

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan perguruan tinggi negeri vokasional yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian yang dibutuhkan oleh industri dalam bidangnya masing-masing. Perguruan tinggi merupakan sebuah lembaga yang melaksanakan tridharma dari suatu perguruan tinggi, yaitu terdiri dari pendidikan dan pengajaran, penelitian dan pengembangan serta pengabdian kepada masyarakat. Lulusan perguruan tinggi harus memiliki keterampilan umum maupun khusus sebagai kemampuan kerja sesuai dengan bidang keilmuan yang tengah ditempuh sejalan dengan tuntutan standar kompetensi yang ada, maka Polije dituntut untuk melahirkan lulusan yang berkualitas dan relevan. Program kegiatan magang adalah salah satu upaya Polije untuk meningkatkan kompetensi sumber daya manusia dan menyesuaikannya dengan kebutuhan industri.

PT. Indesso merupakan perusahaan manufaktur yang berfokus pada berbagai olahan perisa, *ingredients* makanan, dan produk aromatic *ingredients* berbahan dasar alam lokal dan di produksi dengan menggunakan teknologi terkini. PT. Indesso memiliki standar yang tinggi dalam aspek penjaminan mutu, pengendalian mutu serta keamanan produk dan bahan baku *raw material*, selain itu juga PT. Indesso sangat memperhatikan pengelolaan dampak lingkungan sesuai dengan regulasi yang berlaku. Misi yang diusung oleh PT Indesso Aroma adalah menciptakan solusi inovatif dengan bahan-bahan alami yang berkelanjutan bagi kehidupan. Membuka alam melalui ilmu pengetahuan dan inovasi untuk meningkatkan cita rasa, aroma, dan kesejahteraan untuk kebutuhan hidup. Misi ini sangat relevan dengan tujuan magang yang dilakukan oleh mahasiswa program studi Teknologi Rekayasa Pangan Polije. Magang ini memberi mereka kesempatan untuk belajar, menemukan hal-hal baru, dan menerapkan apa yang mereka pelajari di dalam perkuliahan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum magang di PT. Indesso Aroma Cileungsi adalah sebagai berikut :

1. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma IV Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember.
2. Meningkatkan ilmu dan pengetahuan yang diperoleh pada bangku perkuliahan.
3. Menyiapkan dan melatih mental mahasiswa agar menjadi lebih profesional dan kompeten dalam menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Menentukan kadar *free fatty acid (as palmitat)* pada sampel capsicum oleoresin dengan menggunakan metode titrasi potensiometri Autotitrator.
2. Memperoleh dan menentukan prosedur analisa FFA (*free fatty acid*) dengan validasi metode titrasi potensiometri Autotitrator

1.2.3 Manfaat Magang

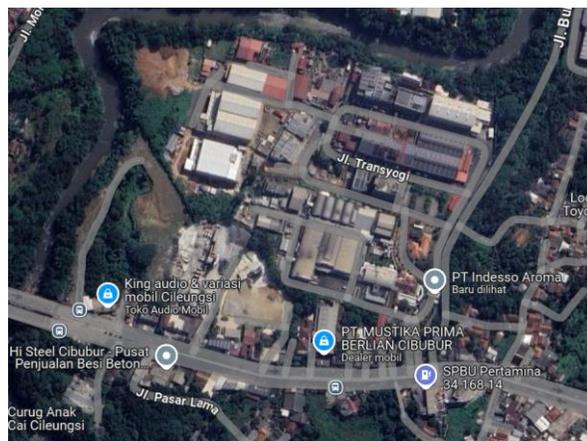
1. Manfaat bagi Mahasiswa :
 - a. Mahasiswa mampu meningkatkan skill yang dimiliki serta mengembangkan kemampuan berpikir kritis.
 - b. Mahasiswa memperoleh pengetahuan dan memahami validasi metode titrasi potensiometri autotitrator
 - c. Mengetahui cara analisa kadar free fatty acid dengan menggunakan metode titrasi potensiometri Autotitrator
 - d. Mahasiswa mampu menjadikan tolak ukur untuk mengenal dunia kerja
2. Manfaat bagi PT. Indesso Aroma Cileungsi
 - a. Membangun relasi dan kerja sama sebagai mitra Politeknik Negeri Jember dengan PT. Indesso Aroma Cileungsi.

- b. Memperoleh hasil analisa validasi metode titrasi potensiometri yang nantinya dapat digunakan pada analisa berkelanjutan dan untuk mempertahankan kualitas mutu produk.
 - c. Memberikan ilustrasi kemampuan yang dimiliki mahasiswa sehingga mampu dijadikan sebagai rekomendasi rekrutmen sumber daya manusia di PT. Indesso Aroma Cileungsi.
3. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember :
- a. Membangun dan membina kerjasama yang baik antara perguruan tinggi Politeknik Negeri Jember dengan PT. Indesso Aroma
 - b. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa lulusannya.
 - c. Menambah gambaran kegiatan di industri khususnya pada bidang teknologi pangan.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi Kegiatan Magang

Program magang ini dilaksanakan selama 6 bulan dimulai pada bulan Juli 2024 hingga bulan Desember 2024 di PT Indesso Aroma, Jalan Alternatif Cibubur-Cileungsi KM 9, Bogor, Jawa Barat 16820.



Gambar 1.1 Peta lokasi PT. Indesso Aroma

Sumber : Google Maps, 2024

1.3.2 Jadwal Kerja

Jadwal Magang yang dilaksanakan di PT. Indesso Aroma mulai tanggal 01 Juli – 31 Desember 2024 dapat dilihat pada table berikut :

Tabel 1.1 Jadwal Kerja Kegiatan Magang

No	Hari	Jam Kerja
1	Senin	08.00 WIB – 12 WIB
		Istirahat 13.00 WIB – 17 WIB
2	Selasa	08.00 WIB – 12 WIB
		Istirahat 13.00 WIB – 17 WIB
3	Rabu	08.00 WIB – 12 WIB
		Istirahat 13.00 WIB – 17 WIB
4	Kamis	08.00 WIB – 12 WIB
		Istirahat 13.00 WIB – 17 WIB
5	Jumat	08.00 WIB – 12 WIB
		Istirahat 13.00 WIB – 17 WIB

Sumber : Data Pribadi, 2024

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan magang yang dilakukan di PT. Indesso Aroma sebagai berikut :

1. Observasi

Observasi ini dilakukan dengan mengamati secara langsung kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan di PT Indesso Aroma dengan tujuan untuk mendapatkan data

informasi yang dibutuhkan dan berhubungan dengan proses kegiatan magang.

2. Wawancara

Wawancara merupakan metode yang dilakukan dengan cara tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang maupun staff/karyawan yang ada di PT Indesso Aroma. Metode ini merupakan metode belajar yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung karena pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dan mahasiswa. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan penjelasan terkait kegiatan yang dilakukan secara valid.

3. Kerja Nyata

Kerja nyata dilakukan dengan cara turun langsung ke dalam sistem kerja di PT Indesso Aroma yang dibimbing langsung oleh Pembimbing Lapang dan Karyawan yang ada di PT Indesso Aroma (Department Quality Control – Lab Food Ingredients).

4. Studi Pustaka

Studi Pustaka dilakukan dengan cara mencari teori-teori maupun sumber bacaan untuk menambah pengetahuan yang berkaitan dan berhubungan dengan proses kegiatan selama Magang.

5. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan cara mengumpulkan data-data meliputi foto dan dokumen pendukung yang berhubungan dengan kebutuhan magang.