

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 sistem 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 2 program studi yaitu D3 Manajemen Agribisnis, D4 Manajemen Agroindustri. Pada program Alih Jenjang D4 Manajemen Agroindustri mahasiswa menerima materi perkuliahan dan praktikum yang dilakukan selama semester I hingga semester III. Pada semester III mahasiswa melakukan kegiatan magang di berbagai perusahaan yang bergerak pada bidang ilmu pertanian dan ilmu manajemen, kegiatan dilakukan selama 20 jam pembekalan dan 480 jam (3 bulan) pelaksanaan magang.

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 apa yang diberikan. Magang juga merupakan salah satu syarat kelulusan bagi mahasiswa semester III Program Alih Jenjang 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.

Alur 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.

Proses pengemasan Teh Hitam Bubuk Premium kemasan 100 gram ada beberapa permasalahan yang terjadi antara lain permasalahan pada kemasan plastik (*Metalizing Tea Sheet*) yang sering bocor sehingga produk yang dikemas tumpah dikarenakan proses *sealer* yang berlangsung kurang panas. Permasalahan lain yang timbul yaitu pada dus kemasan yang tercetak buram dan pada proses stempel kadaluarsa dilakukan dengan cara manual sehingga hasil yang diperoleh kurang rapi. Hal tersebut menyebabkan informasi mengenai produksi dan masa kadaluarsa yang diberikan kepada konsumen kurang jelas. Permasalahan yang terakhir pada proses *coating* terdapat plastik kemasan *Polyvinyl Chloride* atau disingkat PVC rusak seperti sobek sehingga dilakukan proses pengemasan ulang.

Permasalahan-permasalahan yang terjadi disebabkan dari beberapa faktor antara lain ketelitian dalam bekerja, mesin *packing* dan alur proses pengemasan.

Untuk menghasilkan produk teh yang bernilai jual tinggi dan berkualitas serta untuk menjaga ke higienisan produk teh seduh maka diperlukan proses pengemasan teh yang benar dan sesuai dengan standard pengemasan, hal ini sangat penting dilakukan untuk meningkatkan daya tarik konsumen terhadap produk teh yang akan di pasarkan. Maka dari itu penulis mengangkat judul “ Alur Proses Pengemasan Teh Hitam Bubuk Premium Kemasan 100 Gram di PT. Rolas Nusantara Mandiri Unit Teh Celup Wonosari - Malang”.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum praktik magang di PT. Rolas Nusantara Mandiri Unit Teh Celup Wonosari-Malang yaitu:

- a. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan dan keterampilan atau unit bisnis strategi lainnya.
- b. Dapat memahami dan merasakan kegiatan perusahaan serta ruang lingkup yang ada secara langsung.
- c. Menerapkan ilmu yang didapatkan di perkuliahan.
- d. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapang.
- e. Melatih mahasiswa agar lebih kritis dalam menghadapi kesulitan yang ada pada dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus praktik magang di PT. Rolas Nusantara Mandiri Unit Teh Celup yaitu:

- a. Melakukan praktik dan analisa alur proses pengemasan Teh Hitam Bubuk Premium Kemasan 100 Gram yang ada pada PT. Rolas Nusantara Mandiri di Unit Teh Celup Wonosari-Malang.

- b Mengidentifikasi permasalahan yang terjadi pada proses pengemasan Teh Hitam Bubuk Premium Kemasan 100 Gram yang ada pada PT. Rolas Nusantara Mandiri Wonosari-Malang.
- c Memberikan solusi dari permasalahan yang terjadi pada proses pengemasan produk Teh Hitam Bubuk Premium Kemasan 100 Gram yang ada pada PT. Rolas Nusantara Mandiri Wonosari-Malang.

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat yang didapat dalam melaksanakan magang di PT. Rolas Nusantara Mandiri adalah sebagai berikut:

- a. Mahasiswa mampu bekerja sama dalam tim serta memperoleh pengalaman kerja di PT. Rolas Nusantara Mandiri Wonosari-Malang.
- b. Mahasiswa memperoleh pengalaman dalam melakukan pekerjaan yang sesuai dengan kegiatan perusahaan.
- c. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus memperoleh keterampilan serta pengetahuan dalam proses pengemasan dan pemasaran pada PT. Rolas Nusantara Mandiri Wonosari-Malang.

1.3 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan magang berlangsung dari tanggal 10 Agustus hingga 21 Oktober 2023 dengan total durasi 480 jam di PT. Rolas Nusantara Mandiri Unit Teh Celup yang terletak di Jalan Toyomarto, Desa Toyomarto, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang dan 20 jam pembekalan magang di Politeknik Negeri Jember.

1.4 Metode Pelaksanaan

Berikut adalah beberapa metode yang digunakan dalam magang untuk mencapai tujuan umum maupun khusus:

1. Metode Wawancara

Metode wawancara yaitu pertanyaan dan evaluasi diajukan kepada pekerja dan pembimbing lapangan untuk memperoleh informasi yang tepat dan bermanfaat yang akan membantu pemahaman mahasiswa.

2. Metode Studi Pustaka

Metode studi pustaka melibatkan pencarian literatur dari buku-buku dan laporan terdahulu untuk mendukung pelaksanaan magang.

3. Metode Dokumentasi

Metode dokumentasi dilakukan dengan mengambil foto-foto kegiatan dan mencatat catatan penting untuk mendukung penyusunan laporan.