

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional di Jawa Timur yaitu suatu bidang 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 vokasi yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya alam dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, serta bertujuan untuk mempersiapkan peserta didik yang berkualitas, kompeten, dan berdaya saing di bidangnya, sehingga mampu mengembangkan ilmu pengetahuan, menerapkan teknologi, dan ikut berperan dalam pembangunan bangsa. Dengan kemampuan dan keterampilan yang dimiliki, mahasiswa lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan dapat bersaing di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri. Dalam rangka peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang andal dan kompeten, maka Politeknik Negeri Jember dituntut untuk melaksanakan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan sesuai dengan kebutuhan industri. Salah satu kegiatan akademik yang dimaksud adalah Magang Kerja Industri (MKI) yang dilaksanakan selama 8 jam per hari atau kurang lebih 4 bulan pada awal semester 8.

Magang Kerja Industri (MKI) merupakan kegiatan yang dilakukan mahasiswa sebagai salah satu syarat kelulusan bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang bertujuan untuk mendapatkan ilmu dan pengalaman mengenai dunia kerja atau industri, serta melatih mahasiswa untuk menghadapi masalah yang ada dan memecahkan masalah tersebut. Dalam pelaksanaan Magang Kerja Industri diharapkan mahasiswa dapat memunculkan ide-ide kreatif, mengasah keterampilan dan keahlian sesuai dengan bidang yang dipilih untuk dipelajari. Pada kesempatan kali ini, penulis melaksanakan Magang Kerja Industri di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka Indonesia) merupakan lembaga yang bergerak di bidang penelitian dan pengembangan komoditas kopi dan kakao di Indonesia. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia memiliki sarana dan prasarana yang cukup lengkap serta memiliki sumber daya manusia yang mumpuni dalam perkembangan informasi teknologi komoditas kopi dan kakao. Pemilihan Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia sebagai tempat Magang Kerja Industri karena merupakan pusat lembaga penelitian yang sudah melakukan banyak berinovasi mengenai komoditas kopi dan kakao. Melalui kegiatan Magang Kerja Industri ini, mahasiswa memiliki kesempatan untuk lebih mengembangkan cara berpikir, memberikan ide atau gagasan, melatih kedisiplinan dan tanggung jawab, serta dapat dijadikan acuan dan pembelajaran sebagai pengembangan diri baik teori maupun penerapannya.

Kakao (*Theobroma cacao* L.) adalah salah satu komoditas perkebunan yang banyak dikembangkan di Indonesia. Kakao memiliki peran penting dalam menunjang perekonomian nasional. Kakao yang sebagian besar diekspor ke luar negeri dan dipasarkan di dalam negeri memberikan keuntungan yaitu sebagai sumber pendapatan, penyedia lapangan pekerjaan, dan sumber devisa negara. Permintaan yang terus meningkat merupakan akibat dari industri pengolahan biji kakao dengan menghasilkan produk kakao yang berkualitas. Untuk menghasilkan produk kakao yang berkualitas diperlukan langkah awal berupa pengendalian yaitu pengendalian mutu biji kakao.

Pengendalian mutu merupakan semua usaha untuk menjamin (*assurance*) agar hasil dari pelaksanaan sesuai dengan yang telah ditetapkan dan dapat memuaskan konsumen. Pengendalian mutu berfungsi sebagai penilaian pada tahap proses, sehingga jika proses tersebut mengalami kendala dapat dilakukan pengendalian untuk menjamin kualitas atau mutu produk. Kualitas atau mutu biji kakao sangat dipengaruhi oleh metode pengolahannya, mulai dari panen, pengolahan pasca panen, hingga pengemasan biji. Pengendalian mutu biji kakao yang dilakukan oleh Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia telah sesuai dengan standar mutu yang telah ditetapkan oleh Badan Standarisasi Nasional Indonesia yaitu sesuai dengan aturan SNI.

## 1.2 Tujuan dan Manfaat

Tujuan dan manfaat dari Magang Kerja Industri yang dilaksanakan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia adalah sebagai berikut :

### 1.2.1 Tujuan Umum Magang Kerja Industri

Tujuan umum dari Magang Kerja Industri di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia adalah :

- a. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat Magang Kerja Industri (MKI)
- b. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang Kerja Industri

Tujuan khusus dari Magang Kerja Industri di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia adalah :

- a. Mengetahui tahapan proses pengolahan biji kakao
- b. Meningkatkan pemahaman dan keterampilan mengenai proses pengendalian mutu biji kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia

### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat Magang Kerja Industri di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia adalah :

- a. Manfaat untuk mahasiswa :
  - 1) Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya
  - 2) Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat

- 3) Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dari permasalahan di lapangan
- b. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember :
  - 1) Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum
  - 2) Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridarma
- c. Manfaat untuk Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia :
  - 1) Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja
  - 2) Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan

### **1.3 Lokasi dan Waktu**

Magang Kerja Industri (MKI) dilaksanakan selama 4 bulan yaitu pada tanggal 1 Maret 2023 – 30 Juni 2023 di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka Indonesia) yang berlokasi di Desa Nogosari, Kecamatan Rambipuji, Kabupaten Jember yang berjarak  $\pm$  20 km arah barat daya dari kota Jember, dengan batas wilayah sebelah barat yaitu Desa Gumuk Wulih, sebelah timur dan utara yaitu PTPN XII Renteng, serta sebelah selatan yaitu Perkebunan Desa Gumuk Bago. Kegiatan magang dilaksanakan di Laboratorium Pemuliaan Tanaman dan Kebun Percobaan Kaliwining. Rangkaian kegiatan magang pelaksanaannya sesuai dengan jadwal kegiatan pada proposal kegiatan yang telah dibuat.

Jadwal kegiatan Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka Indonesia) adalah sebagai berikut :

a. Jadwal Kegiatan Kantor dan Laboratorium

Tabel 1.1 Jadwal Kegiatan Magang Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia di Kantor dan Laboratorium

<b>Hari</b>	<b>Waktu</b>
Senin	07.00 – 16.00 WIB
Selasa	07.00 – 16.00 WIB
Rabu	07.00 – 16.00 WIB
Kamis	07.00 – 16.00 WIB
Jum'at	07.00 – 15.00 WIB

Sumber : Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (2023)

b. Jadwal Kegiatan Kebun Percobaan Kaliwining

Tabel 1.2 Jadwal Kegiatan Magang Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia di Kebun Percobaan Kaliwining

<b>Hari</b>	<b>Waktu</b>
Senin	05.30 – 13.00 WIB
Selasa	05.30 – 13.00 WIB
Rabu	05.30 – 13.00 WIB
Kamis	05.30 – 13.00 WIB
Jum'at	05.30 – 11.00 WIB
Sabtu	05.30 – 13.00 WIB

Sumber : Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (2023)

#### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan Magang Kerja Industri (MKI) di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia sebagai berikut :

a. Pengenalan Lokasi dan Materi

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

b. Praktik Lapang

Praktik lapang dilaksanakan sesuai dengan rencana kerja Magang Kerja Industri serta mengikuti kegiatan-kegiatan rutin dan tugas-tugas yang diberikan oleh pembimbing lapang.

c. Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan kepada pembimbing lapang dan para pekerja untuk mengumpulkan informasi tentang mutu biji kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

d. Studi Pustaka

Metode ini dilakukan dengan cara pencarian data tambahan dari buku, jurnal, dan referensi laporan sebelumnya yang digunakan untuk mendukung data yang diperoleh

e. Dokumentasi

Metode dokumentasi dilakukan dengan cara mengambil gambar atau foto ketika melaksanakan magang baik di lapang maupun di laboratorium Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.