

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang merupakan suatu kegiatan praktik bagi mahasiswa yang bertujuan mendapatkan pengalaman dari kegiatan tersebut, yang nantinya akan dapat digunakan untuk mengembangkan profesi. Diharapkan mahasiswa mampu memiliki keterampilan dan pengalaman yang menjadi sarana penerapan sarana penerapan teori yang diperoleh di kampus pada saat kuliah dengan kenyataan yang ada pada dunia industri. Kegiatan magang Lapang ini dilaksanakan melalui kerjasama dengan instansi atau perusahaan dalam jangka waktu tertentu sesuai dengan aturan yang telah ditentukan atau disepakati. Melalui magang diharapkan mahasiswa dan instansi yang terkait dapat menjalin hubungan yang baik dan saling menguntungkan antara kedua belah pihak.

PT Mitratani Dua Tujuh merupakan perusahaan yang bergerak dibidang agroindustri yaitu budidaya dan pengolahan sayuran beku seperti mukimame, edamame, okura, buncis, dan lain sebagainya. PT Mitratani Dua Tujuh merupakan salah satu anak perusahaan dari PTPN X yang khusus bergerak di industri sayuran beku. Sekitar 90% produk dari PT Mitratani Dua Tujuh dikirim ke pasar ekspor Jepang dan selebihnya untuk pasar Malaysia, Singapura, Belanda dan negara lain. Selain itu terdapat produk lainnya yang sebatas di pasarkan di dalam negeri saja.

Dengan adanya kegiatan Magang di PT Mitratani Dua Tujuh akan menambah wawasan dan pengetahuan yang luas tentang proses pembekuan sayuran khususnya produk mukimame (edamame kupas) untuk tujuan pasar ekspor. Mukimame merupakan kedelai yang sudah dikupas. apa yang membedakan edamame dan mukimame Mukimame merupakan istilah dalam Bahasa Jepang untuk Edamame yg sudah dikupas atau *without pot*. kedelai yang belum dikupas atau Edamame nama latinnya *Glycin max(L) Merrill*, secara umum dikenal dengan sebutan kedelai Jepang. Kandungan dalam mukimame (edamame kupas) sangat banyak sekali terutama pada proteinnya yang tinggi sekali. Selain protein, ada juga seperti karbohidrat, serat, zat besi, magnesium, vitamin A, vitamin C, vitamin E, Vitamin

K, dan antioksidan, seperti isoflavon. Menurut Nguyen (2001), edamame mengandung 100 mg/100 g vitamin A atau karotin, 0,27 mg/100 g vitamin B1, 0,14 mg/100 g vitamin B2, 1 mg/100 g vitamin B3, dan 27% vitamin C. Selain kandungan tersebut banyak manfaatnya antara lain menurunkan kadar kolesterol, mengurangi resiko terjadinya sejumlah penyakit seperti (osteoporosis, kanker dll), meredakan gejala menopause, menyehatkan saluran pencernaan dan menjaga berat badan tetap ideal. Dari kandungan protein ini banyak masyarakat yang mengkomsumsinya.

