

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan di bidang vokasi, yaitu suatu bidang pendidikan yang mengarah kepada proses pembelajaran keahlian dan mampu mengembangkan standar-standar keahlian yang dimiliki dan yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan yang digunakan di perguruan tinggi vokasi berbasis pengetahuan keterampilan sumber daya manusia. Dengan kemampuan dan keterampilan yang dimiliki, diharapkan lulusan mahasiswa Politeknik Negeri Jember dapat bersaing di dunia industri dan mampu menciptakan lapangan pekerjaan bagi orang lain.

Politeknik Negeri Jember dituntut untuk mewujudkan dan merealisasikan pendidikan akademik dengan penataan sistem manajemen yang sehat agar tercipta kinerja yang efektif dan efisien. Salah satu kegiatan akademik yang dimaksud adalah magang. Magang merupakan salah satu persyaratan kelulusan bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang telah tercantum dalam kurikulum akademik dan dilaksanakan kurang lebih 4 bulan pada awal semester tujuh. Magang juga tergolong pendidikan perkuliahan dan kegiatan praktikum namun dilaksanakan di luar kampus seperti industri, perkebunan, dan sebagainya. Pelaksanaan magang kerja industri diharapkan mahasiswa dapat memunculkan ide-ide kreatif dan lebih mengasah keterampilan dan keahlian sesuai bidang yang dipilih untuk dipelajari. Dalam kesempatan kali ini, perusahaan yang relevan dituju untuk pelaksanaan kegiatan magang kerja industri adalah PT Sinar Mayang Lestari (*Malabar Mountain Coffee*) yang berlokasi di Desa Margamulya Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung.

PT Sinar Mayang Lestari (*Malabar Mountain Coffee*) adalah salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang budidaya tanaman kopi, pengolahan biji kopi hingga pemasaran, dan membina kemampuan di bidang sumber daya manusia untuk mendukung proses produksi dari hulu hingga hilir. Kopi merupakan salah satu komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan berperan penting untuk meningkatkan perekonomian di Indonesia.

Komoditas ini juga berperan penting untuk membuka peluang usaha dan lapangan pekerjaan. Komoditi yang dibudidayakan PT Sinar Mayang Lestari yaitu kopi arabika. PT Sinar Mayang Lestari menghasilkan produk olahan kopi yaitu kopi arabika *green beans*, *roasted beans*, bubuk kopi dan berbagai minuman siap saji berbahan dasar kopi yang dapat dinikmati langsung di *coffee shop* PT Sinar Mayang Lestari (*Malabar Mountain Coffee*).

Kopi arabika (*Coffea arabica*) merupakan salah satu komoditas perkebunan yang banyak dibudidayakan dan diminati karena memiliki peran penting dalam pertumbuhan ekonomi Indonesia. Selain itu, dapat menjadi penyedia lapangan kerja dan sumber pendapatan bagi petani pekebun kopi maupun bagi pelaku ekonomi lainnya yang terlibat dalam budidaya, pengolahan, maupun dalam mata rantai pemasaran. Berdasarkan (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2022) pada tahun 2022 Indonesia menempati peringkat 4 sebagai negara produsen biji kopi di dunia setelah Brazil, Vietnam, dan Kolombia. Provinsi Jawa Timur sendiri menempati peringkat ke-6 selama 3 tahun berturut-turut dari tahun 2020-2022 sebagai provinsi penghasil kopi terbanyak di Indonesia dengan jumlah produksi 45.279 ton pada tahun 2020, 46.621 ton pada tahun 2021, dan 47.109 ton pada tahun 2022.

Provinsi Jawa Barat merupakan salah satu penghasil produksi kopi arabika *specialty* di Indonesia yaitu *Java Preanger*. Julukan *Java Preanger* disebut sebagai awal mula perkebunan kopi Indonesia, yakni berada di Jawa Barat yang meliputi daerah yang berada di daerah pegunungan Malabar (Makalew & Arumsari, 2020). Perkebunan kopi arabika *Java Preanger* tersebar di beberapa daerah di Jawa Barat diantaranya Gunung Malabar, Gunung Manglayang, Gunung Puntang, Gunung Halu, Gunung Tilu, Gunung Cikuray, Gunung Papandayan dan beberapa daerah lainnya. Salah satunya adalah *Malabar Mountain Coffee* sebagai penghasil kopi arabika *specialty*. Salah satu jenis pengolahan pasca panen kopi di PT Sinar Mayang Lestari adalah dengan metode *red honey*.

