

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan perguruan tinggi yang melaksanakan program berbasis pendidikan vokasi. Pendidikan vokasi merupakan program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan penerapan standar-standart keahlian secara spesifik yang dibutuhkan pada sektor industri. Program dari Pendidikan vokasi vokasi adalah magang. Magang merupakan kegiatan akademik yang dilaksanakan oleh mahasiswa Polije. Kegiatan magang merupakan suatu kegiatan pembelajaran di lapangan yang bertujuan untuk memperkenalkan dan menumbuhkan kemampuan mahasiswa dalam dunia kerja nyata. Kegiatan magang dapat memberikan ruang dan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengaplikasikan teori dan praktik lapang yang didapatkan saat perkuliahan.

Pelaksanaan kegiatan magang berlangsung di PT. Candi Loka yang bertempat di Sambirejo-Jamus km 07 Desa Girikerto, Kecamatan Sine, Kabupaten Ngawi, Jawa Timur. Perusahaan Candi Loka bergerak di bidang pengolahan teh hijau. Pelaksanaan magang pada perusahaan ini dilaksanakan selama 4 bulan. Adapun kegiatan magang diperusahaan ini mulai dari pra panen dan pasca panen. Kegiatan magang meliputi pembibitan teh, perawatan teh, pemetikan teh, dan pengolahan teh. PT. Candi loka memproduksi produk setengah jadi dalam keadaan teh kering untuk dipasarkan ke mitra atau perusahaan lain untuk diolah menjadi bahan baku pembuatan teh siap dikonsusi. Untuk pengolahan teh diperoleh dari kebun milik perusahaan sendiri dengan luasan 487 hektar. Pekerja di PT. Candi Loka merupakan masyarakat sekitar yang berkeja diberbagai bidang seperti dikebun dan dipabrik untuk membantu perekonomian masyarakat sekitar perusahaan.

Pengolahan teh hijau dimulai dari beberapa tahapan seperti proses pelayuan pucuk menggunakan mesin *Rotary Panner*, proses pendinginan menggunakan mesin *Coller*, proses penggulungan menggunakan mesin *Roller*, proses pengeringan pertama menggunakan mesin *Endless Chain Pressure*, proses pengeringan semi menggunakan mesin *Rotary Dryer*, pengeringan kedua menggunakan mesin *Ball Tea*. *Ball Tea* merupakan mesin yang digunakan dalam proses pengeringan akhir teh hijau yang berfungsi untuk mengurangi kadar air teh hijau 3-4%, mengeringkan teh hijau, dan membentuk karakteristik fisik teh hijau menggulung, bulat, melintir, dan mengkilap (Danamik, 2013).

PT. Candi Loka meningkatkan nilai mutu teh salah satunya dengan memperbaiki kegiatan pada saat sortasi teh. Sortasi sendiri merupakan tahap awal setelah penimbangan teh. Sortasi bertujuan memisahkan teh dari gulma yang terikut dalam pemetikan dan memisahkan bentuk dan ukuran berdasarkan mutu teh. Faktor yang mempengaruhi sortasi yaitu gulma yang masih ada saat sortasi basah maka dilakukan sortasi kedua yang bertujuan untuk mengurangi gulma yang masih terikut pada sortasi pertama. Dampak dari banyaknya gulma yang terikut dalam pemetikan akan mempengaruhi kualitas pada teh. Musim penghujan sangat mempengaruhi banyaknya gulma yang tumbuh disekitar tanaman teh yang mengakibatkan gulma yang tinggi dan ikut saat pelaksanaan pemetikan teh. Untuk mengurangi tumbuhnya gulma maka perlu dilakukan pembersihan gulma secara kimiawi maupun manual agar mengurangi gulma saat pelaksanaan pemetikan sehingga mengurangi gulma saat pelaksanaan pengolahan teh tepatnya pada proses sortasi teh.

1.2 Tujuan dan Manfaat Magang

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum diadakan nya kegiatan magang pada PT. Candi Loka adalah sebagai berikut::

- a. Menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa dalam kegiatan industri serta dunia kerja melalui pembelajaran langsung bersama praktisi yang berpengalaman dilapangan.

- b. Meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam mengerjakan pekerjaan lapangan yang sesuai dengan bidang keahliannya, terutama pada aspek-aspek yang tidak diperoleh selama perkuliahan.
- c. Melatih mahasiswa untuk berfikir kritis dengan menganalisis perbedaan antara teori yang diperoleh diperkuliahan dengan implemtasi nyata dilapangan.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dilaksanakan magang di PT. Candi Loka sebagai berikut:

- a. Mampu mengetahui Teknik Pengolahan Teh Hijau di PT. Candi Loka Ngawi.
- b. Mampu menjelaskan Teknik Pengolahan Teh Hijau di PT. Candi Loka Ngawi.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Bagi Mahasiswa :

- a. Mahasiswa memperoleh wawasan dan keterampilan meganai cara budidaya serta alur produksi teh hijau serta memperoleh pengalaman kerja di PT. Candi Loka.
- b. Mahasiswa dapat mengidentifikasi dan menganalisis permasalahan serta memberikan solusi yang terjadi dalam Teknik Pengolahan Teh Hijau di PT. Candi Loka.

2. Bagi Perguruan Tinggi :

- a. Perguruaan tinggi dapat menjalin kerja sama dengan perusahaan dalam bidang indrustri
- b. Menjadi tolak ukur untuk mengetahui tingkat keterampilan mahasiswa dalam pengaplikasikan ilmu yang diberikan pada saat perkuliahanBagi Perusahaan

3. Bagi Perusahaan

- a. Membantu perusahaan untuk mencapai target produktivitas yang diinginkan dan membantu mengurangi beban tenaga kerja
- b. Menjadikan bahan masukan untuk mengevaluasi kinerja serta memperbaiki permasalahan diperusahaan yang bertujuan untuk kemajuan perusahan itu sendiri

1.3 Lokasi dan Waktu Magang

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Candi Loka jalan Sambirejo-Jamus km 07 Desa Girikerto, Kecamatan Sine, Kabupaten Ngawi, Jawa Timur. Kegiatan magang dilaksanakan mulai tanggal 3 Februari hingga 31 Mei 2025 dengan estimasi total 800 jam kerja.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang di PT. Candi Loka Ngawi meliputi :

a. Observasi

Pengamatan dilakukan secara langsung dilokasi produksi untuk mengamati dan memahami proses teknik pengolahan teh hijau serta mengidentifikasi kondisi saat dilapangan.

b. Praktik Magang

Mahasiswa berpartisipasi aktif dalam kegiatan produksi bersama karyawan sesuai dengan arahan dari pembimbing lapang dan mengikuti jadwal kerja yang telah ditetapkan oleh perusahaan.

c. Wawancara

Pengumpulan informasi dilakukan melalui diskusi dan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang serta karyawan untuk memperoleh data yang relevan dalam penyusunan laporan magang.

d. Dokumentasi

Pencatatan dan pengambilan data pendukung berupa foto, gambar, atau dokumen tertulis yang berkaitan dengan proses produksi sebagai bukti otentik dalam penyusunan laporan magang.

e. Studi Pustaka

Pengumpulan referensi dari berbagai sumber literatur, jurnal ilmiah, dan dokumen perusahaan yang dapat mendukung analisis dan pembahasan dalam laporan magang.