

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember adalah salah satu perguruan tinggi yang menawarkan program pendidikan vokasi dengan tujuan untuk mengembangkan keterampilan profesional yang sangat dibutuhkan dalam sektor industri saat ini. Sistem pendidikan pada Politeknik Negeri Jember didasarkan pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan memberikan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat. Tujuannya adalah agar lulusan Politeknik Negeri Jember dapat bersaing di dunia industri dan dapat berwirausaha secara mandiri. Politeknik Negeri Jember menyadari pentingnya peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal, sehingga Politeknik Negeri Jember menyelenggarakan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Salah satu cara yang dilakukan adalah dengan menyelenggarakan kegiatan magang yang disesuaikan dengan kurikulum program studi masing-masing.

Magang merupakan kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa untuk belajar bekerja secara praktis di suatu perusahaan atau unit bisnis strategis lainnya. Kegiatan magang ini bertujuan untuk memberikan pengalaman kerja kepada mahasiswa dan membantu mereka dalam menerapkan keterampilan dan keahlian yang telah dipelajari di bangku kuliah. Kegiatan magang ini dilaksanakan dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada suatu perusahaan atau unit bisnis strategis lainnya yang memenuhi syarat sebagai lokasi magang. Penulis sendiri telah melaksanakan kegiatan magang pada PT Wowin Purnomo Putera. Durasi pelaksanaan kegiatan magang ini adalah sekitar 900 jam yang setara dengan 20 SKS atau kurang lebih 5 bulan. Kegiatan magang ini dilaksanakan di PT Wowin Purnomo Putera Kabupaten Trenggalek, Jawa Timur.

PT Wowin Purnomo Putera merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri kecap dan saus yang terletak di kawasan Jl. Raya No. Km 07, Duwet,

Ngetal, Kecamatan Pogalan, Kabupaten Trenggalek, Jawa Timur. Perusahaan ini memproduksi kecap dan saus. Industri kecap pada PT Wowin Purnomo Putera mengolah biji kedelai dan gula merah menjadi kecap siap saji dalam beberapa varian dengan perbedaan tingkatan produk pada komposisinya. Produk tingkat utama yakni kecap merek wowin, tingkat produk menengah dimiliki oleh kecap merek rajaku, dan tingkat paling rendah dimiliki oleh kecap merek jangkar.

Kecap manis yang dihasilkan oleh PT Wowin Purnomo Putera harus sesuai mutu yang telah ditetapkan perusahaan. Berdasarkan kualitasnya, produk kecap manis merek Wowin merupakan merek kecap manis *grade A* dengan ukuran kemasan 500 ml botol plastik, 625 ml botol kaca, 625 ml botol plastik, 600 ml *refill pouch* dan kemasan jerigen 6,2 kg. Produk kedua merek Rajaku, memiliki ukuran kemasan 500 ml botol plastik, 625 ml botol kaca, 550 ml *refill pouch*, dan jerigen 6,2 kg. Produk tingkat terakhir yakni merek jangkar memiliki ukuran kemasan 200 ml *sachet*, 250 ml botol plastik, 500 ml botol plastik, dan 6,2 kg kemasan jerigen.

Pengemasan merupakan kegiatan merancang dan memproduksi wadah atau pembungkus untuk suatu produk. Kemasan yang menarik dapat memberikan nilai tambah bagi konsumen yang sedang memilih di antara beberapa produk dengan bentuk dan kualitas yang hampir sama. Selain itu, wadah atau pembungkus juga dapat membantu mencegah atau mengurangi kerusakan, melindungi produk yang ada di dalamnya, menjaga mutu produk, serta melindungi dari bahaya pencemaran dan gangguan fisik seperti gesekan, benturan, dan getaran. Tahapan pengemasan di PT Wowin Purnomo Putera masih menggunakan tenaga manual untuk sistem pengemasan kecap manis botol kaca ukuran 625 ml. Kemasan botol kaca digunakan dalam dua merek dagang yakni kecap manis Wowin dan kecap manis Rajaku.

Tahap pengemasan produk kecap dengan kemasan botol kaca ukuran 625 ml di PT Wowin Purnomo Putera meliputi proses pencucian botol, proses peng-oven an botol, proses pengisian kecap, proses penutupan botol, proses pelabelan dan segel, proses pengemasan dalam kardus karton, dan proses penyimpanan. Proses pengemasan dilakukan sebanyak dua kali, yang pertama pengemasan kecap dalam botol ukuran 625 ml dan yang kedua pengemasan botol ke dalam kardus karton dimana satu kardus berisi 12 botol. Proses pengemasan kecap harus diperhatikan

agar dapat meminimalisir terjadinya cacat produk dan kendala saat proses pengemasan. Pada pengemasan botol kaca permasalahan tersebut lebih ditekankan pada faktor manusia. Saat ini masih sering terjadi kecerobohan dalam sistem pengemasan botol kaca seperti pada tingkat kebersihan botol dikarenakan botol kaca pada PT Wowin Purnomo Putera menggunakan botol daur ulang, ukuran botol yang tidak seragam, kurang rapatnya tutup botol, posisi segel leher botol yang kurang pas dan juga label merek kemasan yang miring.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka penulis memilih judul “Proses Pengemasan Produk Kecap Manis Kemasan Botol Kaca 625 ml di PT Wowin Purnomo Putera Kabupaten Trenggalek”

