

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi yang menyelenggarakan Pendidikan vokasi, yaitu program Pendidikan yang mengarah pada proses belajar mengajar dengan ingat keahlian dan mampu melaksanakan pengembangan standar – standar keahlian secara spesifik. Pendidikan yang diberikan memiliki system keterampilan dasar yang kuat sehingga mampu mencetak lulusan yang siap menghadapi perubahan di dunia kerja. Politeknik negeri jember memiliki 9 jurusan dengan 31 program studi. Salah satu jurusan di Politeknik Negeri Jember yaitu Manajemen Agribisnis yang memiliki 3 program studi yaitu D3 Manajemen Agribisnis, D4 Manajemen Agroindustri, D4 Akuntansi Sektor Publik dan D4 Manajemen Pemasaran Internasional. Pada program D3 Manajemen Agribisnis mahasiswa menerima materi perkuliahan dan praktikum yang dilakukan selama semester I hingga semester V. Pada semester VI mahasiswa melakukan Kegiatan Magang di berbagai perusahaan yang bergerak pada bidang ilmu pertanian dan ilmu manajemen, kegiatan dilakukan selama 768 jam (4 bulan).

Magang merupakan kegiatan akademik yang dilakukan oleh mahasiswa pada Lembaga – Lembaga yang berkaitan dengan bidang agribisnis atau industri pengolahan hasil pertanian. Melalui magang ini mahasiswa berkesempatan untuk mengembangkan cara berpikir, memberikan ide – ide yang berguna dan dapat menambah pengetahuan sehingga memiliki rasa disiplin dan tanggung jawab dengan napa yang diberikan. Magang juga merupakan salah satu syarat kelulusan bagi mahasiswa semester VI dalam menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Jember. Politeknik Negeri Jember telah bekerja sama dengan PT Rolas Nusantara Mandiri dengan adanya Kerjasama tersebut, mahasiswa dapat mempraktekkan langsung apa yang didapat dibangku perkuliahan dengan terlibat langsung pada pekerjaan yang ada di PT Rolas Nusantara Mandiri.

PT. Perkebunan Nusantara XII (Persero) Wonosari merupakan Badan Usaha Milik Negara (BUMN) yang memproduksi teh hitam. PTPN XII memiliki anak 2 perusahaan bernama PT. Rolas Nusantara Mandiri yang memproduksi bahan setengah jadi berupa teh granule hitam menjadi teh celup dan teh seduh dengan bahan dasar teh hitam mutu BMC (*Broken Mix Pecco*). Teh celup yang disajikan oleh PT. Rolas Nusantara Mandiri terdapat varian rasa yaitu original, melati, dan vanila. Teh seduh yang diproduksi memiliki berbagai varian yaitu teh seduh hitam jenis gajah kertowono, teh hitam bubuk jenis ken tea, teh seduh premium dan teh seduh hijau. Teh yang sudah diolah, dijual langsung ke konsumen melalui outlet yang ada di berbagai daerah pada setiap outlet milik PT. Rolas Nusantara Mandiri. Pabrik unit teh celup PT. Rolas Nusantara Mandiri yang berada di Malang terletak di tempat Wisata Kebun Teh Wonosari, sehingga pabrik tersebut mendirikan outlet yang satu lokasi dengan pabrik pembuatannya. Setiap produksi di unit teh celup dilakukan dengan RKAP (Rencana Kerja Anggaran Perusahaan) sedangkan permintaan pembelian terhadap produk jadi pada setiap outlet tidak selalu tetap dan berjangka waktu. Adapun jumlah hasil produksi dari pabrik unit teh celup tidak selalu maksimal, hal itu dikarenakan adanya kendala yang merujuk pada faktor produksi utama yang dibutuhkan oleh PT. Rolas Nusantara Mandiri (Unit Teh Celup)

Proses pengemasan produk perlu adanya suatu perencanaan dan alur proses yang jelas, sehingga produk yang dihasilkan dapat dijamin kualitasnya. Pengemasan merupakan salah satu cara pengawetan hasil pertanian untuk memperpanjang daya simpan suatu produk. Proses pengemasan teh yang dilakukan di pabrik PT. Rolas Nusantara Mandiri secara umum meliputi persiapan bahan baku, penimbangan dan pengemasan tahap I, pengepressan, pemberian masa kadaluarsa, pembentukan kardus teh, pengemasan tahap II, proses pengepakan dan produk yang sudah jadi siap dipasarkan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

- a. Menambah wawasan, pengetahuan, dan keterampilan dalam proses pengemasan produk teh Rolas di PT Rolas Nusantara Mandiri Wonosari – Malang
- b. Mempelajari dan mengkaji berbagai masalah yang ada didalam proses pengemasan produk teh Rolas di PT Rolas Nusantara Mandiri serta penanganannya

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

- a. Dapat mengetahui jenis – jenis teh celup dan teh seduh sesuai kualitas
- b. Dapat mengetahui cara pengemasan teh hijau “*green tea*” yabukita di PT Rolas Nusantara Mandiri.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dari kegiatan di PT Rolas Nusantara Mandiri Wonosari Malang adalah sebagai berikut:

- a. memperoleh pengetahuan, wawasan, dan keterampilan dalam proses pengemasan produk teh Rolas di PT Rolas Nusantara Mandiri-Malang.
- b. mengetahui berbagai masalah yang ada didalam proses pengemasan produk teh Rolas di PT Rolas Nusantara Mandiri serta penanganannya.

1.3 Lokasi dan Waktu Kerja

Lokasi Magang di PT Rolas Nusantara Mandiri Unit Teh Celup Wonosari – Malang. Lokasi perusahaan berada di PTPN XII Kebun Teh Wonosari – Malang terletak di Dusun Wonosari, Desa Toyomarto, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang. Magang ini dilaksanakan sejak tanggal 1 Maret 2023 sampai dengan 28 Juni 2023 atau setara dengan 768 Jam kerja.

1.4 Metode Pelaksanaan

Beberapa metode untuk mendapatkan data sebagai bahan pembuatan laporan, yaitu:

a. Praktek Lapang

Melakukan kegiatan di lapang, dari pembimbing lapang atau tenaga kerja lainnya.

b. Wawancara

Melakukan tanya jawab secara formal maupun nin formal, kepada narasumber yang mempunyai informasi akurat.

c. Observasi

Melakukann pengamatan secara langsung di lapang selama pelaksanaan kegiatan PKL di PT Rolas Nusantara Mandiri Wonosari - Malang

d. Dokumentasi

Mencari sumber data sekunder dan data pendukung dengan menggunakan gambar (foto) dokumentasi sebagai bukti hasil kegiatan.