

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang adalah kegiatan pembelajaran bagi mahasiswa yang dilakukan di tempat kerja secara langsung untuk mencapai suatu tingkat keahlian baik dari pengalaman dalam bekerja maupun pengetahuan mengenai dunia kerja. Kegiatan magang ini dilakukan merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember pada semester VII selama kurang lebih 900 jam kerja. Pelaksanaan magang dimulai dari tanggal 10 Agustus 2023 sampai tanggal 10 Januari 2024. Kegiatan magang yang dilakukan oleh mahasiswa diharapkan dapat memperoleh pengalaman dan keterampilan di dunia kerja sesuai bidangnya masing-masing serta dapat mengaplikasikan teori yang telah didapat selama menjalani bangku perkuliahan dengan cara mempraktekkan langsung di lokasi tempat magang.

Lokasi tempat magang yang ditentukan sebagai tempat untuk menerapkan dan mengasah ilmunya pada mahasiswa Program Studi Manajemen Agroindustri adalah PT Gading Mas Indonesia Teguh. Pemilihan PT Gading Mas Indonesia Teguh sebagai lokasi tempat magang jurusan Manajemen Agroindustri dikarenakan memiliki keterkaitan materi kuliah dengan kegiatan produksi yang dilakukan perusahaan. PT Gading Mas Indonesia Teguh merupakan perusahaan yang bergerak pada sektor pertanian terutama pada komoditas edamame.

Kedelai edamame merupakan jenis tanaman yang termasuk ke dalam kategori sayuran (*green soybean vegetable*), di negara asalnya yaitu Jepang, edamame atau gojiru dijadikan sebagai sayuran serta camilan kesehatan (Fajrin dkk., 2015). Edamame termasuk makanan sehat karena mengandung komponen gizi yang kompleks yaitu asam folat 482 mcg/100 g (121% AKG); protein 16,9 g/100g (34-45% AKG), lemak 18-32%, karbohidrat 12-30%. Tidak hanya itu edamame mengandung vitamin A 100 mg; B1 0,27 mg; B2 0,14 mg; B3 1 mg; dan vitamin C 27%; serta mineral-mineral seperti fosfor 140 mg; kalsium 70 mg; besi 1,7 mg; dan kalium 140 mg dalam 100 g edamame (Sustrisno dkk., 2019). Kandungan nutrisi yang terkandung dalam edamame inilah yang membuat

permintaan edamame dari tahun ke tahun terus mengalami peningkatan. Berbagai inovasi terus dilakukan dalam mengolah hasil produksi edamame seperti memproduksi Edamame *Crispy*.

Edamame *Crispy* adalah produk olahan inovatif edamame yang diproduksi oleh Kampung Edamame Binaan PT Gading Mas Indonesia Teguh. Bahan baku tersebut merupakan edamame yang tidak lolos sortir yang didapat dari Pabrik PT Gading Mas Indonesia Teguh. Namun edamame yang digunakan tersebut memiliki kualitas sama yang dijual di perseroan. Edamame *Crispy* diproses secara modern dengan menggunakan mesin *vacuum frying*, tanpa menggunakan bahan pengawet dan dapat dinikmati oleh semua kalangan usia. Produk Edamame *Crispy* memiliki 2 varian rasa seperti rasa original dan *garlic*. Produk yang diambil dalam penulisan laporan ini adalah produk Edamame *Crispy* dengan rasa original karena pada produk ini terdapat permasalahan seperti produk Edamame *Crispy* yang rusak. Hal ini dikarenakan terdapat rasa yang pahit, warna yang kuning, dan ukuran yang tidak sesuai dengan standar di Kampung Edamame Binaan PT Gading Mas Indonesia Teguh.

Proses produksi yang ada di Kampung Edamame Binaan PT Gading Mas Indonesia Teguh berjalan setiap hari. Dalam proses produksi kerap terjadi permasalahan yang muncul sehingga diperlukannya proses manajemen produksi untuk mengatasi permasalahan yang terjadi. Proses manajemen proses produksi dilakukan agar nantinya dapat menghasilkan produk yang berkualitas, dapat memenuhi kebutuhan konsumen dan dapat mengontrol jalannya proses produksi yang ada di Kampung Edamame Binaan PT Gading Mas Indonesia Teguh.

