

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). 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. Selama kegiatan magang mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu dari perkuliahan untuk menyelesaikan tugas sesuai dengan kebutuhan di lokasi magang.

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

pembuatannya dengan cara dirajang tanpa memperhatikan bahan pembantu atau bahan pengganti dalam pembuatannya (Samuel, 2022). Tembakau iris ini biasanya akan dicampur dengan bahan seperti saus yang mampu memberikan rasa atau aroma khas pada tembakau iris tersebut.

Saat ini, PT Taru Martani memiliki 15 jenis produk cerutu 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, 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. 5 jenis Tembakau Iris (TIS) diantaranya Countryman, Mundi Victor, Violin, Royal Bourbon, dan Virgin Royal (*Vanilla, Apple, Coffee*) yang di proses dengan ketelitian tinggi sehingga menghasilkan cita rasa yang khas. Proses produksi barang berkualitas tinggi melibatkan serangkaian tahapan yang kompleks, salah satunya adalah pengemasan.

Pengemasan tembakau iris *sauce* (TIS) di PT Taru Martani menggunakan 2 (dua) proses pengemasan yaitu, pengemasan manual dan pengemasan mesin. Produk yang diproses menggunakan pengemasan manual yaitu Violin, Royal Bourbon, dan Virgin Royal dengan menggunakan kemasan plastik *pouch* yang dilengkapi klip perekat untuk menjaga kualitas serta aroma dari tembakau tersebut. Tembakau iris *sauce* (TIS) merek Countryman dan Mundi Victor diproses menggunakan pengemasan mesin khusus milik PT Taru Martani yang merupakan peninggalan pemerintahan kolonial Belanda yang hingga kini masih beroperasi. Bahan kemasan yang digunakan untuk proses pengemasan mesin ini adalah kertas *aluminium foil*.

Pengemasan memegang peranan yang penting dalam menjaga kualitas dan umur simpan sebuah produk. Pada kenyataannya masih ditemui beberapa kendala dalam

proses pengemasan, terutama pada proses pengemasan menggunakan mesin pada PT Taru Martani. Mesin yang digunakan untuk proses pengemasan Tembakau Iris *Sauce* (TIS) pada PT Taru Martani merupakan salah satu peninggalan pemerintahan kolonial Belanda yang hingga kini masih beroperasi. Mesin yang sudah tua cenderung mengalami *downtime* yang lebih tinggi, membutuhkan perawatan yang lebih sering dan berpotensi menghasilkan kemas an yang cacat lebih banyak seperti kemasan tidak tersegel dengan rapat, kemasan penyok dan tulisan pada kemasan tercetak buram. Hal ini secara langsung mengurangi efisiensi dan efektivitas dalam pengemasan produk Tembakau iris sauce (TIS). Jika proses pengemasan bermasalah, terutama karena mesin yang tidak optimal, maka kualitas dan umur simpan produk bisa terpengaruh negatif karena tujuan pengemasan tidak tercapai dengan baik. sehingga dapat menurunkan kualitas produk dan merugikan perusahaan jika tidak ditangani dengan baik dan benar.

Berdasarkan permasalahan yang diuraikan, terlihat jelas kebutuhan akan peningkatan untuk proses pengemasan Tembakau Iris *Sauce* (TIS) menggunakan mesin di PT Taru Martani. Penerapan tindakan perbaikan yang didukung dengan pengaturan alur proses yang tepat, diharapkan dapat meminimalisir kecacatan dan menjaga kualitas produk. Kegiatan magang ini memberikan kesempatan bagi penulis untuk mengaplikasikan pengetahuan akademis dan keterampilan praktis guna menganalisis permasalahan tersebut dan memberikan rekomendasi yang bermanfaat bagi perusahaan. Dengan demikian, penulis mengangkat judul magang **“Proses Pengemasan Tembakau Iris *Sauce* (TIS) Menggunakan Mesin Pengemas Di PT Taru Martani, Yogyakarta”**

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari kegiatan Magang, meliputi:

