

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang ialah suatu kegiatan bagi mahasiswa dengan tujuan untuk mendapatkan pengalaman dari suatu kegiatan tersebut, yang nantinya diharapkan mahasiswa mampu memiliki keterampilan dan pengalaman yang menjadi sarana penerapan teori yang diperoleh selama di kampus pada saat kuliah dengan yang ada pada dunia industri. Kegiatan ini dapat menambah pengalaman mahasiswa khususnya di Prodi D3 Teknologi Industri Pangan dan memberikan wawasan mendalam terkait dunia kerja sebelum lulus dari perkuliahan kelak.

Kegiatan Magang ini mahasiswa berkesempatan untuk mengembangkan ilmu serta belajar mengenal dunia kerja. Proses produksinya dimulai dari pemanenan bahan baku, penerimaan bahan baku (Raw Material), pencucian bahan, sortasi dan grading bahan baku, blanching, pembekuan hingga packing bahan baku. Untuk memenuhi permintaan pasar dan masyarakat yang menggemari produk tersebut maka PT Mitratani Dua Tujuh memproduksi sayuran beku siap saji yang halal, aman dan bermutu tinggi dengan memperhatikan setiap proses dari budidaya tanaman hingga proses produksinya.

PT Mitratani Dua Tujuh merupakan perusahaan yang bergerak dibidang agroindustri yaitu budidaya dan pengolahan sayuran beku dengan komoditas utamanya yaitu kedelai Jepang (edamame), okura, buncis, sweet potato, jusme (minuman sari edamame) dan lain sebagainya. Sekitar 90% produk dari PT Mitratani Dua Tujuh dikirim ke pasar ekspor khususnya Jepang dan selebihnya untuk pasar Malaysia, Singapura, Belanda. PT Mitratani Dua Tujuh merupakan salah satu anak dari perusahaan PTPN X yang terletak di Jl. Brawijaya NO. 83 Kelurahan/Desa Mangli, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur.

Okura (*Abelmoschus esculentus*) atau sering dikenal *lady finger* yaitu tanaman yang masih satu keluarga dengan kembang sepatu dan kapas. Tanaman ini banyak ditemukan di wilayah Afrika, Timur Tengah, Asia, dan juga Indonesia. Okura mengandung berbagai nutrisi dan juga mengandung kolin, zinc, selenium, vitamin B kompleks, vitamin E. mengonsumsi okura secara rutin mampu menurunkan tingkat penyerapan gula darah atau menstabilkan gula darah bagi penderita diabetes yang berasal dari lendir okura sendiri dan dapat meningkatkan sensitivitas hormon insulin.

Pada umumnya okura di olah menjadi berbagai macam makanan dan juga bisa untuk camilan sehat. Pasar utama dari produk edamame ini tidak hanya di pasar lokal tetapi bisa sampai ke luar negeri seperti Jepang dan Amerika. Maka dari itu perlu perhatian khusus untuk mempertahankan kualitas dan kesegaran okura untuk bisa sampai ke tangan konsumennya. Salah satu cara untuk mempertahankan kesegaran dari okura tanpa mengubah rasa dan teksturnya yaitu dengan cara pembekuan yang merupakan proses penanganan okura secara modern yang paling sering digunakan karena tidak mengubah penampilan dan tekstur, okura juga memiliki daya awet yang lama sehingga kualitas dan kesegaran okura tetap terjaga. Metode IQF (*Individual Quick Freezing*) merupakan pembekuan bahan satu persatu dalam waktu yang singkat dengan suhu -30°C agar kandungan nutrisi tidak hilang, penampilan sama dengan sebelum pembekuan. Prinsip kerja mesin IQF (*Individual Quick Freezing*) yaitu membekukan produk secara individu dengan menggunakan hembusan udara dingin. Sumber pendingin yang digunakan yaitu gas amonia

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum Magang di PT Mitratani Dua Tujuh, sebagai berikut:

1. Meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam manajerial budidaya tanaman okura di PT Mitratani Dua Tujuh Jember

2. Menjalin hubungan yang sinergis dan terarah antara dunia pendidikan dan dunia profesi.
3. Menambah wawasan mahasiswa tentang manfaat dari pengetahuan yang dipelajari.
4. Sebagai syarat menyelesaikan jenjang pendidikan Diploma III pada Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus Magang di PT Mitratani Dua Tujuh, sebagai berikut:

1. Mahasiswa mampu mengetahui proses pengolahan okura dari mulai proses penerimaan sampai proses pengemasan okura siap kirim.
2. Mengetahui secara umum profil industri pengolahan pangan PT Mitratani Dua Tujuh.
3. Mengetahui dan memahami proses pembekuan okura dengan metode IQF

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat Magang di PT Mitratani Dua Tujuh, sebagai berikut:

1. Mendapat bekal pengalaman pada saat kerja nantinya di perusahaan
2. Membina hubungan kerja sama yang baik antar mahasiswa dengan perusahaan
3. Mendapatkan wawasan pengetahuan dan keterampilan tentang proses pengolahan okura di PT Mitratani Dua Tujuh

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Mahasiswa melakukan kegiatan Magang yang dilaksanakan mulai tanggal 1 September 2022 hingga 30 Desember 2022, bertempat di Lahan PT Mitratani Dua Tujuh. Lahan budidaya tanaman Okura yang bertempat di Kecamatan Panti area VI.

Pelaksanaan kegiatan Magang juga dilaksanakan di pabrik pengolahan yang bertempat di pabrik pengolahan PT Mitratani Dua Tujuh

yang terletak di Jalan Brawijaya NO. 83, Kelurahan Mangli, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Berikut ini rincian jam kerja pelaksanaan kegiatan Magang baik di lahan maupun pabrik:

Tabel 1.1 Jam kerja mahasiswa Magang

Hari	Lahan	Pabrik
Senin s/d Jum'at	08.00 – 13.00 WIB	10.00 – 16.00
Sabtu s/d Minggu	Libur	Libur

1.4 Metode Pelaksanaan

Ada beberapa metode untuk memperlancar kegiatan Magang ini:

1. Wawancara

Wawancara atau diskusi ialah salah satu metode yang dilakukan dengan menyampaikan sejumlah pertanyaan kepada karyawan PT Mitratani Dua Tujuh yang sekaligus sebagai pembimbing lapang

2. Observasi

Yaitu salah satu metode yang dilakukan dengan mengamati objek secara langsung dan mendetaik dari awal proses hingga akhir guna mendapat informasi

3. Penerapan Kerja

Merupakan pelaksanaan kerja secara langsung di PT Mitratani Dua Tujuh. Pelaksaaan kerja secara langsung meliputi *penerimaan bahan baku, sortasi, washing, grading, blanching, cooling, IQF, cold storage, sortasi akhir, packaging*. Bertujuan untuk mengetahui, memahami, menambah pengalaman kerja sesuai dengan yang diterapkan di PT Mitratani Dua Tujuh.

4. Studi Pustaka

Yaitu mendata atau mengumpulkan data hasil dari semua kegiatan yang dimulai dari penerimaan sampai ke tahap packaging dan melakukan evaluasi pada setiap proses sebagai pembanding dalam pemahaman teori dengan kondisi yang ada di lapangan.