

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi vokasional, yaitu suatu program pendidikan dengan proses pembelajaran pada tingkat keahlian yang secara spesifik dibutuhkan oleh sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia (SDM) dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusan Politeknik Negeri Jember mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan yang ada. Lulusan Politeknik Negeri Jember juga mampu berkompetisi di dunia industri, serta mampu berwirausaha secara mandiri. Kegiatan magang menjadi salah satu program pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri.

Magang merupakan salah satu syarat wajib yang harus terpenuhi bagi mahasiswa pada semester akhir. Magang yang dilaksanakan telah disesuaikan dengan kurikulum program studi Manajemen Agroindustri dengan bobot 20 sks (900 jam dengan rangkaian 30 jam pra magang, 800 jam magang, dan 70 jam pasca magang. Kegiatan magang ini bertujuan agar mahasiswa Politeknik Negeri Jember mendapatkan pengalaman dan keterampilan di masyarakat dan dunia industri sesuai bidang keahliannya. Kegiatan magang memungkinkan mahasiswa memahami proses kerja di perusahaan, termasuk kedisiplinan, etika kerja, dan pengetahuan praktis yang diperoleh selama magang. Mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu dari perkuliahan selama magang untuk menyelesaikan tugas sesuai dengan kebutuhan lokasi magang.

Pelaksanaan kegiatan magang ini berlokasi di PT Taru Martani Jl. Kopol B. Suprpto 2A Yogyakarta. Taru Martani merupakan sebuah Badan Usaha Milik Daerah Pemerintah D. I. Yogyakarta yang bergerak dibidang industri hasil tembakau. Taru Martani sebelumnya bernama *N. V. Negresco* berdiri pada tahun 1918 dengan produk utama yang dihasilkan berupa cerutu dan tembakau *shag* atau tembakau iris (TIS). Cerutu adalah gulungan utuh daun tembakau yangdikeringkan

dan difermentasikan. Cerutu dibakar di ujungnya dan dihisap asapnya oleh mulut melalui ujung lainnya.

PT Taru Martani memiliki 15 jenis cerutu yang dipasarkan di seluruh Indonesia. Cerutu di PT Taru Martani diproses menggunakan pengemasan mesin dan manual. Letak perbedaan proses pengemasan cerutu terletak pada proses pembuatan kepompong. Kepompong adalah gabungan proses antara pengisi dan pembalut. Pengemasan yang menggunakan mesin yaitu Adipati Panatella, M.V Boheme, Senator Royal, Ramayana Senioritas, Ramayana Extra Cgls, Cheer Up, Cheer Up Vanilla, Negreso Coffee, Negresco Rum, Negresco Fruity, Negresco Vanilla, Negresco Clove, Negresco Mint, Negresco Apel, Negresco Bourbon, Borobudur Coffe, Borobudur Vanilla, Borobudur Mint, Borobudur Fruity, Borobudur Apel. roduk yang menggunakan pengemasan manual yaitu Adipati half corona, Adipati Super Corona, Adipati Slim Panatella, Ramayana Corona, Robusto SF, Bohemian IV, Bohemian VI, Adipati S-4, Adipati S-6, Ernesto S4, Ernesto S6, Long filler / cerutu premium yang terdiri dari Negresco, Blender's Gold, dan Royal Batik.

Pengemasan mesin dilengkapi dengan unit pengering (*drying*). Operator bertugas memasang pembalut dan memisahkan kepompong yang baik dari yang rusak. Kepompong rusak akan dimanfaatkan sebagai afval, yaitu sisa potongan daun tembakau yang terlalu kecil atau tidak memenuhi standar bentuk untuk cerutu utuh. Kerusakan kepompong dinilai berdasarkan kerapian pembalut, kondisi utuh atau pecah, serta bentuk dan kepadatan isi. Proses pembuatan kepompong dan pengepresan manual yakni dengan alat tangan. Pengisi dan pembalut ditempatkan pada cetakan kayu untuk menjaga bentuk kepompong tetap baik dan rata. Cetakan kemudian dipres selama 4–5 jam, lalu dibalik untuk membentuk ujung kepompong dan mencegah garis lekukan. Selanjutnya, kepompong dipres selama 1 hari. Ujung yang tidak rapi dipotong sebelum dikirim ke bagian pelintingan. Kepompong yang dibuat secara manual siap dilinting dengan deckblad di bagian pelintingan.

