

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember adalah salah satu perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional dengan suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan oleh sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Polije lebih berorientasi pada dunia industri dengan menerapkan 60% kegiatan praktikum dan 40% kegiatan teori. Di samping itu, lulusan Polije diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri.

Magang adalah salah satu program yang tercantum dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember. Magang merupakan salah satu program sebagai persyaratan kelulusan bagi mahasiswa guna mendapatkan pengalaman serta keterampilan di masyarakat dan dunia industri (perusahaan) sesuai bidang keahliannya. Kegiatan ini bertujuan agar mahasiswa bisa mandiri dan terjun langsung dalam dunia kerja, sehingga nantinya dapat diterapkan setelah lulus. Kegiatan magang ini dilaksanakan selama 4 bulan oleh mahasiswa semester tujuh Politeknik Negeri Jember.

Kegiatan magang ini dilaksanakan di CV. Aurasufa yang berlokasi di Perumahan Bumiasri Sengkaling blok FF-08, Sengkaling, Mulyoagung, Kecamatan Dau, Kabupaten Malang, Jawa Timur 65151. Perusahaan ini dikenal dengan perusahaan yang lebih fokus pada makanan ringan. Produk yang dihasilkan di CV. Aurasufa ada beberapa yaitu naykers coklat keju, naykers coklat chocochip, dan Nakde'. Produk nakde' sendiri memiliki beberapa varian rasa

seperti *chesee stick*, *original broccoli*, *carrot broccoli*, *original seaweed*, dan *broccoli seaweed*.

Pengendalian mutu adalah upaya untuk mempertahankan mutu yang telah ditetapkan pada suatu produk. Hal yang perlu diperhatikan dalam upaya mempertahankan mutu yaitu dengan pengawasan ketat, serta penggunaan alat dan mesin dengan tepat. Mutu produk dapat diperhatikan dari segi warna, aroma, tekstur, cara pengolahan, hingga penanganan produk akhir. Pengendalian mutu perlu dilakukan di CV. Aurasufa untuk mempertahankan kualitas produk sehingga produk yang dihasilkan berkualitas. Pengendalian mutu penting dilaksanakan khususnya pada tahap produksi, dimana tahap ini sangat mempengaruhi kualitas mutu produk. Ada beberapa faktor kekurangan pada tahap ini yaitu mulai dari SOP karyawan, terdapat produk akhir yang cacat, sehingga mempengaruhi total jumlah produk akhir.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Meningkatkan wawasan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan yang ada di industri pangan dengan baik dan benar.
2. Mengimplementasikan ilmu atau teori yang didapatkan saat perkuliahan dengan kondisi lapang atau lokasi magang.
3. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa baik *hardskill* maupun *softskill* sebagai bekal memasuki dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mahasiswa dalam mempelajari proses produksi, penanganan bahan baku, proses pengolahan dan pengemasan di CV. Aurasufa.
2. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa pada proses pengawasan mutu pada produk Nakde' cheese stick di CV. Aurasufa.
3. Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mahasiswa tentang penjaminan mutu dan pengendalian proses produksi Nakde' *cheese stick* di

CV. Aurasufa.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Manfaat untuk mahasiswa :
 - a. Mengembangkan ilmu yang diperoleh di bangku kuliah dan melatih keterampilan serta pengetahuan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
 - b. Meningkatkan kemampuan bersosialisasi dan interaksi kerjasama dalam dunia kerja sehingga diharapkan dapat dengan mudah untuk berintegrasi dengan lingkungan kerja.
 - c. Mempelajari budaya kerja dan sikap profesionalisme di perusahaan maupun industri.
2. Manfaat untuk Polije:
 - a. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif dengan CV. Aurasufa.
 - b. Memperoleh informasi mengenai kriteria pekerja yang dibutuhkan di lingkungan industri.
 - c. Terciptanya hubungan kerja sama yang saling menguntungkan antara kedua belah pihak.
 - d. Memperoleh pengakuan dari industri terhadap lulusan Politeknik Negeri Jember dapat meningkatkan nilai akreditasi Politeknik Negeri Jember.
3. Manfaat untuk industri:
 - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
 - b. Mendapatkan alternatif solusi dari permasalahan yang ada di lapang.
 - c. Menumbuhkan kerjasama yang saling menguntungkan dan bermanfaat dengan pihak-pihak terkait.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi Pelaksanaan

Pelaksanaan magang dilakukan di CV. Aurasufa yang berlokasi di Perumahan Bumiasri Sengkaling blok FF-08, Sengkaling, Mulyoagung, Kecamatan. Dau, Kabupaten. Malang, Jawa Timur 65151 dapat dilihat pada Gambar 1.1



*Gambar 1. 1 Peta Lokasi Perusahaan
Sumber : Google Maps*

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Pelaksanaan magang dilakukan selama 4 bulan terhitung mulai tanggal 31 Juli 2023 sampai 02 Desember 2023. Kegiatan magang dilaksanakan dari hari senin sampai sabtu dengan jam kerja selama 8 jam dengan 1 jam istirahat. Rincian jam kerja di CV. Aurasufa ada pada Tabel 1.1

Tabel 1. 1 Jadwal magang

Hari	Pukul	Kegiatan
Senin – Sabtu	07.30 – 11.30	Produksi
	11.30 – 12.30	Istirahat
	12.30 – 15.30	Produksi
Minggu	Libur	Libur

Sumber : CV. Aurasufa, Malang (2023)

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Metode Magang

a. Observasi

Observasi adalah kegiatan yang dilakukan langsung oleh mahasiswa dengan cara mengamati segala proses yang terjadi di CV. AURASUFA mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, pengemasan, finishing, penyimpanan, sanitasi karyawan, dan produk hasil akhir.

b. Penerapan Kerja

Penerapan kerja yaitu kegiatan dimana mahasiswa menerapkan secara langsung agar dapat mengetahui, memahami, dan menambah pengalaman kerja selama di CV. Aurasufa mulai dari proses seleksi bahan, penimbangan bahan, produksi bahan, pengemasan, hingga *finishing*.

c. Studi Pustaka

Studi pustaka adalah kegiatan dimana mahasiswa melakukan evaluasi terhadap data yang sudah ada dengan literatur sebagai pembanding dalam pemahaman teori dengan kondisi di lapangan.

d. Wawancara

Wawancara merupakan kegiatan yang dilakukan dengan berinteraksi secara langsung dengan pemilik perusahaan atau karyawan untuk mendapatkan informasi.

e. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan merupakan kegiatan akhir setelah melakukan observasi, penerapan kerja, studi pustaka, dan wawancara dengan cara penulisan dari data yang sudah didapatkan.

1.4.2 Supervisi Magang

Supervisi magang merupakan kegiatan dimana dosen pembimbing datang secara langsung ke perusahaan atau industri untuk meninjau dan menguji langsung kegiatan mahasiswa bimbingannya. Supervisi dilakukan sebanyak dua kali. Supervisi pertama dilaksanakan pada tanggal 16 September 2023 dan supervisi kedua dilaksanakan pada tanggal 20 November 2023.