

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu institusi pendidikan tinggi yang fokus pada program vokasi. Program ini bertujuan untuk mengarahkan proses belajar mengajar dalam memperoleh keahlian khusus dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan *stakeholder* pengguna lulusan. Politeknik Negeri Jember harus mampu mengimplementasikan sistem pendidikan akademik berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri saat ini. Salah satu kegiatan yang berkualitas dan sesuai yaitu berupa kegiatan magang dengan bobot 20 sks (900 jam).

Magang adalah suatu program dimana mahasiswa atau peserta pelatihan bekerja sementara di sebuah organisasi atau perusahaan untuk mendapatkan sebuah pengalaman praktis dalam bidang yang relevan dengan pendidikannya. Selama magang, mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh di perkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas sesuai dengan lokasi magang. Hasil dari program magang ini nantinya diharapkan setiap mahasiswa memperoleh pengetahuan serta keterampilan yang didapat selama terjun di lingkungan masyarakat/kerja. Lokasi magang yang dipilih yaitu PT. Sinergi Gula Nusantara Unit PG. Glenmore.

PT Sinergi Gula Nusantara Unit Pabrik Gula Glenmore Banyuwangi (PT SGN Unit PG Glenmore Banyuwangi) adalah Sub Holding Komoditi Gula PTPN III (Persero) Holding Perkebunan yang ditugaskan untuk mengelola seluruh Pabrik Gula yang ada di lingkungan PTPN Group. PT SGN Unit PG Glenmore Banyuwangi bergerak di bidang industri gula pasir kristal putih yang dalam keseluruhan proses produksinya menggunakan teknologi modern. PT SGN Unit PG Glenmore Banyuwangi sendiri memiliki 2 kegiatan dalam satu tahun yaitu tahap produksi gula selama kurang lebih 150 hari dan sisanya pada tahap *maintenance* mesin. Meskipun dalam keseluruhan prosesnya menggunakan teknologi modern tidak menjamin tidak ada kegagalan dalam proses produksinya, maka dari itu perlu dilakukannya pengawasan mutu proses produksi.

Pengawasan mutu proses produksi merupakan tindakan pengawasan terhadap perlakuan atau pengoperasian bahan baku pada setiap tahapan operasi atau proses produksi guna menjaga mutu suatu hasil produk tetap baik sesuai ketentuan atau standar yang berlaku. Pengawasan dilakukan pada beberapa aspek seperti kondisi mesin, tenaga kerja dan kebersihan dalam semua proses produksi dari awal yaitu sistem antrian tebu hingga akhir proses yaitu tahap penyelesaian (penyimpanan). Selain dari pengawasan yang dilakukan mutu produk yang dihasilkan dari proses produksi juga dipengaruhi oleh mutu dari bahan baku yang diproduksi. Dalam proses produksi gula, suatu permasalahan kerap terjadi seperti viskositas yang tinggi pada material yang dapat menyebabkan kristal gula sulit dipisah dengan molases, sukrosa yang terikut pada tetes sehingga banyak gula yang terikut pada tetes, dan *screen* yang sering tersumbat sehingga gula menumpuk dan tumpah. Hal tersebut harus segera ditangani agar dapat menghasilkan produk gula dengan kualitas yang baik dan juga tidak merugikan perusahaan.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1. Tujuan Umum Magang**

Tujuan umum dari pelaksanaan kegiatan magang di PT. Sinergi Gula Nusantara Unit PG. Glenmore yaitu :

1. Mendapatkan pengetahuan dan pengalaman tentang penerapan ilmu yang didapatkan selama perkuliahan dan membandingkan dengan kondisi nyata yang ada di lapangan.
2. Melatih mahasiswa mengerjakan tugas di lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahlian.
3. Menjalinkan kerjasama yang baik dengan PT. Sinergi Gula Nusantara (PG. Glenmore) sehingga mempermudah akses informasi mengenai dunia kerja sebenarnya.

### **1.2.2. Tujuan Khusus Magang**

Tujuan khusus dari pelaksanaan kegiatan magang di PT. Sinergi Gula Nusantara Unit PG. Glenmore yaitu :

1. Mempelajari dan memahami pengawasan mutu bahan baku produksi gula pada stasiun masakan, stasiun putaran dan stasiun penyelesaian PT. Sinergi Gula Nusantara.
2. Mengidentifikasi ketidaksesuaian yang terjadi di stasiun masakan, stasiun putaran, dan stasiun penyelesaian PT. Sinergi Gula Nusantara.
3. Memberikan alternatif dan tindak lanjut mengenai permasalahan di stasiun masakan, stasiun putaran, dan stasiun penyelesaian PT. Sinergi Gula Nusantara.

### 1.2.3. Manfaat Magang

Manfaat dari pelaksanaan kegiatan magang di PT. Sinergi Gula Nusm antara Unit PG. Glenmore yaitu :

1. Memperoleh pengetahuan serta wawasan mengenai pengawasan mutu produksi gula.
2. Memperoleh pengetahuan dan pemahaman mengenai solusi dari permasalahan yang terdapat di proses produksi gula.
3. Dapat bersosialisasi diri dalam dunia kerja sebagai proses pembelajaran.
4. Memberikan informasi kepada mahasiswa mengenai keadaan dunia kerja sehingga memotivasi untuk mempersiapkan diri dalam menghadapi dunia kerja.

### 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan magang dilakukan di PT. Sinergi Gula Nusantara Unit PG. Glenmore yang berlokasi di Jalan Lintas Selatan KM.04 Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur. Magang berlangsung selama 5 bulan, dimulai pada tanggal 10 Agustus 2023 dan berakhir pada tanggal 10 Januari 2024. Jadwal magang di PT. Sinergi Gula Nusantara Unit PG. Glenmore adalah sebagai berikut :

1. Senin – Kamis pukul 07.00 - 16.00 WIB
2. Jumat – Sabtu pukul 07.00 - 11.00 WIB

#### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan dalam kegiatan magang di PT Sinergi Gula Nusantara Unit Pabrik Gula Glenmore adalah sebagai berikut:

1. Magang

Mahasiswa melaksanakan magang secara langsung dan mencatat kondisi lapang secara nyata dengan mengamati alur proses produksi gula di PT Sinergi Gula Nusantara Unit PG Glenmore.

2. Studi literatur

Mahasiswa mengumpulkan dan memanfaatkan data yang diperoleh dari buku, jurnal, atau dokumen perusahaan yang berkaitan dengan tujuan magang.

3. Presentasi

Mahasiswa melakukan presentasi mengenai alur diagram alir (*Flowchart*) yang telah dibuat oleh kelompok.

4. Wawancara

Mahasiswa melakukan wawancara atau tanya jawab langsung dengan pihak yang bersangkutan di lokasi magang.

5. Dokumentasi

Mahasiswa melakukan pengumpulan data berupa foto di lokasi magang.