Proses pembuatan kepompong dan pelintingan cerutu sangat krusial dan harus diperhatikan dengan seksama, karena pada tahap ini sering terjadi cacat produk, seperti cerutu yang kopong dan hasil lintingan yang tidak sesuai.

Proses pembuatan kepompong dan pelintingan yang tidak sesuai dapat menurunkan kualitas produk dan merugikan perusahaan jika tidak ditangani dengan baik. Penulis melakukan penelitian dan mengusulkan rekomendasi perbaikan untuk meminimalisir kecacatan produk. Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis memilih judul laporan magang "**Pengemasan Produk Cerutu Jenis Adipati Super Corona PT Taru Martani, Yogyakarta.**"

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum kegiatan magang meliputi :

- a. Menambah wawasan serta pengetahuan mengenai kondisi lingkungan kerja dalam suatu perusahaan maupun masyarakat.
- b. Mempraktekkan ilmu serta teori yang diperoleh dari perkuliahan dengan kondisi lapang atau lokasi magang.
- c. Mampu mengembangkan dan meningkatkan keterampilan tertentu yang belum diperoleh di perkuliahan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus magang meliputi :

- a. Mampu menganalisis dan mempratikkan proses pengemasan produk Cerutu Jenis Adipati Super Corona pada PT Taru Martani, Yogyakarta.
- b. Mampu mengidentifikasi permasalahan yang terjadi pada alur proses pengemasan produk Cerutu Jenis Adipati Super Corona pada PT Taru Martani, Yogyakarta.
- c. Mampu memberikan solusi dari permasalahan yang terjadi pada alur proses pengemasan produk Cerutu Jenis Adipati Super Corona pada PT Taru Martani, Yogyakarta.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat magang adalah sebagai meliputi :

- a. Manfaat bagi mahasiswa

- 1) Mahasiswa mempunyai kesempatan untuk menerapkan ilmu didapatkan selama perkuliahan dengan di lapang.
 - 2) Mahasiswa memperoleh pengetahuan serta pengalaman mengenai dunia kerja secara nyata di suatu industri sehingga mampu menjadi bekal mahasiswa saat terjun di dunia kerja.
 - 3) Mahasiswa mampu melakukan pekerjaan lapang serta keterampilan yang sesuai dengan bidangnya.
- b. Manfaat bagi Politeknik Negeri Jember
- 1) Mampu membuka peluang kerjasama Politeknik Negeri Jember dengan PT Taru Martani Yogyakarta yang lebih intensif pada kegiatan Tridharma Perguruan Tinggi.
 - 2) Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
- c. Manfaat bagi perusahaan
- 1) Mampu memperoleh alternatif pemecahan beberapa masalah yang ada di lapangan atau lokasi magang.
 - 2) Memperoleh gambaran profil calon pekerja yang berkualitas dan siap kerja.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilaksanakan di PT Taru Martani 1918 yang beralamat di Jalan Kopol Bambang Suprpto No. 2 A Kelurahan Baciro, Kecamatan Gondokusuman, Kota Yogyakarta, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Penempatan magang ditempatkan di bidang produksi, pemasaran, dan keuangan yang durasi waktunya kurang lebih selama 5 bulan terhitung sejak bulan Juli hingga bulan Desember 2024. Waktu kegiatan Magang disesuaikan dengan jadwal kerja kantor yakni hari Senin – Jumat dari jam kerja 07.00 – 16.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan untuk mengumpulkan data dan informasi dalam kegiatan magang sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan pengamatan dan peninjauan secara langsung di lapang atau lokasi magang untuk mendapatkan data yang dibutuhkan serta memiliki keterkaitan dengan kegiatan di PT Taru Martani, Yogyakarta.

2. Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan dengan tanya jawab secara langsung dengan karyawan yang terlibat dalam kegiatan perusahaan serta berdiskusi dengan dosen pembimbing untuk memperoleh informasi terkait data yang dibutuhkan.

3. Studi Kepustakaan

Studi pustaka dilakukan dengan membaca, menganalisa, dan mengumpulkandata dari berbagai sumber seperti jurnal dan data Badan Pusat Statistika (BPS) yang bertujuan menambah pengetahuan dan dapat membandingkan antara literatur dengan hasil yang didapatkan selama kegiatan magang.

4. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan mengambil dan mengumpulkan data-data yang dibutuhkan baik melalui pengambilan gambar pada alur prosedur kegiatan yang sedang dikaji sebagai validasi laporan magang sudah sesuai.