATPH). Dimana pada pembagian praktek Magangnya berada pada bagian pemasaran yang bergerak di bidang pengolahan hasil pertanian untuk dijadikan suatu produk berupa makanan maupun minuman. Bahan baku yang digunakan untuk mengolah produk-produk tersebut didapatkan dari dari pertanian dan perkebunan milik UPT Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura sendiri. Produk-produk yang dihasilkan merupakan produk inovasi olahan baru sehingga mampu menarik minat calon konsumen karena memiliki daya tarik dan ciri khas. Selain di produksi untuk memenuhi kebutuhan konsumen, produk inovasi tersebut biasanya digunakan untuk kegiatan demo masak kunjungan agrowisata, kegiatan pameran pangan serta sebagai rujukan mahasiswa Magang dalam menyelesaikan laporan.

Selain memiliki banyak produk inovasi, UPT Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura juga memiliki produk unggulan yang menjadi ciri khasnya yaitu buah Melon Golden Langkawi yang merupakan komoditas unggulan dengan ciri-ciri umum kulit buah berwarna kuning emas dan halus, daging buah berwarna putih dan tekstur halus serta tidak mudah tertanggal. Di UPT Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura mengembangkan beberapa bentuk Melon Golden Langkawi agar memiliki variasi yang unik selain bulat yaitu, Melon Golden Langkawi kotak dan Melon Golden Langkawi hati (*love*).

1.2 Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat dari kegiatan Magang ini dibagi menjadi beberapa kategori yaitu tujuan umum, tujuan khusus dan manfaat dari kegiatan Magang itu sendiri.

1.1.1 Tujuan Umum

Adapun tujuan umum pelaksanaan kegiatan Magang di UPT Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura (UPT PATPH) adalah sebagai berikut:

1. Menambah pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi ataupun unit bisnis strategis lainnya dengan bekerja secara langsung ke lapang.
2. Mengetahui alur produksi olahan hasil perkebunan dan pertanian di UPT PATPH, khususnya yang berada di Lebo, Sidoarjo (pemanenan, sortasi, pembersihan, penimbangan, pengeringan dan pengemasan (penyimpanan bahan baku serta pengolahan produk inovasi).
3. Melatih mahasiswa untuk dapat mengetahui perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima saat kuliah dan praktek dilapangan.
4. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa dalam ilmu pengolahan dengan kegiatan produksi yang dilakukan.
5. Mengetahui kesiapan mahasiswa dalam memasuki serta dunia kerja dalam industri yang sesungguhnya.

1.1.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dilaksanakannya kegiatan magan di UPT Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura (UPT PATPH) yaitu:

1. Mengetahui komposisi resep yang tepat dan alur pembuatan inovasi keripik ekstrak bunga mawar (*Rose Damascene Mill*) sebagai olahan pemanfaatan bunga mawar di UPT PATPH.
2. Mengetahui kelayakan produk inovasi keripik ekstrak bunga mawar (*Rose Damascene Mill*) dengan menggunakan metode pengujian hedonik atau uji kesukaan yang dinilai oleh para panelis.

1.1.3 Manfaat

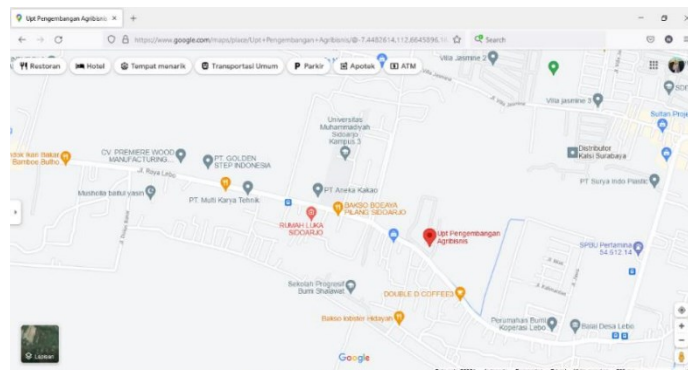
Adapun manfaat yang diperoleh dalam kegiatan Magang yang telah dilaksanakan di UPT Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura (UPT PATPH) adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa menjadi terlatih untuk melakukan pekerjaan lapang sekaligus mengembangkan keterampilan yang dimiliki sesuai bidang keahlian.
2. Mahasiswa mendapatkan kesempatan untuk meningkatkan pengetahuan mengenai bidang keahliannya dengan ilmu yang didapat dilapangan.
3. Menumbuhkan sikap mahasiswa yang disiplin kerja dan berkarakter.

