

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang merupakan kegiatan yang dilakukan mahasiswa sebagai upaya untuk mendapatkan ilmu dan pengalaman mengenai dunia kerja. Dengan semua ilmu dan pengalaman yang didapatkan selama magang ini diharapkan mahasiswa menjadi lebih percaya diri dan mampu menghadapi dunia kerja. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka) menjadi salah satu tempat magang yang sesuai untuk menimba ilmu dan pengalaman untuk dunia kerja. Puslitkoka selain sebagai tempat penelitian juga memiliki tempat produksi berbagai produk olahan kopi dan kakao, diproduksi sebagai hasil penelitian Puslitkoka yang dikembangkan atas nama Koperasi Karyawan Sekar Arum. Puslitkoka dapat dijadikan acuan dan pembelajaran sebagai pengembangan diri maupun penerapannya. Melalui magang ini mahasiswa memiliki kesempatan untuk lebih mengembangkan cara berfikir, memberikan ide maupun gagasan dan dapat memiliki kedisiplinan dan tanggungjawab dengan apa yang dikerjakannya. Magang ini memberikan banyak sekali manfaat kepada mahasiswa guna untuk terjun dalam dunia kerja.

Pada Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka) terdapat kegiatan dari hulu sampai dengan hilir komoditas kopi dan kakao, salah satu diantaranya yaitu kopi arabika. Kopi arabika adalah salah satu spesies tanaman kopi yang diklasifikasikan dalam genus *Coffea*. Jenis kopi arabika adalah yang paling populer dan unggul dalam hal volume, nilai, dan cita rasanya. Kopi arabika kini menguasai 70 persen pasar kopi dunia dan memiliki banyak varietas, tergantung negara, iklim, dan tanah tempat kopi ditanam. Pada proses budidaya kopi arabika terdapat beberapa tahapan kegiatan mulai dari persemaian, pembibitan/pemeliharaan bibit, persiapan TTAD, persiapan TTI, pemeliharaan TBM I, pemeliharaan TBM II, pemeliharaan TBM III, dan pemeliharaan TM. Kopi arabika memiliki ciri-ciri seperti tumbuh pada dataran tinggi, tanaman sensitif pada kelembaban udara, warna daun hijau mengkilap, memiliki bentuk biji lebih besar dan oval dari pada kopi robusta, memiliki cita rasa sedikit asam.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan magang secara umum adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan instansi/lembaga yang layak dijadikan tempat magang. Selain itu, tujuan magang adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus magang ini adalah:

- a. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkain keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya mengikuti perkembangan ipteks
- b. Menambah kesempatan bagi mahasiswa memantapkan keterampilan dan pengetahuannya untuk menambah kepercayaan dan kematangan diri
- c. Meningkatkan kemampuan interpersonal mahasiswa terhadap lingkungan kerjanya
- d. Melatih para mahasiswa berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka) yaitu:

- a. Melatih mahasiswa agar mampu beradaptasi dengan dunia kerja
- b. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga mahasiswa dapat mengetahui kondisi nyata dunia kerja serta bekal ketika terjun di dunia kerja
- c. Mendapatkan gambaran mengenai instansi

- d. Mahasiswa dapat meningkatkan kemampuan dan keterampilannya serta menambah pengetahuan mengenai dunia kerja khususnya di bidang pertanian
- e. Mahasiswa dapat mengukur kemampuan diri dalam berkomunikasi, bersosialisasi, dan bekerja dalam lingkungan tempat kerja.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Magang dilaksanakan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka) dengan waktu pelaksanaan selama 4 bulan dimulai tanggal 6 Maret 2023 sampai 3 Juli 2023 atau setara dengan 768 jam kerja. Kegiatan ini dimulai pukul 07.00 WIB sampai dengan 16.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Kegiatan Magang sebagai berikut:

1. Pengenalan Lokasi dan Materi

Pelaksanaan kegiatan magang diawali dengan pengenalan lokasi dan pemberian materi atau arahan oleh pembimbing lapang. Pembimbing lapang mengenalkan lokasi kegiatan yang akan dilaksanakan oleh mahasiswa dengan tujuan agar mahasiswa mengetahui lokasi kegiatan magang yang akan ditempati.

2. Pelaksanaan Kegiatan Magang

Pelaksanaan kegiatan magang dilaksanakan sesuai dengan pembagian tugas yang telah diberikan oleh karyawan perusahaan. Tugas praktek yang dilakukan meliputi:

a. Bagian Kantor (Gedung Inkubasi Bisnis Teknologi)

- Menginput data mengenai biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi hilir kopi dan kakao
- Membuat laporan mengenai kelayakan biaya dalam proses produksi hilir kopi dan kakao

b. Pabrik Pengolahan Cokelat

- Mengikuti proses sortir biji kakao
- Melakukan proses produksi hilir cokelat kering menjadi beberapa produk *intermediate*

- Melakukan proses *packing* pada produk yang siap jual

3. Diskusi Dua Arah

Kegiatan magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka), sering kali dilakukan pemantauan dan diarahkan melalui pembimbing lapang selaku penanggung jawab kepada mahasiswa magang dalam menjalankan tugas yang diberikan. Pembimbing lapang juga bersedia memberikan materi yang dibutuhkan mahasiswa dalam penyusunan laporan magang. Dari hal tersebut mahasiswa bisa mengoreksi diri mengenai pekerjaan yang dilakukan serta mahasiswa lebih mudah mendapatkan data yang dibutuhkan untuk kepentingan pembuatan laporan magang.

4. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan dilaksanakan beriringan dengan berjalannya kegiatan magang, yaitu mulai dari bulan Maret sampai dengan Juli 2023. Dalam penyusunan laporan, semua pihak berperan penting mulai dari pembimbing lapang hingga karyawan dengan memberi dukungan serta informasi yang dibutuhkan mahasiswa dalam menyelesaikan penulisan laporan magang.