

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi di wilayah Jawa Timur yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Politeknik Negeri Jember menggunakan sistem pendidikan yang dikembangkan pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia yang diimplementasikan pada ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat. Salah satu kegiatan yang dapat mengembangkan pengetahuan dan keterampilan berupa kegiatan Magang.

Kegiatan Magang merupakan wadah bagi setiap mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan keterampilan sehingga memperoleh pengalaman dalam dunia kerja. Selain itu, kegiatan ini juga berguna untuk pengembangan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Magang merupakan salah satu proses kegiatan belajar mengajar yang dilakukan di luar instansi pendidikan yang diharapkan dapat mengimplementasikan wawasan yang didapatkan, sehingga dapat menyesuaikan diri dengan pengalaman baru yang nyata. Hasil dari kegiatan yang diperoleh nantinya diharapkan memperoleh keterampilan yang sesuai dari ilmu dan pengalaman yang telah didapatkan selama terjun di lingkungan industri atau Magang.

Lingkungan industri berkembang cukup pesat saat ini, sehingga membuat banyak individu mendirikan usaha agar menghasilkan produk inovasi yang memiliki jangkauan pasar yang luas. PT. Gading Mas Indonesia Teguh (GMIT) merupakan anak perusahaan PT. Austindo Nusantara Jaya Tbk. (ANJ) yang berupaya menghasilkan edamame yang sehat. Edamame merupakan salah satu jenis kedelai Jepang yang sangat digemari masyarakat karena rasanya yang gurih dan manis. Menurut Wszelaki dkk (2015) dalam Sisca dkk (2024), edamame

segar dan masih muda. Warna biji edamame yang hijau segar dan rasanya manis menjadi pembeda kedelai edamame dengan kedelai biasa, sehingga dapat dikonsumsi sebagai camilan yang sehat dan bergizi. Kriteria edamame yang disukai konsumen adalah ukuran polong yang besar, tingkat kemanisan, kenampakan, aroma, rasa, dan tekstur sebagai pilihan terbaik edamame.

Edamame *Crispy* adalah salah satu produk olahan inovatif edamame yang diproduksi oleh Kampung Edamame UMKM binaan PT. Gading Mas Indonesia Teguh. Produk edamame *crispy* diproduksi setiap hari di Kampung Edamame. Proses produksi edamame *crispy* meliputi penerimaan bahan baku, sortasi, pencampuran bumbu, penggorengan, penirisan minyak, pengayakan, sortasi akhir, pengemasan, dan terakhir pemasaran. Proses sortasi dilakukan secara manual dan dilakukan dua kali yaitu sortasi bahan baku dan sortasi akhir, proses penggorengan sudah menggunakan mesin *vacuum frying*, proses penirisan minyak menggunakan mesin *spinner*, produk diproduksi tanpa tambahan bahan pengawet, dan produk dapat dikonsumsi dari kalangan anak-anak hingga dewasa. Tahapan produksi rentan dengan risiko karena selain menggunakan mesin dalam proses produksinya, bahan diproses secara manual juga.

Menurut Tarigan dkk (2024) risiko adalah hal merugikan yang tidak bisa tahu kapan munculnya. Risiko merupakan potensi kejadian yang timbul akibat ketidakpastian, sehingga menghasilkan dampak yang tidak diharapkan. Ketidakpastian disebabkan tidak adanya informasi yang bisa mengetahui yang terjadi. Risiko dapat menjadi peluang terhadap terjadinya kerugian, hal yang tidak pasti, serta penyimpangan dari hasil yang diinginkan. Risiko yang terjadi pada Kampung Edamame dapat menjadi permasalahan yang merugikan sehingga membutuhkan pengendalian dalam penyelesaiannya. Permasalahan yang terjadi yaitu kecacatan produk dari proses produksi edamame *crispy*. Kecacatan produk yang terjadi seperti ketidakseragaman bentuk dan rasa yang tidak konsisten. Sumber daya manusia yang menjadi faktor pendukung untuk pengendalian risiko juga dapat menjadi sumber risiko yang terjadi. Risiko juga dapat terjadi dari faktor metode, bahan baku, mesin atau bahkan lingkungan.

