

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasi, yaitu program pendidikan yang mengarah pada proses belajar mengajar dengan ingat keahlian dan mampu melaksanakan pengembangan standart-standart keahlian secara spesifik. Pendidikan yang diberikan memiliki sistem keterampilan dasar yang kuat sehingga mampu mencetak lulusan yang siap menciptakan perubahan di dunia kerja. Politeknik Negeri Jember memiliki 9 jurusan dengan jumlah 31 program studi. Pada program studi D3 Manajemen Agribisnis, mahasiswa menerima materi perkuliahan dan praktikum yang dilakukan selama semester I hingga semester V. Pada semester VI mahasiswa melaksanakan kegiatan magang di berbagai perusahaan yang bergerak di bidang ilmu pertanian dan ilmu manajemen dengan waktu yang tempuh 4 bulan.

Kegiatan magang merupakan sebuah program akademik dimana mahasiswa berpartisipasi dalam lembaga-lembaga terkait dengan agribisnis. Melalui kegiatan magang, mahasiswa memiliki kesempatan untuk mengembangkan pemikiran kreatif, menyumbangkan ide-ide yang berharga, dan memperluas pengetahuan mereka, sehingga membentuk sikap disiplin dan tanggung jawab terhadap tugas yang diberikan. Magang juga menjadi salah satu persyaratan penting bagi mahasiswa semester VI di Politeknik Negeri Jember untuk menyelesaikan program studi mereka. Selama Magang mahasiawa dapat mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh diperkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas sesuai dengan lokasi magang. Mahasiswa wajib hadir dilokasi kegiatan setiap hari kerja serta menaati peraturan-peraturan yang berlaku.

PT. Eka Timur Raya merupakan salah satu perusahaan swasta di Indonesia yang bergerak di bidang budidaya dan pengolahan jamur kancing (*Agaricus bisporus*). Jamur kancing merupakan salah satu jenis jamur yang sering dikonsumsi oleh masyarakat luas. Dewasa ini, masyarakat lebih menyukai makanan yang praktis dan mudah diolah. Oleh sebab itu, PT. Eka Timur Raya memproduksi produk olahan jamur dalam bentuk kaleng, pouch dan gelas jar yang dipasarkan ke

lokal maupun luar negeri. Produknya terdiri dari berbagai style seperti whole, slices dan *pieces and stems*.

Jamur kancing (*Agaricus bisporus*) merupakan jamur pangan yang berbentuk hampir bulat seperti kancing berwarna putih bersih, krem atau cokelat muda. Jamur kancing terdiri dari tiga bagian diantaranya tudung, lamella dan stem (batang). Jamur kancing (*Agaricus bisporus*) mempunyai sifat mudah rusak atau busuk karena memiliki kandungan air yang tinggi, kandungan seratnya relatif rendah, teksturnya lembut tanpa perlindungan. Oleh karena itu, tanpa manajemen bahan baku yang baik, risiko terjadinya pembusukan dan penurunan mutu sangat tinggi. Hal ini tidak hanya berdampak pada kerugian finansial, tetapi juga menurunkan daya saing produk di pasar

Manajemen persediaan bahan baku mencakup kegiatan perencanaan kebutuhan bahan baku, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, hingga pengawasan kualitas sebelum masuk ke tahap produksi. Pentingnya manajemen bahan baku semakin terlihat mengingat skala produksi yang cukup besar dan target pasar yang meliputi konsumen dalam maupun luar negeri. Dengan mengoptimalkan sistem manajemen bahan baku, perusahaan dapat menghindari ketidakseimbangan antara permintaan dan ketersediaan bahan, meminimalkan waste, dan mempercepat waktu respon produksi. Selain itu, pengelolaan bahan baku yang terstruktur juga mendukung upaya efisiensi biaya produksi dan peningkatan produktivitas tenaga kerja.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum kegiatan magang yaitu:

1. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan, serta menambah pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan produksi pengalengan di PT. Eka Timur Raya.
2. Melatih mahasiswa berpikir lebih kritis terhadap perbedaan yang dijumpai di lapangan dengan teori yang diperoleh di perkuliahan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus kegiatan magang yaitu:

1. Mengetahui dan memahami proses produksi jamur kancing dalam kemasan pouch yang dilakukan di PT. Eka Timur Raya.
2. Menjelaskan bagaimana sistem manajemen bahan baku proses produksi jamur kancing dalam kemasan kaleng di PT.Eka Timur Raya.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat magang adalah sebagai berikut:

1. Memperoleh gambaran nyata mengenai kondisi perusahaan PT. Eka Timur Raya.
2. Mendapatkan pengalaman langsung melalui berbagai kegiatan selama magang di PT. Eka Timur Raya.
3. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan sebagai bekal dalam menghadapi dunia kerja.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Eka Timur Raya, Jl. Raya Nongkojajar KM. 1.4 Kecamatan Purwodadi, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 03 Maret sampai dengan 30 Juni 2025. Waktu kegiatan magang dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1. 1 Waktu Kegiatan Magang

No	Hari	Waktu Kerja		Waktu Istirahat	
		Non Produksi	Produksi	Non Produksi	Produksi
1	Senin-Jum'at	08.00-16.00 WIB	10.00-18.00 WIB	11.30-12.30 WIB	13.30-14.30 WIB
2	Sabtu	08.00-12.00 WIB	10.00-15.00 WIB	-	13.30-14.30 WIB

Sumber: PT. Eka Timur Raya (2025)

1.4 Metode Pelaksanaan

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

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan melihat secara langsung kegiatan produksi yang ada di perusahaan.

2. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan praktik lapang secara langsung sesuai dengan aktivitas yang ada di PT. Eka Timur Raya dan dibawah bimbingan pembimbing lapang.

3. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan berkomunikasi secara langsung melalui diskusi dan tanya jawab dengan pihak-pihak yang bersangkutan seperti pembimbing lapang, pengawas produksi, Quality Assurance, staf dan karyawan PT. Eka Timur Raya.

4. Dokumentasi Dokumentasi dilakukan melalui pengumpulan data dengan cara mempelajari dokumen yang erat hubungannya dengan perusahaan dan kegiatan perusahaan.