1.2 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.2.1 Lokasi Kerja

Kegiatan Magang ini dilakukan pada tanggal 1 September 2022 sampai dengan tanggal 26 Desember 2022 dan dilaksanakan di UPT Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura, Jl. Raya Lebo No. 48, Kec Sidoarjo, Kab. Sidoarjo, Jawa Timur.



Gambar 1. 1 Peta Lokasi UPT Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura

Sumber: (Google Maps, 2022)

1.2.2 Jadwal Kerja

Kegiatan Magang ini dilaksanakan pada tanggal 1 September sampai dengan 31 Desember 2022. Adapun jadwal kerja magang di UPT PATPH dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Table 1.1 Jadwal kerja di UPT PATPH

| No. | Hari | Jam Kerja |
|-----|--------|---------------|
| 1. | Senin | 07.00 – 11.30 |
| | | Istirahat |
| | | 13.00 – 15.30 |
| 2. | Selasa | 07.00 – 11.30 |
| | | Istirahat |
| | | 13.00 – 15.30 |
| 3. | Rabu | 07.00 – 11.30 |
| | | Istirahat |
| | | 13.00 – 15.30 |
| 4 | Kamis | 07.00 – 11.30 |
| | | Istirahat |
| | | 13.00 – 15.30 |
| 5 | Jum'at | 07.00 – 11.30 |
| | | Istirahat |
| | | 13.00 – 15.30 |
| 6. | Sabtu | 07.0 – 12.00 |

1.3 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan Magang di UPT Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura memiliki beberapa tahapan diantaranya, yaitu:

1. Pembekalan Kegiatan Magang

Pembekalan atau sosialisasi mengenai bagaimana kegiatan yang akan dilaksanakan ditempat Magang dilakukan secara singkat dihari pertama masuk

Magang beserta menyelesaikan administrasi biaya magang. Tujuan dari pembekalan ini adalah untuk mengetahui bagaimana kondisi atau aktifitas para pekerja yang ada di UPT Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura dan mengetahui tugas-tugas yang akan diberikan selama kegiatan Magang berlangsung.

2. Observasi Tempat Kerja

Metode ini dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung keadaan dan aktivitas yang berlangsung di tempat Magang, UPT Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura dengan tujuan untuk mendapatkan informasi dan data yang diperlukan selama akan dilaksanakannya kegiatan Magang berlangsung.

3. Praktek Lapang

Kegiatan ini merupakan inti dari kegiatan Magang, yaitu bekerja secara nyata turun ke lapangan sehingga dapat menganalisis dan mempelajari proses kerja yang ada di UPT Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura secara langsung (proses pemanenan sampai proses mengolah menjadi produk).

4. Wawancara

Metode ini dilaksanakan dengan mahasiswa melakukan tanya jawab secara langsung (komunikasi secara langsung) dengan pembimbing lapang, para pekerja dan beberapa staff kantor UPT Pengembangan agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura untuk mendapatkan informasi lebih lengkap dan akurat serta dapat berdiskusi mengenai kebutuhan data yang diperlukan untuk mengisi laporan Magang.

5. Studi Pustaka

Studi Pustaka adalah metode dimana mahasiswa mengumpulkan data serta informasi yang diperlukan untuk melengkapi laporan kegiatan Magang, berupa arsip maupun catatan yang terdapat di UPT Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura atau melalui website dan literatur pendukung lainnya.