

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik negeri jember merupakan salah satu lembaga perguruan tinggi negeri yang menawarkan sistem pendidikan berbasis vokasi. Pendidikan vokasi merupakan program pendidikan yang berfokus kepada pengajaran dan pembelajaran tingkat keahlian serta penerapan standar kompetensi khusus yang sesuai dengan kebutuhan industri. Salah satu aspek yang terintegrasi dalam pendidikan vokasi yakni pelaksanaan praktik kerja lapang. Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah salah satu bentuk pendidikan dengan cara memberikan pengalaman belajar bagi mahasiswa untuk berpartisipasi dengan tugas langsung di perusahaan atau industri yang diharapkan dapat menjadi sarana pengembangan kemampuan didunia kerja. magang dilakukan berlangsung selama 800 jam, yang setara dengan 5 bulan. Kegiatan magang bertujuan untuk menyiapkan lulusan mahasiswa politeknik negeri jember agar nantinya memiliki kompetensi yang diperlukan dan menjadi persiapan yang baik bagi mereka untuk memasuki dunia kerja.

Kegiatan praktek kerja lapang dilakukan pada PT. Gading Mas Indonesia Teguh yang terletak di kecamatan kaliwates, kabupaten jember. PT.Gading Mas Indonesia Teguh adalah perusahaan agribisnis yang berfokus pada produk edamame. Edamame yang diproduksi oleh PT. Gading Mas Indonesia Teguh merupakan mitra bersama petani edamame yang ada di kabupaten jember dan kabupaten bondowoso. Di samping itu, PT.Gading Mas Indonesia Teguh juga menjalin kemitraan dengan masyarakat dusun curah kates di kelurahan klompangan, kecamatan ajung. kemitraan ini diambil dalam upaya bersama rumah produksi (UMKM) yang dikenal dengan nama kampung edamame. Beberapa produk yang ditawarkan oleh kampung edamame yakni ada edamame *crispy*, okra *crispy*, pia edamame, dan peyek edamame. Salah satu produk unggulan dari kampung edamame adalah edamame *crispy*.

Edamame *crispy* adalah produk yang dihasilkan dari edamame yang diolah oleh PT. Gading Mas Indonesia Teguh. Bahan baku dari edamame *crispy* meliputi

edamame dan minyak nabati. Proses pengolahan edamame *crispy* melalui beberapa tahapan seperti sortasi, marinasi, penggorengan, spinning minyak, pengayakan dan pengemasan. Pembuatan edamame *crispy* sendiri dilakukan hampir setiap hari saat bahan baku sudah tersedia.

Standard Operating Procedure (SOP) merupakan serangkaian prosedur tertulis yang menggambarkan langkah-langkah yang perlu diikuti oleh para pekerja dalam suatu perusahaan. pengolahan edamame *crispy* yang dilakukan di kampung edamame sesuai dengan *Standard Operating Procedure (SOP)* yang mencakup beberapa aspek, seperti persiapan bahan baku, proses produksi edamame *crispy*, pengemasan hingga penyimpanan produk jadi. Pelaksanaan *Standard Operating Procedure (SOP)* bertujuan untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan dan menghindari lolosnya produk cacat (tidak layak) ke tangan konsumen. perusahaan harus menerapkan *Standard Operating Procedure (SOP)* secara terus menerus baik selama penanganan bahan baku hingga menjadi produk akhir yang siap didistribusikan.

Penerapan *Standard Operating Procedure (SOP)* pada proses pemberian bumbu marinasi masih belum maksimal sehingga timbul berbagai permasalahan yang berakibat pada penurunan kualitas pada produk. pengambilan topik ini dilakukan agar dapat diketahui sebab permasalahan yang terjadi dan penulis bisa memberikan alternatif penanganan atau solusi kepada perusahaan agar proses produksi edamame *crispy* dapat berjalan baik sesuai dengan *Standard Operating Procedure (SOP)* dan dapat menghasilkan produk yang berkualitas. Berdasarkan kegiatan magang yang telah dilaksanakan maka penulis mengangkat judul “Implementasi *Standard Operating Procedure (SOP)* pemberian bumbu Marinasi pada proses produksi Edamame *crispy* di Kampung Edamame”

