

## **BAB 1 PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember (Polije) adalah salah satu perguruan tinggi vokasi di Indonesia yang memiliki fokus pada pendidikan berbasis keterampilan praktis. Terletak di Kabupaten Jember, Jawa Timur, Polije dikenal sebagai institusi pendidikan yang unggul di bidang pertanian, teknologi pangan, kesehatan, dan manajemen. Sejak didirikan pada tahun 1988, Polije telah berkomitmen untuk menghasilkan lulusan yang siap bekerja dengan keterampilan aplikatif yang relevan dengan kebutuhan industri.

Proses magang merupakan salah satu elemen penting dalam sistem pendidikan, khususnya pendidikan vokasi, karena memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk menerapkan ilmu yang telah dipelajari di lingkungan kerja nyata. Magang tidak hanya menjadi ajang pembelajaran, tetapi juga sebagai sarana mahasiswa untuk membangun pengalaman kerja yang relevan, meningkatkan keterampilan praktis, dan memperluas wawasan mengenai dunia kerja. Magang di Polije merupakan salah satu syarat kelulusan bagi mahasiswa untuk memastikan mereka memiliki kesiapan menghadapi tantangan dunia kerja setelah lulus.

Dalam pendidikan vokasi seperti di Politeknik Negeri Jember (Polije), magang merupakan salah satu komponen wajib dalam kurikulum. Pendidikan vokasi yang memiliki fokus utama pada penguasaan keterampilan praktis, sehingga program magang menjadi salah satu tahap penting untuk memastikan lulusan benar-benar siap kerja. Kriteria tempat magang di Politeknik Negeri Jember haruslah sesuai dengan *background* masing-masing jurusan mahasiswa.

Rumah produksi Sambal Mbegor adalah salah satu usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang bergerak di bidang kuliner, khususnya produksi sambal sebagai produk utama. PT Mbegor Jaya Mandiri dan proses produksi sambal di PT Mbegor meliputi dimuali dari penerimaan bahan baku, sortasi, pencucian, pengasapan, penggorengan bahan baku utama, *blending*, pemasakan sambal, pendinginan, hingga pengemasan.

PT Mbegor Jaya Mandiri memproduksi sambal tradisional yang memiliki rasa dan aroma yang unik, hal tersebut diperoleh berkat proses produksi yang melalui pengasapan. Terdapat beberapa varian produk sambal yang diproduksi oleh PT Mbegor Jaya Mandiri diantaranya sambal bawang, sambal teri, sambal bajak, sambal cumi asap, sambal ikan pari asap, sambal udang, sambal terasi limau, dan sambal tuna asap. PT Mbegor Jaya Mandiri memproduksi sambal sebanyak 1.000 botol dan 200 kemasan *sachet* setiap bulannya.

Proses produksi pada PT Mbegor Jaya Mandiri masih dilakukan secara kombinasi manual dan beberapa proses secara modern sehingga terkadang beberapa produk masih memiliki kecacatan dan permasalahan dalam hal kualitas produknya seperti halnya dalam setiap produk masih terdapat ketidak samaan antara isi sambal yang terkadang banyak terisi dengan minyak terkadang tidak yang disebabkan oleh ketidak telitian dan *awareness* karyawan dalam proses produksi.

Berdasarkan fenomena terjadi yang telah diuraikan, maka penulis mengambil judul “ Proses Produksi Sambal Asap Cumi Di PT Mbegor Jaya Mandiri Kabupaten Jember “.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat Magang**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan dapat dirumuskan tujuan serta manfaat diantaranya :

### **1.2.1. Tujuan Umum Magang**

Adapun tujuan umum Magang ini adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta memahami kegiatan perusahaan/ industri/ instansi dan unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat Magang
2. Melatih untuk berfikir kritis dalam menghadapi perbedaan yang terjadi di perusahaan atau lingkungan kerja
3. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan dan sekaligus melakukan serangkaian kegiatan yang sesuai dengan bidang keahliannya.

### **1.2.2. Tujuan Khusus Magang**

Adapun tujuan khusus Magang adalah sebagai berikut:

1. Mampu menjelaskan dan melakukan proses produksi sambal asap cumi di PT Mbegor Jaya Mandiri
2. Mampu mengidentifikasi masalah yang terjadi pada proses produksi sambal asap cumi di PT Mbegor Jaya Mandiri
3. Mampu memberikan perusahaan alternatif Solusi perihal perbaikan permasalahan pada proses produksi sambal asap cumi di PT Mbegor Jaya Mandiri.

#### 1.2.3. Manfaat Magang

Adapun manfaat kegiatan Magang adalah sebagai berikut:

1. Memperoleh ilmu pengetahuan dan informasi terkait proses produksi sambal asap cumi di PT Mbegor Jaya Mandiri
2. Menambah pengalaman di dunia kerja khususnya di bidang proses produksi sambal.
3. Menjalani kerja sama serta menjalin relasi yang baik antara mahasiswa atau mahasiswi Politeknik Negeri Jember dengan PT Mbegor Jaya Mandiri.

### **1.3 Lokasi dan Jadwal Magang**

#### 1.3.1 Lokasi Perusahaan

Pelaksanaan kegiatan Magang di laksanakan di PT Mbegor Jaya Mandiri yang berada di jalan Kertanegara 18 Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember

#### 1.3.2 Jadwal Kegiatan Magang

Proses Magang ini dilaksanakan selama 400 jam dari tanggal 19 Agustus 2024 sampai dengan 15 November 2024. Jadwal kegiatan magang dilaksanakan pada hari Senin – Sabtu dengan jam kegiatan dimulai pukul 07.30 – 16.30 WIB.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Adapun metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

#### 1.4.1 Praktik Langsung

Praktik langsung merupakan kegiatan terjun langsung untuk membantu perusahaan dalam proses produksi dan menjadi kegiatan utama dalam pelaksanaan magang. Praktik langsung ke ruang produksi dipandu dan diawasi oleh pembimbing produksi dari PT Mbegor Jaya Mandiri yang telah ditentukan dan sesuai dengan dimana kegiatan dilakukan. Kegiatan Praktik langsung ini dilakukan di 3 (tiga) tempat yaitu di Ruang Produksi, Ruang Penyimpanan, dan Ruang Pengemasan.

#### 1.4.2 Wawancara

Kegiatan wawancara ditujukan untuk mendapatkan informasi yang bermanfaat bagi mahasiswa yang melakukan kegiatan Magang. Wawancara dilakukan secara langsung maupun secara tidak langsung dengan pembimbing lapang, dalam upaya memperoleh informasi tentang proses produksi Sambal asap cumi di PT Mbegor Jaya Mandiri

#### 1.4.3 Observasi

Observasi dilakukan langsung dengan pembimbing lapangan dan pimpinan atau pemilik PT Mbegor Jaya Mandiri, untuk memperoleh kelengkapan dan kebenaran informasi yang telah didapat sebagai bahan pembuat laporan Magang

#### 1.4.4 Studi Pustaka

Metode ini dilakukan dengan cara mempelajari dan mencari informasi melalui buku-buku, jurnal / publikasi ilmiah, *browsing* internet, dalam usaha mengumpulkan informasi yang berkaitan dengan Proses Produksi Sambal serta pendukung data yang diperlukan sebagai bahan pembandingan yang bertujuan untuk mengetahui kebenaran dari suatu masalah apapun.

#### 1.4.5 Dokumentasi

Metode ini dilakukan dengan cara mengumpulkan foto-foto saat berkegiatan di tempat magang guna mendapatkan data yang diperlukan terkait prosesi magang.