

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kacang Sacha inci (*Plukenetia volubilis*) merupakan tanaman dari famili Euphorbiaceae yang berasal dari leleh Amazon yang memiliki komposisi nutrisi yang baik. Buah sacha inci berbentuk bintang dengan setiap bintang terdapat 4-5 butir biji dan berwarna hijau ketika masih muda dan menjadi cokelat kehitaman ketika sudah tua. Kacang sacha inci memiliki kandungan kaya akan asam lemak tak jenuh yaitu omega 3 (mencapai 47-51 %), omega 6 (mencapai 34-37%) dan omega 9. Selain bijinya daun dari sacha inci banyak mengandung antioksidan yang dapat diolah menjadi sayur dan minuman teh.

Enting – enting merupakan salah satu produk jajanan lokal tempo dulu yang harus menjaga kualitas rasa, kebersihan sehingga para peminat produk lokal akan memburu dan terus mencari produk jajanan tersebut. Enting – enting sendiri terbuat dari campuran kacang sangrai dengan gula pasir yang dipanaskan kemudian dicetak. Olahan tersebut banyak diminati oleh masyarakat karena memiliki rasa yang manis dan gurih. Selain itu enting – enting juga tahan lama tanpa tambahan bahan pengawet. Enting – enting selain menggunakan bahan dasar kacang tanah, sekarang berkembang dengan penambahan varian rasa yaitu jahe dan kayu manis. Enting – enting dengan varian rasa baru tersebut dapat menjadi prospek baru.

Jahe (*Zingiber officinale*) merupakan salah satu tanaman rempah yang berasal dari Asia Selatan, dan sekarang sudah banyak tersebar di seluruh dunia (dapus 8). Jahe dapat melengkapi zat – zat gizi pada menu utama dan membantu melancarkan proses pencernaan serta sebagai bumbu masakan dapus (9). (dapus 10) Jahe sangat efektif untuk mencegah atau menyembuhkan berbagai penyakit karena kandungan gingerol yang bersifat antiinflamasi dan antioksidan yang sangat kuat.

Kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) merupakan tanaman yang bagian kulit kulit batangnya dapat dimanfaatkan sebagai rempah untuk meningkatkan

cita rasa pada makanan maupun minuman. Terdapat 54 jenis kayu manis (*Cinnamoum spp*), 12 jenis di antaranya terdapat di Indonesia. Jenis tanaman kayu manis yang banyak dikembangkan di Indonesia adalah *Cinnamomum burnmannii* BL, lebih dikenal dengan nama cassia vera. Kayu manis banyak mengandung minyak atsiri yang terdapat pada kulit bagian dalamnya (floem).

Gula semut atau seriing juga disebut dengan *palm sugar* adalah gula arena atau gula kelapa yang berbentuk kristal atau bubuk, sehingga gula ini juga disebut dengan gula merah namun dalam bentuk bubuk (Rahmadiani, 2012). Penggunaannya gula semut lebih mudah dibandingkan dengan gula merah cetak dikarenakan mudah larut. Gula ini dapat dijadikan bahan penambah pada minuman, adonan roti atau kue dan makanan lainnya.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Berikut tujuan umum dari penyelenggaraan kegiatan magang ini, yaitu:

1. Meningkatkan wawasan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan pada industri pangan.
2. Meningkatkan ketrampilan pada bidangnya masing-masing sebagai bekal yang cukup untuk bekerja setelah lulus Sarjana Terapan Teknologi Pertanian (S. Tr.T.P).
3. Mengajarkan mahasiswa untuk mengetahui perbedaan yang ditemukan pada teori yang diterima di bangku kuliah dengan praktik lapangnya.
4. Menambah pengetahuan praktis dan wawasan mengenai proses pengolahan pada industri pangan dengan baik dan benar.
5. Membina dan meningkatkan kerjasama antara program studi Teknologi Rekayasa Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember dengan instansi pemerintah, maupun pihak swasta dimana mahasiswa ditempatkan.
6. Pengabdian kepada masyarakat yang merupakan perwujudan Tri Dharma Perguruan Tinggi.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Berikut tujuan umum dari penyelenggaraan kegiatan magang ini, yaitu:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pada setiap kegiatan proses penelitian dan produksi di Pusat Penelitian Sukosari.
2. Mempelajari proses pembuatan *enting – enting* dari bahan baku kacang sacha inci.
3. Mengetahui karakteristik *enting – enting* kacang sacha inci.
4. Mempelajari analisa usaha *enting – enting* kacang sacha inci.
5. Mengetahui manfaat konsumsi *enting – enting* kacang sacha inci untuk kesehatan.