Beragam manfaat yang terkandung dalam edamame menyebabkan produk ini sangat digemari diluar negeri sehingga meningkatnya jumlah permintaan ekspor dari berbagai negara khususnya negara jepang, dengan meningkatnya permintaan ekspor perusahaan harus bekerja keras untuk memenuhi permintaan tersebut. Dari sini pengendalian kualitas bahan baku sangat diperlukan karean dari permintaan pasar sangat menginginkan kualitas produk yang sesuai standart yang sudah ditetapkan. Perusahaan harus terus mengembangkan mutu dari produk tersebut agar dapat menjamin kualitas produk bagi konsumennya. BPPI (2010) menjelaskan syarat mutu umum kedelai berdasarkan SNI 01-3922- 1995 adalah bebas hama penyakit: bebas bau busuk, bau asam, bau apek, dan bau asing lainnya: bebas dari bahan kimia seperti insektisida dan fungisida: dan memiliki suhu normal. Salah satu hal yang sangat berperan penting dalam pengendalian kualitas produk adalah pada saat proses produksinya. Untuk dapat mempertahankan mutu produk pastinya PT Mitratani Dua Tujuh melakukan pengendalian kualitas bahan baku mukimame pada setiap produksinya. Pengendalian kualitas dari setiap proses produksi sangat penting dilakukan dikarenakan PT Mitratani Dua Tujuh merupakan perusahaan yang mengelola sayuran beku yang siap saji dan produk yang akan dipasarkan harus sudah sesuai dengan standart mutunya yang sudah ditentukan. Menurut Ahyari (2002:44), “Pengendalian diartikan sebagai pengawasan yang sekaligus dapat mengambil beberapa tindakan untuk perbaikan yang diperlukan.” Sedangkan menurut Vincent Gaspers (2005:480), pengendalian kualitas adalah “ Pengendalian Kualitas adalah teknik dan aktifitas operasional yang digunakan untuk memenuhi standart yang diharapkan.” Pada pengendalian kualitas pada proses produksi

mukimame di PT Mitratani Dua Tujuh sudah sesuai dengan ilmu dan teknologi yang sudah dipelajari di jurusan Teknologi Industri Pangan. Disinilah menjadi alasan utama dilakukannya Magang di PT Mitratani Dua Tujuh Jember, Jawa Timur sekaligus menjadi sarana untuk menambah wawasan dan pengetahuan dalam pengendalian kualitas khususnya pada proses produksi mukimame.

1.2 Tujuan Dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum Magang di PT Mitratani Dua Tujuh adalah:

1. Dapat menjalin hubungan yang sinergis dan dapat terarah antara dunia pendidikan dan dunia profesi (kerja)
2. Dapat menambah wawasan mahasiswa tentang manfaat dari ilmu pengetahuan yang sudah dipelajari
3. Dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa dalam pengolahan produk pangan
4. Sebagai persyaratan untuk menyelesaikan jenjang pendidikan Diploma III pada prodi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun Tujuan Khusus di PT Mitratani Dua Tujuh adalah:

1. Dapat mengetahui dan memahami setiap proses produksi mukimame dari penerimaan bahan baku sampai ke produk akhir.
2. Dapat mengetahui dan memahami kegiatan sortasi bahan baku dan produk mukimame di PT Mitratani Dua Tujuh

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat dari pelaksanaan Magang di PT Mitratani Dua Tujuh adalah:

1. Mendapatkan pengetahuan, wawasan, dan keterampilan tentang proses pengolahan dari produk mukimame di PT Mitratani Dua Tujuh
2. Mendapatkan pengetahuan dan mempelajari bagaimana pengendalian kualitas yang sudah diterapkan pada proses pengolahan mukimame di PT Mitratani Dua Tujuh.
3. Menumbuhkan dan melatih sikap mahasiswa didunia kerja

1.3 Lokasi dan Jadwal kerja

1.3.1 Waktu

Pelaksanaan Magang di PT Mitratani Dua Tujuh pada tanggal 5 September s/d 31 Desember.

1.3.2 Tempat

Magang dilaksanakan di PT Mitratani Dua Tujuh yang terletak di jalan Brawijaya No. 83, Kelurahan Mangli, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan Magang di PT Mitratani Dua Tujuh antara lain:

1. Melakukan wawancara dan diskusi, merupakan metode yang dilakukan untuk menyampaikan sejumlah pertanyaan kepada karyawan PT Mitratani Dua Tujuh dan sekaligus sebagai pembimbing lapangan.
2. Melakukan observasi secara langsung, merupakan metode yang dilakukan dengan cara mengamati objek secara langsung dan secara mendetail dari setiap proses dari awal sampai akhir untuk mendapatkan informasi yang lebih banyak.