Berdasarkan informasi diatas, penulis menyusun laporan manajemen produksi di Kampung Edamame Binaan PT Gading Mas Indonesia Teguh untuk mengetahui kegiatan produksi, melakukan pengamatan terhadap penerapan manajemen produksi yang diterapkan di Kampung Edamame serta mencari akar permasalahan yang dihadapi Kampung Edamame dalam memproduksi Edamame *Crispy* rasa Original kemudian memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi oleh Kampung Edamame.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Berikut ini tujuan umum diadakannya kegiatan magang di PT Gading Mas Indonesia Teguh.

- a. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan pengalaman bagi mahasiswa mengenai dunia kerja.
- b. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap permasalahan yang dijumpai di tempat magang.
- c. Sebagai salah satu persiapan bagi mahasiswa sebelum masuk dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Berikut ini tujuan khusus diadakannya kegiatan magang di PT Gading Mas Indonesia Teguh.

- a. Mahasiswa dapat menerapkan manajemen produksi Edamame *Crispy* rasa Original di Kampung Edamame binaan PT Gading Mas Indonesia Teguh.
- b. Mahasiswa dapat mengidentifikasi permasalahan dalam penerapan manajemen produksi Edamame *Crispy* rasa Original di Kampung Edamame binaan PT Gading Mas Indonesia Teguh.
- c. Mahasiswa dapat memberikan solusi pemecahan masalah yang dihadapi dalam penerapan manajemen produksi Edamame *Crispy* rasa Original di Kampung Edamame binaan PT Gading Mas Indonesia Teguh.

1.2.3 Manfaat Magang

Berikut ini adalah manfaat magang.

- a. Mahasiswa dapat mengaplikasikan dan mempraktikkan ilmu dan teori yang didapat selama menjalani bangku perkuliahan pada kegiatan produksi edamame.
- b. Mahasiswa dapat memperoleh pengalaman, pengetahuan dan keterampilan secara langsung mengenai proses produksi edamame.

- c. Mahasiswa menjadi terlatih dalam disiplin terhadap waktu, pekerjaan yang dilakukan serta berpikir kritis terhadap permasalahan yang ada di lokasi magang.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilakukan di PT Gading Mas Indonesia Teguh yang berlokasi di Jalan Gajah Mada No. 254, Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Kegiatan Magang dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus 2023 hingga 10 Januari 2024 dengan estimasi waktu kurang lebih 900 jam. Pelaksanaan magang dilaksanakan di 3 (tiga) tempat yaitu di lahan budidaya edamame, Kampung Edamame dan di Kantor PT Gading Mas Indonesia Teguh.

1.4 Metode Pelaksanaan

Dalam pelaksanaan kegiatan magang ini, mahasiswa didampingi oleh pembimbing lapang. Kegiatan magang dimulai dari budidaya sampai pasca panen edamame di PT Gading Mas Indonesia Teguh. Beberapa metode yang dilakukan dalam kegiatan magang ini diantaranya sebagai berikut.

1.4.1. Observasi

Mahasiswa mengamati secara langsung keadaan yang sebenarnya terjadi di lapangan dan melihat serta pengenalan lokasi tempat magang yang ada di PT Gading Mas Indonesia Teguh.

1.4.2. Metode Magang

Mahasiswa melakukan kegiatan magang secara langsung di lokasi tempat magang bersama para karyawan sesuai jadwal kerja yang ditentukan oleh peraturan perusahaan. Mahasiswa dibimbing oleh pembimbing lapang dalam menjalankan kegiatan magang.

1.4.3. Wawancara

Mahasiswa mencari sumber informasi data dengan melakukan wawancara secara langsung kepada pembimbing lapang dan karyawan sesuai dengan bidangnya dalam memudahkan proses pengerjaan laporan magang mahasiswa.

1.4.4. Dokumentasi Kegiatan

Mahasiswa melakukan pengambilan gambar sebagai data pendukung dalam kegiatan magang di PT Gading Mas Indonesia Teguh. Kegiatan awal magang hingga akhir didokumentasikan oleh mahasiswa dengan persetujuan pembimbing lapang karena ada beberapa hal yang merupakan rahasia perusahaan.

1.4.5. Studi Pustaka

Mahasiswa melakukan pengumpulan data di lapangan dan mempelajari serta menelaah informasi melalui dokumen secara tertulis maupun literatur yang digunakan sebagai pendukung dalam proses pengerjaan laporan magang mahasiswa.