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Beberapa tujuan umum dari pelaksanaan kegiatan magang yang dilaksanakan pada PT Wowin Purnomo Putera adalah sebagai berikut:

1. Menambah pengetahuan, wawasan, dan pemahaman tentang kegiatan dalam perusahaan selama kegiatan magang berlangsung.
2. Melatih untuk berpikir kritis dalam menghadapi perbedaan antara teori yang didapat selama kegiatan perkuliahan dengan yang ada di lapang.
3. Menambah pengetahuan dan pengalaman mengenai hubungan kerja dan bermasyarakat disekitar lingkungan kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Selain tujuan umum terdapat tujuan khusus dari pelaksanaan magang pada PT Wowin Purnomo Putera adalah sebagai berikut:

1. Memahami dan mampu melakukan proses pengemasan produk kecap manis kemasan botol kaca 625 ml pada PT Wowin Purnomo Putera.
2. Mengidentifikasi permasalahan mengenai proses pengemasan produk kecap manis kemasan botol kaca 625 ml di PT Wowin Purnomo Putera.

3. Memberikan alternatif solusi terhadap permasalahan mengenai proses pengemasan produk kecap kemasan botol kaca 625 ml pada PT Wowin Purnomo Putera.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Manfaat untuk mahasiswa
 - a. Terlatih dalam mengerjakan pekerjaan lapang sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
 - b. Mahasiswa mendapatkan kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga dapat meningkatkan kepercayaan diri.
 - c. Terlatih untuk mampu memberikan solusi dari permasalahan yang ada di lapang.
2. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember
 - a. Mendapatkan gambaran atau informasi tentang perkembangan iptek yang diterapkan pada dunia industri untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
 - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
3. Manfaat untuk lokasi magang
 - a. Mendapatkan alternatif solusi dari beberapa permasalahan yang ada di lapang.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan di PT Wowin Purnomo Putera pada bagian pabrik kecap manis yang beralamat di Jl. Raya No. Km 07, Duwet, Ngetal, Kecamatan Pogalan, Kabupaten Trenggalek. Kegiatan magang dimulai pada tanggal 10 Agustus 2023 hingga 9 Desember 2023.

Jam kerja pada pelaksanaan kegiatan magang yang dilakukan di PT Wowin Purnomo Putera dilakukan dari hari senin hingga sabtu dengan jam kerja mulai pukul 07.30 WIB hingga pukul 16.30 WIB, jika melakukan pekerjaan diluar jam kerja tersebut maka akan terhitung lembur (*over time*). Pengaturan jadwal kerja yang dimaksud pada pabrik pengolahan kecap manis yaitu sebagai berikut:

Tabel 1.1 Kegiatan Hari Senin-Kamis dan Sabtu

No	Pukul	Kegiatan
1	07.30-12.00	Jam Kerja
2	12.00-13.00	Jam Istirahat
3	13.00-16.30	Jam Kerja
4	16.30	Jam pulang kerja

Tabel 1.2 Kegiatan Hari Jumat

No	Pukul	Kegiatan
1	07.30-11.00	Jam Kerja
2	11.00-13.00	Jam Istirahat
3	13.00-16.30	Jam Kerja
4	16.30	Jam pulang kerja

1.4 Metode Pelaksanaan

Pengambilan data dalam pelaksanaan magang menggunakan beberapa metode yang bertujuan untuk mendapatkan data dan informasi sebagai bahan dalam menyusun laporan, diantaranya sebagai berikut:

a. Observasi

Metode pengumpulan data-data atau informasi dengan melakukan pengamatan secara langsung mengenai alur proses pengemasan kecap manis pada PT Wowin Purnomo Putera.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara dilakukan dengan memberikan pertanyaan serta evaluasi terhadap pekerja dan pembimbing lapang sehingga mahasiswa dapat memperoleh ilmu sekaligus informasi secara tepat dan bermanfaat.

c. Metode Studi Pustaka

Dilakukan dengan mencari berbagai literatur dari buku ataupun laporan terdahulu untuk mendukung kegiatan magang

d. Metode Dokumentasi

Metode dokumentasi dilakukan dengan cara menyimpan foto kegiatan dan melakukan pencatatan kegiatan untuk mendukung laporan yang dibuat.