

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar – standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan dasar yang kuat, sehingga memungkinkan lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Disamping itu, lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan dapat berkontribusi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri.

Magang Program Diploma Tiga dilaksanakan pada semester 5 (lima). Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus di dunia industri sesuai dengan bidang keahliannya. Selama Magang mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu – ilmu yang diperoleh di perkuliahan untuk memenuhi serangkaian tugas sesuai dengan Perusahaan/Industri/Instansi/Lembaga tempat Magang serta mahasiswa wajib hadir di Perusahaan/Industri/Instansi/Lembaga tempat Magang kegiatan setiap hari kerja serta mentaati peraturan-peraturan yang berlaku.

Pelaksanaan kegiatan magang dilaksanakan di salah satu industri yaitu Pusat Penelitian Kopi dan Kakao (PuslitKoKa) yang merupakan salah satu lembaga penelitian di Indonesia yang berada bawah naungan PT. Riset Perkebunan Nusantara (RPN) yang merupakan transformasi dari Lembaga Riset Perkebunan Indonesia (LRPI) yang mendapat mandat untuk melakukan penelitian dan pengembangan untuk komoditas kopi dan kakao, mulai dari bahan tanam, budidaya, perlakuan pascapanen sampai dengan pengolahan produk.

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao dikatakan sebagai pusat atau menjadi pimpinan dalam bidang kopi dan kakao, karena di Indonesia hanya lembaga ini yang

memiliki tugas pokok melakukan penelitian dan mengembangkan komoditas kopi dan kakao.

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia memiliki sarana dan prasarana yang lengkap dan SDM yang berkompeten untuk perkembangan inovasi teknologi kopi dan kakao. Pemilihan Pusat Penelitian Kopi dan Kakao sebagai tempat magang karena Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia menjadi lembaga pusat penelitian mengenai coklat dan kopi sehingga menjadikan banyak sekali inovasi yang di dapat tentang kopi dan coklat.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari pelaksanaan magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia :

- a. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember.
- b. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan mengenai proses pengolahan pangan di bidang teknologi pengolahan pangan
- c. Mengetahui sistem kerja dan keadaan umum di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- d. Meningkatkan *soft skill* serta pengalaman mahasiswa dalam mempersiapkan diri memasuki dunia kerja

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

- a. Mengetahui dan mempelajari proses pengolahan kakao yang ada di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia mulai dari bahan mentah hingga siap menjadi produk siap jual.
- b. Mengetahui peralatan yang digunakan dan alur proses pengolahan kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan Magang yang telah di laksanakan adalah :

- a. Melatih mahasiswa dalam mengerjakan pekerjaan lapangan dan menambah keterampilan mahasiswa di bidang industri pangan khususnya pada proses pengolahan kakao
- b. Memperoleh pengalaman kerja sehingga dapat digunakan sebagai bekal bagi mahasiswa saat terjun di dunia kerja
- c. Membuka peluang kerjasama antar mahasiswa, perguruan tinggi dan pihak industri Pusat Penelitian Kopi dan Kakao
- d. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa mengenai hubungan antara teori dengan penerapannya dalam dunia kerja.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao memiliki dua lokasi yang berbeda diantaranya yaitu, lokasi kantor pusat dan unit pengolahan kopi dan kakao. Berikut alamat secara rinci dari kedua lokasi tersebut :

Kantor Pusat	: JL. PB. Sudirman No.90 Jember
No. Telp/Fax	: 0331-487278
Unit Pengolahan	: JL. Jenggawah, Nogosari, Rambipuji
No. Telp/Fax	: 0331-757150
Email	: iccri@iccri.net

1.3.2 Jadwal Kerja

Jam kerja di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao adalah dari hari Senin hingga hari Jumat dimulai dari pukul 07.00 WIB sampai dengan pukul 16.00 WIB. Magang dilaksanakan mulai tanggal 01 Agustus 2024 – 30 November 2024. Kegiatan magang dilakukan pada hari kerja yaitu mulai hari Senin sampai hari Jumat.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia adalah :

1. Observasi

Melakukan pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap obyek kegiatan dalam manajemen produksi yang dilakukan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

2. Demonstrasi

Melakukan kegiatan praktek kerja lapang secara langsung sesuai dengan aktifitas yang ada di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao dengan sesuai arahan pembimbing lapang

3. Wawancara

Melakukan diskusi tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan para pekerja yang berada di lokasi magang

4. Dokumentasi

Mencari dan mengumpulkan dokumen, laporan dan buku- buku serta pengambilan data dalam bentuk fisik seperti dokumen,foto, dan sumber bacaan untuk menunjang bukti informasi yang di peroleh dari kegiatan magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.