

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan di bidang vokasi, yaitu suatu bidang pendidikan yang mengarah kepada proses pembelajaran keahlian dan mampu mengembangkan standar-standar keahlian yang dimiliki dan yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan yang digunakan di perguruan tinggi vokasi berbasis pengetahuan keterampilan sumber daya manusia. Dengan kemampuan dan keterampilan yang dimiliki, diharapkan lulusan mahasiswa Politeknik Negeri Jember dapat bersaing di dunia industri dan mampu menciptakan lapangan pekerjaan bagi orang lain.

Politeknik Negeri Jember dituntut untuk mewujudkan dan merealisasikan pendidikan akademik dengan penataan sistem manajemen yang sehat agar tercipta kinerja yang efektif dan efisien. Salah satu kegiatan akademik yang dimaksud adalah magang. Magang merupakan salah satu persyaratan kelulusan bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang telah tercantum dalam kurikulum akademik dan dilaksanakan kurang lebih 4 bulan pada awal semester delapan. Magang juga tergolong pendidikan perkuliahan dan kegiatan praktikum namun dilaksanakan di luar kampus seperti industri, perkebunan, dan sebagainya. Magang dilaksanakan selama 10 jam per hari atau kurang lebih 4 bulan. Dalam pelaksanaan magang diharapkan mahasiswa dapat memunculkan ide-ide kreatif dan lebih mengasah keterampilan dan keahlian sesuai bidang yang dipilih untuk dipelajari. Dalam kesempatan kali ini perusahaan yang dituju untuk pelaksanaan kegiatan magang kerja industri adalah CV. Nuri Indah Lestari Sumberwringin, Kabupaten Bondowoso, Jawa Timur.

CV. Nuri Indah Lestari bergerak di bidang Produksi Coffe dan Cacao yang ber-Mitra langsung dengan PT. Varion Coffe sebagai tempat pengolahan kopi glondong hingga menjadi *greenbean*, dan juga bergerak dibidang ekspor impor *greenbean*. Selain itu CV Nuri Indah Lestari juga mengelola Kafe dengan sistem manajemen yang tertata.

Roasting adalah proses lanjut setelah pasca panen dan diolah menjadi *green beans*. Proses ini bertujuan agar *green beans* dapat menjadi *roasted beans* yang dapat diolah menjadi bahan baku minuman kopi mulai dari kopi hitam, kopi susu, latte art, dll. Sebelum melakukan proses *roasting* terdapat beberapa hal penting yang perlu disiapkan dan diketahui sebelumnya, antara lain : membuat *roasting plan*, menyiapkan *green beans*, menyiapkan mesin *roasting*, memahami fase-fase dalam *roasting*, serta level *roasting*.

Profil *roasting* berpengaruh pada cita rasa dari kopi yang akan di *roasting* dan profil *roasting* untung *roast beans* filter based dan *espresso* berbeda. Pada filter based di CV. Nuri indah lestari profil *roasting* yang digunakan *medium* dan pada *beans espresso* based menggunakan profil *roasting dark*.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan umum

1. Mahasiswa diharapkan mampu berpikir kritis mengenai kegiatan yang dilakukan di tempat magang dengan materi yang ada diterima di perkuliahan.
2. Mahasiswa diharapkan mampu menerima dan menyerap kegiatan-kegiatan baru yang dilakukan di tempat magang.
3. Mahasiswa diharapkan mampu mempersiapkan diri pada kondisi dunia kerja yang nyata.

1.2.2 Tujuan khusus

1. Mampu merencanakan dan melaksanakan kegiatan teknik *roasting* beberapa produk kopi.
2. Dapat melakukan kegiatan pelaksanaan produksi *roasted bean* dan menggunakan *roasting plan* agar mendapat konsistensi dalam proses *roasting green beans*.
3. Mengetahui tata cara melakukan *roasting* biji kopi, memakai *roasting plan* sebelum melakukan proses *roasting* pada biji kopi, dan membuat RoR ketika melakukan *roasting*.

1.2.3 Manfaat

1. Mengembangkan keahlian dan pengetahuan mahasiswa dalam bidang manajemen *roasting*.
2. Menjadikan mahasiswa lebih terampil dan lebih disiplin dalam mengerjakan pekerjaan.
3. Mencetak mahasiswa untuk siap bersaing dan mampu bergelut dalam dunia kerja.

1.3 Lokasi dan jadwal Kerja

Pelaksanaan magang dimulai pada tanggal 1 Agustus 2023 sampai pada tanggal 22 November 2023. Pelaksanaan magang dilaksanakan di CV. Nuri Indah Lestari Sumberwringin, Kabupaten Bondowoso, Jawa Timur.

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Metode Kerja Praktik

Metode kerja diawali dengan datang ke perusahaan pada pukul 08.00 WIB untuk melaksanakan kegiatan magang kerja industri yang diawali dengan briefing dan dilanjutkan dengan menyesuaikan kegiatan kerja dengan ikut melaksanakan dan membantu serta ikut mempraktikkan langsung sesuai dengan prosedur kerja pada perusahaan.

1.4.2 Metode Demonstrasi

Metode demonstrasi dilakukan secara langsung dilapangan untuk dilakukan pengamatan atau pembuktian suatu cara mengenai pengolahan kopi hingga pengamatan pada manajemen kafe.

1.4.3 Metode Wawancara

Metode wawancara dilakukan dengan cara mengajukan pertanyaan pada saat kegiatan di lapang untuk menyesuaikan kesamaan materi dengan praktik di lapang sehingga kita dapat menyerap atau memahami ilmu tersebut.

1.4.4 Metode Studi Pustaka

Metode studi pustaka dilakukan dengan cara membandingkan antara teori (literature) atau standart SOP yang dimiliki oleh perusahaan dengan kenyataan di lapang sebagai bahan pelaksanaan magang dan sebagai bahan pembuatan laporan.