

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember yang selanjutnya disingkat Polije, merupakan Perguruan Tinggi Negeri dengan ranah vokasional di bawah naungan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemendikbud Ristek). Mengingat standar yang telah tertuang dalam Peraturan Kemendikbud Ristek Nomor 3 Tahun 2020 pada pasal 6 ayat 1 – 4 bahwasanya 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. Salah satu upaya untuk merealisasikan hal tersebut adalah memberikan pendidikan akademik di luar kampus Polije yaitu program magang. Program magang Industri merupakan salah satu bentuk kegiatan pelatihan yang dihadapkan langsung pada praktik kerja sebagai pengaplikasian kemampuan pendidikan yang diperoleh dari bangku perkuliahan. Kegiatan ini menjadi persyaratan mutlak yang harus ditempuh untuk lulus dari program studi D4 Teknologi Rekayasa Pangan di Politeknik Negeri. Kegiatan magang dimaksudkan untuk menambah pengetahuan dan pengalaman kerja serta keterampilan di dunia industri sesuai dengan bidang keahliannya. Teknis pelaksanaan dalam praktik kerja tersebut adalah dengan mempersiapkan mahasiswa untuk mengerjakan serangkaian tugas, yaitu mengaplikasikan dan memadukan keterampilan yang diperoleh selama kuliah dengan proses baku *Standard Operation Procedure* (SOP) yang telah diterapkan di perusahaan yang bersangkutan, mempelajari pengendalian titik kritis yang diterapkan di perusahaan, termasuk penanganan limbah dan cara evaluasinya. Mahasiswa selama kegiatan berlangsung diharuskan berdiskusi aktif dengan pembimbing lapang dan dosen pembimbing akademik untuk menghasilkan program magang dengan metode “*Project Based Learning*”.

Pemilihan Lokasi kegiatan magang di CV. Wulan Jaya didasarkan oleh kedekatan materi atau pekerjaan dengan keterampilan praktikum yang diperoleh mahasiswa program studi Teknologi Rekayasa Pangan. CV Wulan Jaya adalah perusahaan yang bergerak di bidang perdagangan buah, dengan fokus utama pada berbagai jenis mangga. Produk mangga yang disediakan meliputi mangga Harumanis, Gedong, Gedong Gincu, Budiraja Gajah, Indramayu/Cengkir, Kidang, Kweni, Kiojay, Golek, dan Manalagi. Perusahaan ini memiliki kebun mangga sendiri dengan luas 10 hektar yang mampu memproduksi sekitar 1-2 ton mangga setiap minggunya. Untuk memenuhi permintaan pasar yang lebih luas, CV Wulan Jaya juga bekerja sama dengan kelompok tani mangga di Majalengka dengan total luas kebun 100 hektar. Dalam hal ini, CV Wulan Jaya berperan sebagai pemborong atau pengepul mangga dari para petani. Sebelum mangga dipasarkan, perusahaan melakukan beberapa tahapan pengolahan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang ketat. Proses ini meliputi grading buah berdasarkan kualitasnya, aplikasi coating untuk memperpanjang umur simpan, serta pengemasan yang bertujuan untuk melindungi buah selama proses distribusi. Dengan sistem ini, CV Wulan Jaya mampu menghasilkan hingga 10 ton mangga per minggu untuk semua varietas yang dikelola. Pada masa panen puncak, produksi dapat meningkat hingga 20 ton per minggu.

Dalam hal pemasaran, CV Wulan Jaya telah menjalin kemitraan dengan berbagai pasar, baik modern maupun tradisional. Di pasar modern, perusahaan ini telah bekerja sama dengan jaringan ritel besar seperti Carrefour, Indomaret, dan Hero. Sementara itu, di pasar tradisional, mereka telah menembus berbagai wilayah di Pulau Jawa, Medan, Kalimantan, hingga Pontianak. Selain itu, CV Wulan Jaya juga mulai merambah pasar ekspor, memperluas jangkauan distribusi mangga hingga ke mancanegara.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan magang secara umum adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/ instansi dan atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat magang. Selain itu, tujuan magang adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus kegiatan magang ini adalah :

