

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kegiatan magang merupakan jembatan yang penting antara perkuliahan dan dunia kerja yang profesional. Program kegiatan magang dirancang untuk mengembangkan keahlian mahasiswa sesuai dengan bidang studinya. Kegiatan magang juga menjadi prasyarat mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember khususnya mahasiswa Diploma III yang dilakukan pada semester lima (5). Dengan terjun langsung ke dunia kerja, mahasiswa dapat mengaplikasikan teori yang telah dipelajari selama kegiatan perkuliahan, mengasah keterampilan teknis dan soft skills, dan mengenal budaya kerja perusahaan. Program kegiatan magang kali ini dilakukan di CV. Buana Citra Sentosa selama empat bulan dan terhitung mulai dari tanggal 02 September hingga 31 Desember 2024. CV. Buana Citra Sentosa merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengalengan makanan. Produk utama yang ditonjolkan di CV. Buana Citra Santosa adalah Gudeg Kaleng.

Gudeg merupakan makanan khas Yogyakarta yang berbahan dasar nangka muda atau gori yang dimasak dengan bumbu yang kaya akan rempah-rempah dan santan kental yang biasa disebut areh. Gudeg memiliki rasa khas yang manis dan gurih. Rasa manis gudeg berasal dari gula jawa yang ditambahkan saat pemasakan gudeg. Namun pada CV. Buana Citra Santosa, gudeg yang dikalengkan memiliki delapan varian yang rasa berbeda sehingga konsumen dapat memilih citarasa yang sesuai dengan keinginan. Dari delapan varian yang ada, gudeg yang paling sering diproduksi adalah gudeg komplit original dan gudeg komplit pedas. Keduanya memiliki isian yang kurang lebih sama, yaitu telur bebek bacem, tholo, sambal krecek, ayam bacem, areh, dan gudeg itu sendiri. Hanya saja terdapat perbedaan pada proporsi rempah yang digunakan untuk pemasakan gudeg.

Dalam proses pembuatan gudeg kaleng di CV. Buana Citra Sentosa masih sering terjadi kerusakan produk baik saat proses pemasakan atau saat pengalengan. Kerusakan produk ini membuat jumlah produksi menjadi

menurun dan jika terlalu banyak kerusakan yang terjadi maka target produksi tidak tercapai. Kerusakan produk ini dapat terjadi karena beberapa faktor seperti pekerja, mesing, metode dan bahan baku gudeg itu sendiri. Sehingga perlu dilakukan analisis untuk mengetahui penyebab kesalahan dari setiap faktor. Analisis dapat dilakukan dengan membuat diagram tulang ikan.

Diagram tulang ikan atau fish bone diagram merupakan suatu teknik grafis yang digunakan untuk mengurutkan dan menghubungkan beberapa interaksi dengan faktor-faktor yang berpengaruh dalam suatu proses (Malabay 2016). Diagram ini berfungsi untuk menganalisis dan menemukan faktor-faktor yang berpengaruh dan mempunyai dampak secara signifikan untuk menentukan karakteristik kualitas produk. Dengan diketahui penyebab kerusakan maka diharapkan dapat memperbaiki produk hasil dengan mengubah faktor pengendali sebuah proses melalui identifikasi akar penyebab potensi masalah dan menghubungkan penyebab-penyebab menjadi satu.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Magang ini memiliki beberapa tujuan, namun secara umum tujuan diadakannya magang ini antara lain:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat magang;
2. Menambah wawasan mahasiswa terhadap aspek-aspek pengetahuan selain pendidikan;
3. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah; dan
4. Mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Selain tujuan umum diatas, diadakannya magang ini juga memiliki beberapa tujuan khusus antara lain:

1. Melatih mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan, sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya mengikuti perkembangan IPTEK;
2. Meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mahasiswa untuk menambah kepercayaan dan kematangan dirinya dalam mengimplementasikan mata kuliah yang diterima;
3. Meningkatkan kemampuan interpersonal mahasiswa terhadap lingkungan kerja; dan
4. Melatih para mahasiswa berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat magang adalah sebagai berikut:

a. Manfaat untuk mahasiswa:

- 1) Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya; dan
- 2) Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuan sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.

b. Manfaat untuk Polije:

- 1) Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum; dan
- 2) Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan Tridharma

c. Manfaat untuk Perusahaan/Instansi/Lembaga tempat Magang:

- 1) Mendapatkan profil calon pekerjaan yang siap kerja; dan

- 2) Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Magang dilaksanakan di CV. Buana Citra Santosa dengan rentang waktu antara 01 September s/d 31 Desember 2024. Devisi pada CV. Buana Citra Santosa dibagi menjadi tiga bagian, yaitu devisi dapur, devisi canning dan devisi gudang.

Tabel 1. 1 Jadwal Kerja CV. Buana Citra Santosa

Devisi	Hari Kerja	Jam Kerja
Dapur	Senin – Jumat	07.00 – 15.00
	Sabtu	07.00 – 14.00
Canning	Senin – Jumat	07.00 – 15.00
	Sabtu	07.00 – 14.00
Gudang	Senin – Jumat	08.00 – 16.00
	Sabtu	08.00 – 15.00

(Sumber: CV. Buana Citra Santosa)

Kegiatan Magang di CV. Buana Citra Sansosa dimulai dari pengenalan lokasi sampai pengerjaan laporan magang. Adapun jadwal kegiatan magang sebagai berikut:

Tabel 1. 2 Jadwal Pelaksanaan Magang

NO	KEGIATAN	MINGGU															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1.	Pengenalan Lokasi	■															
2.	Membuat Rencana Kerja	■						■									
3.	Pengalengan	■	■					■	■				■	■			
4.	Pelabelan dan Packing			■	■							■	■		■	■	■

5.	Pemasakan																
6.	Mencatat Kegiatan Magang																
7.	Diskusi dengan Pembimbing																
8.	Penyusunan Laporan																

(Sumber: CV. Buana Citra Sentosa)

1.4 Metode Pelaksanaan

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

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan pengamatan serta peninjauan secara langsung terhadap objek kegiatan dalam manajemen produksi di area lapangan dan mencatat data-data yang diperoleh dari perusahaan.

2. Demonstrasi

Dilakukan dengan praktik kerja lapang secara langsung sesuai dengan aktifitas yang ada di CV. Buana Citra Sentosa dan dibawah bimbingan serta arahan pembimbing lapang.

3. Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan dengan diskusi tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang, kepala divisi dan karyawan yang ada di lokasi instansi untuk memperoleh informasi yang terkait dengan proses produksi.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka ini dapat diperoleh dengan cara mencari dan mengumpulkan teori atau sumber referensi yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang ada dalam penyusunan laporan.

5. Dokumentasi

Dokumentasi sendiri dilakukan dengan mengumpulkan data, dokumen-dokumen tertulis dan mencatat data hasil yang telah diperoleh dari kegiatan magang. Dengan tujuan untuk memudahkan mahasiswa magang dalam mengumpulkan data.