- a. Mahasiswa diharapkan mampu untuk mengenal kondisi lingkungan kerja dalam suatu perusahaan.
- b. Mahasiswa diharapkan dapat mengimplementasikan ilmu ataupun teori yang didapatkan dari perkuliahan di lokasi magang.
- c. Mahasiswa diharapkan dapat berlatih untuk berfikir lebih kritis dan meningkatkan profesionalitasnya dalam bekerja

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari kegiatan Magang, meliputi:

- a. Mampu menjelaskan dan melaksanakan proses pengemasan tembakau iris *sauce* (TIS) menggunakan mesin pengemasan di PT Taru Martani;
- b. Mampu mengidentifikasi permasalahan pada proses pengemasan tembakau iris *sauce* (TIS) menggunakan mesin pengemasan di PT Taru Martani;
- c. Mampu memberikan solusi atas permasalahan proses pengemasan tembakau iris *sauce* (TIS) menggunakan mesin pengemasan di PT Taru Martani;

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat kegiatan Magang, meliputi:

- a. Manfaat bagi mahasiswa
 - 1) Melatih mahasiswa untuk melakukan pekerjaan lapangan dan juga mengetahui bagaimana dunia kerja secara langsung.
 - 2) Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk melatih keterampilan dan menerapkan pengetahuan yang dimiliki sehingga dapat menambah skill.
 - 3) Melatih mahasiswa untuk memberikan solusi terhadap permasalahan yang sedang dihadapi.
- b. Manfaat bagi Politeknik Negeri Jember
 - 1) Mampu membuka peluang kerjasama Politeknik Negeri Jember dengan PT Taru Martani Yogyakarta yang lebih intensif
 - 2) Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum

c. Manfaat bagi Perusahaan

- 1) Perusahaan mendapatkan profil calon pekerja yang sudah siap kerja.
- 2) Perusahaan mendapatkan solusi alternatif dari beberapa permasalahan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Magang dilaksanakan di PT Taru Martani yang beralamatkan di Jalan Kopol Bambang Suprpto No. 2A Kelurahan Baciro, Kecamatan Gondokusuman, Kota Yogyakarta, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Penempatan magang ditempatkan di bidang produksi, Pemasaran & Umum yang durasi waktunya kurang lebih selama 5 bulan terhitung sejak tanggal 10 Juli 2024 hingga bulan 29 November 2024 dengan total waktu 951 jam yang terdiri dari 30 jam pra magang, 851 jam dan 70 jam pasca magang. Adapun waktu kegiatan Magang disesuaikan dengan jadwal kerja kantor yakni hari Senin – Jumat dari jam kerja 07.00 – 16.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan Magang

Metode yang digunakan untuk mencapai tujuan umum dan khusus dalam pelaksanaan magang antara lain :

1. Observasi

Observasi merupakan kegiatan pengamatan sekitar lingkungan kerja untuk mendapatkan informasi berupa data atau wawasan berkaitan dengan operasional yang terjadi di bidang produksi PT Taru Martani.

2. Wawancara

Kegiatan pengumpulan data melalui proses tanya jawab secara langsung ke narasumber berkaitan kegiatan yang ada di bidang produksi khususnya proses pengemasan tembakau iris *sauce* (TIS) di PT Taru Martani.

3. Studi Kepustakaan

Studi pustaka dilakukan dengan membaca, menganalisa dan mengumpulkan data 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

Aktivitas pengumpulan, pengolahan, dan penyimpanan segala informasi baik berupa catatan tertulis maupun digital seputar kegiatan operasional yang ada di PT Taru Martani. Dokumentasi didapatkan dari pemilik, pekerja, maupun pihak yang bekerja sama dengan perusahaan.

5. Praktik Magang / Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan magang dilakukan mulai tanggal 10 Juli 2024 – 29 November 2024 yang bertempat di PT Taru Martani. Penempatan magang ditempatkan di bidang produksi, Pemasaran & Umum yang durasi waktunya kurang lebih selama 5 bulan atau setara dengan 851 jam Adapun waktu kegiatan Magang disesuaikan dengan jadwal kerja kantor yakni hari Senin – Jumat dari jam kerja 07.00 – 16.00 WIB.