

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman sacha inchi (*Plukenetia volubilis*) merupakan tanaman yang berasal dari Amazon Peru yang mana banyak ditemui tumbuh liar disekitar Pusat Penelitian Sukosari. Sacha inchi ini belum banyak dibudidayakan di Indonesia dan hanya dibiarkan tumbuh liar tanpa adanya pemanfaatan. Padahal tanaman ini mengandung banyak manfaat dari berbagai kandungan yang terdapat pada buah serta daunnya. Buah sacha inchi berbentuk bintang dengan setiap bintang menyimpan 4-5 butir biji. Warna buah hijau saat masih muda dan menjadi cokelat kehitaman saat sudah tua. Biji dari buah tanaman ini sering dimanfaatkan antara lain sebagai makanan dan juga diambil kandungan minyaknya. Daun tanaman ini memiliki warna hijau dan berbentuk menyirip dengan berbagai macam kandungan yang dapat bermanfaat untuk manusia, salah satunya adalah kandungan antioksidan. Dengan kandungan antioksidan dan berbagai kandungan lain daun sacha inchi dapat dimanfaatkan sebagai bahan konsumsi seperti sayur dan juga dapat diolah menjadi teh daun sacha inchi dengan melibatkan proses yang ada.

Teh merupakan salah satu minuman yang banyak digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan, minuman yang terbuat dari tanaman *Camellia sinensis* yang diambil bagian daun dan pucuknya. Masyarakat Indonesia sendiri biasanya mengonsumsi teh dipagi hari karena, diyakini dapat menyegarkan tubuh sehingga dapat meningkatkan semangat. Selain itu, teh juga dimanfaatkan sebagai kosmetik dan obat-obatan karena memiliki sifat antibakteri serta antioksidan. Tanaman teh merupakan tanaman obat yang memiliki banyak manfaat, namun terdapat pula zat dalam teh yang berakibat buruk bagi kesehatan tubuh. Zat tersebut adalah kafein, meski aman untuk dikonsumsi zat tersebut dapat menimbulkan reaksi yang tidak baik bagi tubuh seperti insomnia, gelisah, tremor otot, delirium dan pernapasan meningkat. Jumlah kandungan kafein pada teh tergantung dari jenis, proses pengolahan dan juga cara penyeduhan. Semakin lama proses penyeduhan akan membuat kafein pada teh semakin tinggi. Semakin lama teh direndam maka kafein pada teh akan semakin terekstraksi dan terjadi oksidasi. Cara untuk mendapatkan warna pekat pada teh adalah dengan cara penambahan daun teh, bukan dengan memperpanjang waktu penyeduhan. Pada saat proses penyeduhan teh maka

terjadi suatu proses ekstraksi yaitu kegiatan penarikan kandungan kimia yang dapat larut sehingga terpisah dari bahan yang larut dengan pelarut cair (Putri, 2015).

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 industry 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 lapangan.
4. Menambah pengetahuan praktik dan wawasan mengenai proses pengolahan pada industry 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

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 teh dari daun sacha inchi.
3. Mengetahui karakteristik teh daun sacha inchi.
4. Mempelajari analisa usaha teh daun sacha inchi.
5. Mengetahui manfaat konsumsi teh sacha inchi bagi 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 teh dari daun sachai inchi.
3. Dapat mengetahui karakteristik teh daun sachai inchi.
4. Dapat mempelajari analisa usaha teh daun sachai inchi.
5. Dapat mengetahui manfaat konsumsi teh daun sachai inchi bagi 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 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 tahapan- tahapan yang dilakukan pada pelaksanaan magang yaitu diawali dengan pembekalan oleh program studi sebagai bekal mahasiswa yang akan melaksanakan magang di perusahaan. Pada pembekalan ini terdapat beberapa narasumber diantaranya koordinator program studi, koordinator magang, dan pimpinan PT. Asia Niaga Sinergi. Setelah mendapatkan pembekalan magang, kemudian melaksanakan magang pada sebuah perusahaan, dalam hal ini adalah Pusat Penelitian Sukosari. Adapun metode yang digunakan dalam kegiatan magang di Pusat Penelitian Sukosari sebagai berikut:

1. Metode Praktek Lapang

Pada metode ini mahasiswa magang akan 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 akan dibutuhkan sebagai bahan penyusun laporan magang.

3. Metode Studi Pustaka

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

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

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

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