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pada setiap kegiatan dan proses pemanenan di CV. Wulan Jaya.
2. Mengetahui penerapan pengawasan kualitas bahan baku sampai dengan kontrol kualitas produk jadi di CV. Wulan Jaya.
3. Mempelajari pengembangan produk yang akan dilakukan di CV. Wulan Jaya.
4. Mengetahui metode pembuatan minuman fermentasi di CV. Wulan Jaya.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang diharapkan dalam kegiatan magang ini adalah :

1. Manfaat bagi Perguruan Tinggi
 - a. Mendapatkan masukan untuk mengetahui kurikulum yang telah diterapkan sesuai dengan kebutuhan dunia kerja.
 - b. Sebagai sarana pengenalan instansi Pendidikan Politeknik Negeri Jember jurusan Teknologi Pertanian, program studi Teknologi Rekayasa Pangan kepada badan usaha tersebut,

- maupun kepada Perusahaan yang membutuhkan lulusan atau tenaga kerja yang dihasilkan oleh Politeknik Negeri Jember
- c. Memperoleh prosedur proses pengolahan mangga segar
2. Manfaat bagi Perusahaan
 - a. Sebagai sarana untuk mengetahui kualitas Pendidikan di Politeknik Negeri Jember
 - b. Sebagai sarana untuk menjembatani hubungan antara CV. Wulan Jaya dengan Politeknik Negeri Jember di masa yang akan datang
 - c. Memanfaatkan sumber daya manusia yang potensial
 - d. Memperoleh prosedur diversifikasi pengolahan pangan berbasis mangga *reject*, untuk menambah nilai tambah pada mangga *reject* yang tidak laku dipasaran
 3. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Mahasiswa dapat meningkatkan kemampuan baik *soft skill* maupun *hard skill*
 - b. Mahasiswa mampu melihat hubungan, maupun perbedaan antara dunia kerja dan dunia pendidikan.
 - c. Memperoleh gambaran tentang dunia kerja yang nyata, sehingga kelak tidak akan canggung serta akan mudah beradaptasi dengan pekerjaan sesungguhnya
 - d. Mendapatkan sarana dan prasarana untuk mengimplementasikan ilmu dari mata kuliah yang telah diampu.

1.3 Waktu Pelaksanaan

Pelaksanaan magang dilakukan di dua tempat yang berbeda, yaitu pada tanggal 5 Agustus – 25 September dilakukan di Kampus Politeknik Negeri Jember, Gedung Jurusan Teknologi Pertanian, Laboratorium Pengembangan dan Laboratorium Teknologi Rekayasa Pangan untuk memformulasikan diversifikasi produk berbasis mangga *reject*. Kegiatan tersebut dilaksanakan sebagai perwujudan penyelesaian permasalahan

industri untuk menghadapi panen raya yang akan terjadi pada bulan Oktober – Desember 2024. Pada tanggal 26 September – 5 Desember 2024 pelaksanaan magang dilakukan pada lingkungan sebenarnya yang bertempat di CV Wulan Jaya Majalengka.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan magang di Cv Wulan Jaya dalam mengumpulkan data dan informasi sebagai berikut

1. Observasi

Observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati langsung objek atau kegiatan yang sedang diteliti. Observasi yang dilakukan penulis dalam memperoleh data dengan melakukan pengamatan secara langsung proses produksi mangga di CV. Wulan Jaya dan mencatat secara langsung data – data yang diperoleh mengenai proses pengolahan mangga.

2. Wawancara

Wawancara merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan secara bertanya langsung kepada responden atau partisipan yang bersangkutan. Tujuan dilakukan wawancara ini untuk memperoleh informasi dari individu lain. Wawancara yang dilakukan penulis dalam memperoleh data yang diperlukan yaitu dengan berkomunikasi langsung atau diskusi dengan beberapa pihak seperti pembimbing lapang, PIC, karyawan, dan pekerja borongan di CV. Wulan Jaya.

3. Studi Pustaka

Studi Pustaka merupakan metode pengumpulan data dengan cara mengumpulkan, menganalisis, membaca, dan menyimpulkan informasi dari berbagai sumber tertulis. Tujuan dari study literature ini untuk membandingkan data yang diperoleh dari perusahaan dengan berbagai sumber dan literatur yang berkaitan