1.2.3 Manfaat Magang

Berikut merupakan manfaat dari penyelenggaraan magang di Pusat Penelitian Sukosari, yaitu:

1. Dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pada setiap kegiatan proses penelitian dan produksi di Pusat Penelitian Sukosari.
2. Dapat mempelajari proses pembuatan *enting – enting* dari bahan baku kacang sacha inci.
3. Dapat mengetahui karakteristik *enting – enting* kacang sacha inci.
4. Dapat mempelajari analisa usaha *enting – enting* kacang sacha inci.
5. Dapat mengetahui manfaat konsumsi *enting – enting* kacang sacha inci untuk kesehatan.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilakukan di Pusat Penelitian Sukosari yang berlokasi di Jalan Raya Wonorejo – Jatiroto KM. 9, Sukosari, Kec. Jatiroto, Kabupaten Lumajang, Jawa Timur. Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 1 Juli 2024 sampai dengan 31 Oktober 2024. Adapun jadwal magang di Pusat Penelitian Sukosari dimulai hari Senin sampai dengan hari Jum'at pada pukul 07.00 WIB -16.30 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang dilakukan secara luring dengan peninjauan atau supervisi selama kurang lebih 16 minggu. Adapun tahap – tahap yang dilakukan pelaksanaan magang diawali dengan pembekalan yang disampaikan oleh program studi sebagai bekal mahasiswa yang akan melaksanakan magang di suatu perusahaan. Pada pembekalan yang dilaksanakan disampaikan oleh beberapa narasumber yaitu Koordinator Program Studi, Koordinator Magang dan pimpinan dari perusahaan PT. Asia Niaga Sinergi. Setelah mendapatkan pembekalan magang kemudian melaksanakan magang pada sebuah perusahaan, dalam hal ini tempat magang pada perusahaan yang dipilih oleh kelompok kami yaitu Pusat Penelitian Sukosari. Metode yang digunakan dalam kegiatan magang di Pusat Penelitian Sukosari sebagai berikut :

1. Metode Praktek Lapang

Pada metode ini mahasiswa magang ikut terlibat secara langsung dalam kegiatan yang ada di Pusat Penelitian Sukosari, seperti pembuatan media dan perbanyakan *trichoderma*, pembuatan dan pemanenan bakteri asam laktat, pembuatan media tanam di laboratorium kultur jaringan, pengolahan produk pangan diversifikasi dari buah pisang. Dengan adanya metode ini mahasiswa magang diharapkan dapat mengaplikasikan dan mengasah *soft skill* yang telah diperoleh dari perkuliahan.

2. Metode Observasi

Pada metode ini mahasiswa magang mulai melakukan pengolahan serta pengamatan secara langsung dengan tujuan memperoleh informasi atau data yang dibutuhkan sebagai bahan penyusunan laporan magang.

3. Metode Studi Pustaka

Pada metode ini mahasiswa magang mulai mengumpulkan informasi dan data sekunder dari berbagai literatur yang akan digunakan sebagai teori pendukung maupun pembanding dalam penulisan laporan magang.

Selanjutnya, metode yang dilakukan yaitu pelaksanaan supervisi 1 dan supervisi 2 sebagai berikut:

1. Metode supervisi 1 : Dilaksanakan secara luring (Kunjungan oleh dosen pembimbing ke industri tempat mahasiswa melakukan magang).
2. Metode supervisi 2 : Dilaksanakan secara luring pada saat melaksanakan ujian magang (Kunjungan oleh dosen pembimbing ke industri tempat mahasiswa melakukan magang).

Adapun target yang harus dicapai dalam pelaksanaan magang ini yaitu dapat sesuai dengan penjelasan tujuan pada laporan ini. Sehingga, fokus bidang kajian yang ingin diambil oleh setiap peserta magang dapat tercapai.