

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang merupakan kegiatan yang dilakukan mahasiswa untuk mendapatkan ilmu dan pengalaman dalam dunia kerja yang dilakukannya. Dengan adanya ilmu dan pengalaman kerja diharapkan mahasiswa lebih percaya diri dan mampu menghadapi dunia kerja. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka) menjadi salah satu tempat magang yang sesuai untuk menimbah ilmu dan pengalaman kerja. Puslitkoka selain sebagai tempat penelitian juga memiliki tempat produksi berbagai produk olahan kopi dan kakao, diproduksi sebagai hasil penelitian Puslitkoka yang dikembangkan atas nama Koperasi Karyawan Sekar Arum. Produk olahan kopi dan kakao yang dihasilkan oleh Puslitkoka diantaranya yaitu kopi bubuk, kopi instan, coklat batang, minuman coklat instan, permen coklat, suwar – suwir, roti kering, coklat, sabun dan lain-lain. Puslitkoka memiliki outlet yang berada di kantor pusat Jalan PB Sudirman No. 90 dan Kebun Percobaan di Kaliwining yang berlokasi di Desa Nogosari, Kecamatan Rambipuji.

Pada Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka) terdapat pabrik pengolahan sabun yang memiliki berbagai produk yang berbahan dasar lemak kakao salah satunya adalah sabun padat transparan aroma melon. Sabun transparan sendiri memiliki keunikan, selain transparan produk ini juga menggunakan lemak kakao sebagai bahan bakunya. Lemak kakao sendiri memiliki banyak sekali manfaat untuk kesehatan kulit. Lemak kakao berwarna putih kekuningan, memiliki bau khas coklat dan juga bersifat cair pada titik bekunya. Sabun transparan bergantung pada kualitas kandungan alkohol, gula, dan gliserin didalam sabun. Dari hal tersebut kualitas sabun juga perlu didasari dari bahan yang berkualitas serta kesesuaian urutan proses produksi maupun takaran bahan yang digunakan dalam proses produksi. Dengan manfaat dan keunikan serta aroma melon yang digunakan menjadikan salah satu produk yang diproduksi ini bisa bersaing dengan produk-produk sabun lainnya.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan Umum Magang ini adalah:

- a. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa.
- b. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang mereka jumpai di lapangan kerja dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
- c. Menambah pengalaman mahasiswa mengenai kondisi yang sesungguhnya dalam suatu industri serta mengetahui masalah yang terjadi di dalamnya dan mengetahui cara mengatasinya.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus magang ini adalah:

- a. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkain keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya mengikuti perkembangan IPTEK.
- b. Menambah kesempatan bagi mahasiswa memantapkan keterampilan dan pengetahuannya untuk menambah kepercayaan dan kematangan diri.
- c. Meningkatkan kemampuan interpersonal mahasiswa terhadap lingkungan kerjanya.
- d. Melatih para mahasiswa berpikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka) yaitu:

- a. Melatih mahasiswa agar mampu beradaptasi dengan dunia kerja.
- b. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga mahasiswa dapat mengetahui kondisi nyata dunia kerja serta bekal ketika terjun di dunia kerja.
- c. Mendapatkan gambaran mengenai instansi.
- d. Mahasiswa dapat meningkatkan kemampuan dan keterampilan serta menambah pengetahuan mengenai dunia kerja khususnya dibidang pertanian.

- e. Mahasiswa dapat mengukur kemampuan diri dalam berkomunikasi, bersosialisasi dan bekerja dalam lingkungan tempat kerja.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Magang dilaksanakan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka) dengan waktu pelaksanaan selama 4 bulan dimulai tanggal 1 Maret 2024 sampai 30 Juni 2024 atau setara dengan 768 jam kerja. Kegiatan ini dimulai pukul 07.00 WIB sampai dengan 16.00 WIB setiap hari Senin hingga Jum'at.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Kegiatan Magang sebagai berikut:

1. Pengenalan Lokasi dan Materi

Pelaksanaan kegiatan magang diawali dengan pengenalan lokasi dan pemberian materi atau arahan oleh pembimbing lapang. Pembimbing lapang mengenalkan lokasi yang akan ditempati selama kegiatan magang oleh mahasiswa dengan tujuan agar mahasiswa lebih mengenal lokasi yang akan ditempati dan juga untuk membagi tugas kepada mahasiswa.

2. Pelaksanaan Kegiatan Magang

Pelaksanaan kegiatan magang dilaksanakan sesuai dengan pembagian tugas yang telah diberikan oleh karyawan perusahaan. Tugas praktek yang dilakukan meliputi:

- a. Bagian Kantor (Gedung Inkubasi Bisnis Teknologi)

- Menginput data mengenai biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi hilir kopi dan kakao.
- Membuat laporan mengenai kelayakan biaya dalam proses produksi hilir kopi dan kakao.

- b. Pabrik Pengolahan kopi

- Mengikuti proses sortir biji kopi.
- Mengikuti proses pengemasan biji kopi dan bubuk kopi.

3. Diskusi Dua Arah

Kegiatan magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka), seringkali dipantau dan diarahkan oleh karyawan pabrik yang ada di Puslitkoka selaku penanggung jawab pada bidang dan bagiannya dalam menjalankannya tugasnya. Selain itu karyawan pabrik di arahkan oleh pembimbing lapang untuk memberikan arahan atau bimbingan materi guna untuk menyelesaikan tugas laporan magang.

4. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan dilaksanakan mulai dari awal bulan Mei hingga akhir Juni. Dalam penyusunan laporan magang semua pihak sangat berperan penting mulai dari pembimbing lapang hingga karyawan pabrik Puslitkoka dengan memberi dukungan serta informasi mengenai data yang dibutuhkan oleh mahasiswa untuk menyelesaikan penulisan laporan magang.