Proses pengolahan *honey* dilakukan dengan pengupasan kulit buah kopi yang bertujuan untuk mempercepat proses pengeringan, namun lapisan mucilage atau lendir kopi tetap dipertahankan dengan tujuan selama proses pengeringan asam – asam organik yang dihasilkan dari fermentasi tersebut terserap oleh biji kopi

menghasilkan rasa fruity khas buah-buahan dan kompleksitas rasa yang tinggi menyerupai kopi yang diproses *Natural* (Dalimunthe *et al.*, 2021).

Lapisan lendir tersebut bersifat lengket seperti madu karena mengandung gula dan asam. Saat kopi dijemur, kandungan gula dan asam ini akan semakin pekat dan terserap ke dalam biji, sehingga menghasilkan biji kopi dengan karakter sweetness yang sangat tinggi dan acidity yang seimbang. Meskipun proses ini relatif rumit, permintaannya cukup tinggi (Sirappa *et al.*, 2024).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Mahasiswa diharapkan mampu berpikir kritis mengenai kegiatan yang dilakukan di tempat magang dengan materi yang diterima di perkuliahan.
2. Mahasiswa diharapkan mampu menerima dan menyerap kegiatan kegiatan baru yang dilakukan di tempat magang.
3. Menambah kesempatan bagi mahasiswa memantapkan keterampilan dan pengetahuan untuk menumbuhkan kepercayaan, kematangan dirinya, dan membentuk karakter hingga mental yang siap untuk memasuki dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Mengetahui cara pengolahan pasca panen kopi arabika dengan metode *red honey* di PT Sinar Mayang Lestari.
2. Mengetahui proses pengolahan *green bean* kopi arabika dengan metode *red honey* PT Sinar Mayang Lestari.
3. Mampu melakukan pelaksanaan produksi *roasted bean* kopi arabika dengan metode *red honey*.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan dan mampu melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk mengembangkan keahlian dan meningkatkan kemampuannya.

3. Memperoleh wawasan dan pengalaman kerja secara langsung sebagai bekal bagi mahasiswa mampu bersaing dalam dunia kerja

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi Perusahaan

Lokasi pelaksanaan kegiatan Magang kerja Industri bertempat di PT Sinar Mayang Lestari (*Malabar Mountain Coffee*) yang berkantor di Kampung Cigendel, Desa Margamulya, Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung, Jawa Barat. Lokasi kebun berada di lahan sekitar kantor puast yang berada di Kampung Cigendel, Desa Margamulya, Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung, Jawa Barat. Kebun paling luas terletak di kaki Gunung Malabar (Ciorai) pada lahan perhutani, Desa Margamulya, Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung, Jawa Barat.

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan Magang Kerja Industri (MKI) dilaksanakan selama 4 bulan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember dari Prodi Pengolahan Perkebunan Kopi dimulai dari bulan Juli sampai pada bulan November 2024.

1.3.3 Jadwal Kerja

Waktu kerja efektif yang dilakukan oleh PT Sinar Mayang Lestari (Malabar Mountain Coffee) adalah 7 hari kerja mulai senin hingga minggu. Jam kerja dimulai pukul 08.00 WIB sampai dengan pukul 11.30 WIB, kemudian dilanjutkan lagi mulai pukul 13.00 WIB hingga pukul 16.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan magang di PT Sinar Mayang Lestari adalah sebagai berikut ini:

1.4.1 Metode Observasi

Mahasiswa terjun langsung ke lapang untuk mengamati dan melihat keadaan kebun yang sebenarnya. Mahasiswa melakukan pengenalan lokasi pada PT Sinar Mayang Lestari.

1.4.2 Metode Praktik

Mahasiswa terjun ke lapang untuk melaksanakan kegiatan yang telah disepakati oleh pembimbing lapang yang kemudian berkoordinasi dengan para pekerja. Metode seperti ini dapat menambah wawasan, kecakapan, dan keterampilan tentang budidaya tanaman kopi hingga pengolahan kopi secara teknis.

1.4.3 Metode Wawancara dan Diskusi

Mahasiswa melakukan diskusi dengan pembimbing lapang maupun para pekerja selama pelaksanaan kegiatan sehingga dapat menambah wawasan tentang budidaya tanaman kopi hingga pengolahan kopi secara teknis dan nonteknis.

1.4.4 Metode Demonstrasi

Demonstrasi adalah metode yang mencakup langsung dengan kegiatan di lapang mengenai teknik – teknik dan aplikasi yang digunakan dan dibimbing oleh pembimbing lapang yang berkoordinasi dengan para pekerja sehingga mahasiswa dapat lebih memahami pelaksanaan kegiatan tersebut.

1.4.5 Metode Studi Pustaka

Metode dengan cara mencari literatur yang ada, dilakukan untuk mendapatkan informasi tambahan sebagai pelengkap dan penunjang dalam penyusunan laporan magang.