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum diadakannya kegiatan magang pada PT.Gading Mas Indonesia Teguh adalah sebagai berikut:

- a. Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mempelajari keterampilan dan pengetahuan kegiatan kerjasama dengan pakar industri yang berpengalaman di lapangan.
- b. Melatih mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian ketrampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
- c. Menambah wawasan dan pengalaman bagi mahasiswa dalam dunia kerja pada perusahaan atau industri lainnya.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

- a. mampu menjelaskan dan memahami proses produksi edamame *crispy* di Kampung Edamame
- b. Mampu menjelaskan Implementasi *Standard Operating Procedure (SOP)* pemberian bumbu marinasi pada proses produksi edamame *crispy* untuk meningkatkan kualitas produk di Kampung Edamame
- c. Mampu mengidentifikasi permasalahan, penyebab dan solusi dalam Implementasi *Standard Operating Procedure (SOP)* pemberian bumbu marinasi pada proses produksi edamame *crispy*

1.3 Manfaat

Manfaat dari dilaksanakannya magang adalah sebagai berikut:

- a. Mahasiswa mendapatkan wawasan, ketrampilan, dan pengalaman mengenai kegiatan industri dan lapang yang diterapkan oleh PT. Gading Mas Indonesia Teguh.
- b. Mahasiswa dapat mengetahui permasalahan yang terjadi berkaitan dengan Implementasi *Standard Operating Procedure (SOP)* pemberian bumbu marinasi pada proses produksi edamame *crispy* di kampung edamame
- c. Mampu memberikan solusi terkait permasalahan dalam Implementasi *Standard Operating Procedure (SOP)* pemberian bumbu marinasi pada proses produksi edamame *crispy* untuk meningkatkan kualitas produksi edamame *crispy*

1.4 Lokasi dan Waktu Magang

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Gading Mas Indonesia Teguh yang ada di Jalan Gajah Mada No.254, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Kegiatan magang dilaksanakan mulai tanggal 10 juli 2024 hingga 30 November 2024 dengan estimasi waktu 800 jam kerja

1.5 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan magang di PT. Gading Mas Indonesia Teguh yakni:

a. Observasi

Observasi pada kegiatan magang melibatkan pengawasan cermat terhadap proses pembuatan edamame *crispy*. Mahasiswa perlu melakukan pendalaman mengenai peninjauan proses produksi edamame *crispy*, penggunaan peralatan, dan pengambilan keputusan terhadap standar kualitas dari edamame *crispy*.

b. Metode Magang

Metode magang merupakan suatu pendekatan dalam pembelajaran yang didalamnya menekankan konsep teoritis atau pengetahuan yang sudah dipelajari di dalam lingkungan nyata. Metode ini akan memberikan kesempatan langsung kepada mahasiswa untuk langsung mengaplikasikan pengetahuan mereka dalam situasi praktis. metode ini memperbolehkan mahasiswa untuk terlibat langsung ke kegiatan operasional perusahaan sehingga mahasiswa dapat berkesempatan untuk mengenal lebih dalam terkait dunia kerja dengan lebih baik.

c. Wawancara

Metode wawancara merupakan metode yang digunakan untuk berkomunikasi dengan berbagai pertanyaan yang terbuka kepada karyawan ataupun pembimbing lapang. Pertanyaan tersebut diajukan untuk mendapatkan pemahaman yang lebih lanjut terkait proses produksi edamame *crispy*. Dalam sesi wawancara tersebut, mahasiswa mengajukan pertanyaan terstruktur seputar proses produksi edamame *crispy*, bahan

baku dan bahan pembantu yang digunakan serta standar proses produksi yang benar. dengan metode ini, mahasiswa dapat mengeksplorasi pengetahuan dan memahami dinamika dalam produksi edamame *crispy*.

d. Dokumentasi magang

Mahasiswa melakukan dokumentasi sebagai bukti yang mendukung telah menyelesaikan kegiatan magang di perusahaan. Dokumentasi dalam kegiatan magang memiliki peran penting untuk mencatat, menyusun dan mengevaluasi pengalaman serta pencapaian yang diperoleh selama masa magang. Dokumentasi magang akan menjadi bahan penting dalam memperlihatkan kinerja kepada calon majikan serta berperan dalam memaksimalkan manfaat dari pengalaman magang dengan lebih efisien.