

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan salah satu perguruan tinggi di Jawa Timur yang menyelenggarakan pendidikan vokasional yang bertujuan untuk menyiapkan peserta didik berkualitas, kompeten dan berdaya saing di bidangnya, sehingga mampu mengembangkan ilmu pengetahuan, menerapkan teknologi serta ikut berperan di dalam pembangunan bangsa. Sistem pendidikan vokasional merupakan pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standart-standart keahlian spesifik yang dibutuhkan sektor agro industri. Politeknik Negeri Jember adalah institusi yang menerapkan 60% kegiatan praktik dan 40% kegiatan teori, sehingga lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan dapat mengembangkan skill yang telah ditekuni di dunia kerja.

Untuk meningkatkan kompetensi sumber daya manusia yang handal, maka Politeknik Negeri Jember dituntut merealisasikan program pendidikan yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Salah satu kegiatan tersebut adalah kegiatan magang. Kegiatan magang program Diploma Tiga yang dilakukan khusus untuk mahasiswa semester lima. Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Polije yang secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman kerja dan ketrampilan khusus di lapangan (industri) sesuai bidang keahliannya masing- masing. Pelaksanaan magang dilakukan di PT Ajinomoto Indonesia yang merupakan salah satu industri yang memproduksi *mayonnaise*.

*Mayonnaise* dengan merk Mayumi merupakan singkatan dari *Mayonnaise Yummy* yang terbuat dari bahan utama minyak dan kuning telur sebagai emulsifier. *Mayonnaise* termasuk dalam produk olahan telur yang memiliki kandungan lemak yang tinggi karena berbahan dasar minyak dan telur. Mayumi memiliki tiga varian yaitu *original*, *hot type* dan *fruit salad*.

Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan produk Mayumi yaitu minyak nabati (soybean oil), air, gula, kuning telur (egg yolk powder), garam, cuka, penguat rasa (mononatrium glutamat, dinatrium inosinat), mustard, pengatur keasaman (asam sitrat), pengental (gom xantan), bawang merah, bawang putih, pengawet (kalium sorbat), sekuestran (kalsium dinatrium EDTA). Maka dari itu diharapkan mahasiswa dapat mengetahui dan memahami proses pembuatan Mayumi di PT Ajinomoto secara jelas dan benar. Selain itu mahasiswa juga dapat menerapkan ilmu yang di dapat dari aktivitas akademik pada semua proses yang terdapat pada PT Ajinomoto Indonesia. Serta mahasiswa diharapkan mampu menambah wawasan, ilmu pengetahuan serta menjadi bekal sesungguhnya saat akan terjun ke dunia kerja.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Adapun tujuan umum dari pelaksanaan kegiatan magang di PT Ajinomoto Indonesia yaitu :

1. Memenuhi salah satu syarat kelulusan dalam menyelesaikan program Pendidikan Tingkat Diploma (D3) di Politeknik Negeri Jember.
2. Meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan yang dilakukan oleh suatu perusahaan.
3. Melatih mahasiswa untuk mengetahui perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima dibangku kuliah dengan praktek di lapangan.
4. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih professional dan kompeten dalam menghadapi dunia kerja.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

Adapun tujuan umum dari pelaksanaan kegiatan magang di PT Ajinomoto Indonesia yaitu :

1. Mengetahui serta mempelajari tahapan proses pembuatan Mayumi di *department FP-2 section* Mayumi di PT Ajinomoto.

### 1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat yang diperoleh dari kegiatan magang di PT Ajinomoto Indonesia yaitu :

1. Memperoleh pengetahuan dan pengalaman mengenai dunia kerja secara nyata di industri sehingga dapat digunakan sebagai bekal bagi mahasiswa saat terjun di dunia kerja.
2. Memperoleh kesempatan untuk menerapkan ilmu yang didapatkan selama perkuliahan.
3. Menjalin hubungan dan kerjasama yang baik antara Politeknik Negeri Jember dengan PT Ajinomoto Indonesia dalam kegiatan magang di waktu yang akan datang.

### 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

#### 1.3.1 Waktu dan Tempat Magang

Kegiatan magang ini dilaksanakan pada tanggal 2 September – 31 Desember 2024. Kegiatan magang ini dilaksanakan di PT Ajinomoto Indonesia, yang beralamatkan di Jalan Raya Mlirip No. 110, Gedong, Mlirip, Kecamatan Jetis, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur. Berikut merupakan peta lokasi PT Ajinomoto Indonesia-Mojokerto *Factory*.



Gambar 1. 1 Peta Lokasi PT Ajinomoto Indonesia-Mojokerto *Factory*

*Sumber: Google Maps*

### 1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan magang di PT Ajinomoto Indonesia dilaksanakan mulai tanggal 2 September – 31 Desember 2024. Kegiatan magang dilakukan pada hari Senin- Jum'at, pada pukul 07.00-16.00 WIB, jadwal dapat dilihat pada Tabel 1.1. Jadwal Magang di PT Ajinomoto Indonesia.

Tabel 1. 1 Jadwal Magang di PT Ajinomoto Indonesia

No	Hari	Waktu
1.	Senin	07.00-11.00 Istirahat 13.00-16.00
2.	Selasa	07.00-11.00 Istirahat 13.00-16.00
3.	Rabu	07.00-11.00 Istirahat 13.00-16.00
4.	Kamis	07.00-11.00 Istirahat 13.00-16.00
5.	Jumat	06.15-08.00 (Senam) 08.00-11.00 Istirahat 13.00-16.00
6.	Sabtu-Minggu	Libur

*Sumber : PT Ajinomoto Indonesia, 2024*

### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam magang di PT Ajinomoto Indonesia adalah sebagai berikut:

#### 1. Pengamatan langsung (Observasi)

Metode ini dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan secara langsung di lapangan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses produksi di FP-2 Mayumi PT Ajinomoto Indonesia.

## 2. Wawancara

Metode ini dilakukan dengan melakukan tanya jawab secara langsung kepada pembimbing lapang dan pekerja yang ada di lokasi produksi maupun *office* yang bertujuan untuk mendapatkan informasi terkait data yang dibutuhkan. Metode wawancara merupakan metode yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung, karena pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dan mahasiswa.

## 3. Dokumentasi

Metode ini dilakukan dengan pencatatan data, pengumpulan informasi dari dokumen, laporan, atau buku yang berhubungan dengan data pembahasan, serta dilakukan pengambilan gambar pada tempat tertentu di PT Ajinomoto Indonesia selama pelaksanaan magang.

## 4. Studi Pustaka

Metode ini dilakukan dengan membaca, menganalisa, dan mengumpulkan data dari berbagai sumber seperti jurnal dan data dari Badan Standarisasi Nasional yang bertujuan untuk menambah pengetahuan dan dapat membandingkan antara literatur dengan hasil yang didapatkan selama magang.