Pengendalian risiko pada proses produksi edamame *crispy* dapat menghasilkan produk yang berkualitas sehingga dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan pelanggan. Selain itu, dengan adanya pengendalian kualitas juga dapat membantu mengontrol proses produksi edamame *crispy* di Kampung Edamame. Berdasarkan uraian di atas, penulis menyusun laporan untuk mengetahui risiko proses produksi edamame *crispy*, menganalisis permasalahan dan menemukan pengendalian risiko pada proses produksi edamame *crispy*, dan kemudian dapat memberi solusi yang dibutuhkan di Kampung Edamame binaan PT. Gading Mas Indonesia Teguh.

1.2 Tujuan dan Manfaat Magang

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Mahasiswa mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, kewirausahaan dan pengalaman kerja.
2. Mahasiswa dapat menambah wawasan dari berbagai aspek di lingkungan Magang dan memahami perbedaan yang diperoleh saat perkuliahan.
3. Mahasiswa mampu melatih keterampilan dan mempersiapkan kemampuan diri sebelum masuk dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Mahasiswa mampu memahami dan melakukan pengendalian risiko proses produksi edamame *crispy* di Kampung Edamame PT. Gading Mas Indonesia Teguh.
2. Mahasiswa mengidentifikasi permasalahan dalam pengendalian risiko proses produksi edamame *crispy* di Kampung Edamame PT. Gading Mas Indonesia Teguh.
3. Mahasiswa mampu berpikir logis dalam menemukan solusi terhadap penyelesaian masalah pengendalian risiko proses produksi edamame *crispy* di Kampung Edamame PT. Gading Mas Indonesia Teguh.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Mahasiswa mampu mengaplikasikan ilmu pengetahuan yang didapat selama kuliah pada kegiatan Magang.

2. Mahasiswa mampu memperoleh pengalaman, pengetahuan, dan keterampilan seputar kegiatan produksi edamame.
3. Mahasiswa mampu terlatih disiplin terhadap waktu, tugas yang dilakukan, serta menemukan solusi atas permasalahan di lapang dengan lebih kritis.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan Magang dilaksanakan di PT. Gading Mas Indonesia Teguh yang berlokasi di Jalan Gajah Mada No. 254, Kaliwates, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Provinsi Jawa Timur. PT. Gading Mas Indonesia Teguh memiliki lahan budidaya edamame yang tersebar di beberapa wilayah Kabupaten Jember, misalnya di Pancakarya-Ajung, Sukamakmur-Ajung, Klompangan-Ajung, Wonojati-Jenggawah, dan Mangli. Kegiatan PKL ini dilakukan mulai tanggal 12 Juli 2024 hingga tanggal 30 November 2024.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan Magang di PT. Gading Mas Indonesia Teguh adalah sebagai berikut :

1. Magang merupakan metode yang dilakukan secara langsung dalam berbagai kegiatan lapang di perusahaan yang sudah ditetapkan sesuai jadwal.
2. Wawancara merupakan metode kegiatan tanya jawab secara langsung untuk memperoleh dan mengumpulkan informasi guna mendukung penulisan laporan magang dari berbagai narasumber. Narasumber dalam kegiatan ini antara lain pembimbing lapang, petani, penanggung jawab produksi produk edamame *crispy*, dan tenaga kerja bagian produksi produk edamame *crispy*.
3. Dokumentasi merupakan kegiatan yang dilakukan dengan mendokumentasikan setiap kegiatan yang berlangsung selama kegiatan Magang untuk memperkuat data penulisan laporan magang.

4. Studi Pustaka merupakan kegiatan yang dilakukan untuk mencari sumber pendukung seperti data sekunder dari studi literatur melalui jurnal, buku, ataupun media lain untuk penyusunan laporan magang.