BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (polije) merupakan salah satu perguruan tinggi negeri vokasional yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian yang dibutuhkan oleh industri dalam bidangnya masing-masing. Polije memberikan sistem pendidikan berbasis peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga diharapkan lulusannya dapat bersaing dan mampu menciptakan inovasi baru di dunia industri. Salah satu upaya yang dilakukan oleh Polije untuk merealisasikan peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri adalah dilaksanakannya program kegiatan magang. Program magang merupakan salah satu prasyarat mutlak yang harus dipenuhi oleh mahasiswa diploma tiga politeknik negeri jember untuk memperoleh gelar Ahli Madya Teknologi Pertanian (A.Md.T.P.). Kegiatan ini merupakan kegiatan akademik berupa praktik kerja yang dilakukan secara langsung di Perusahaan untuk memperoleh pengalaman dan keterampilan khusus di dunia industri berdasarkan keahliannya masing-masing. Selama magang mahasiswa wajib hadir setiap hari kerja dan menaati seluruh peraturan yang berlaku serta dapat mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh selama di perkuliahan untuk menyelesaikan seluruh tugas sesuai dengan Perusahaan tempat magang.

Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember menetapkan kompetensi kelulusannya mampu mengaplikasikan dan mentransformasikan prinsip-prinsip ilmu pangan pada analisa pangan, teknologi pasca panen, pengawasan mutu, serta teknologi pengolahan pangandi industri pangan khususnya pada aspek pengembangan produk. Pemilihan PT Mitratani Dua Tujuh sebagai tempat

magang tentu telah diselaraskan dengan prinsip dan outputs yang diharapkan dari Program Studi Teknologi Industri Pangan

.PT Mitratani Dua Tujuh merupakan perusahaan makanan beku terutama produk sayuran beku. Produk sayuran beku yang dihasilkan PT Mitratani Dua Tujuh antara lain edamame, okra, buncis, ubi, wortel, jagung, dan terong. Pada produksi sayuran beku tersebut terdapat beberapa afkir yang masih bisa dimanfaatkan untuk bahan baku produk lain, seperti afkir dari produk terong yang diolah menjadi pasta terong yang nantinya akan menjadi bahan baku saus pedas.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

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

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Melatih mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya mengikuti perkembangan ipteks.
2. Menambah kesempatan bagi mahasiswa memantapkan keterampilan dan pengetahuannya untuk menambah kepercayaan dan kelarut sempurna dirinya,
3. Meningkatkan kemampuan interpersonal mahasiswa terhadap lingkungan kerjanya.
4. mengetahui proses pemanfaatan dan pembuatan afkir terong sebagai bahan baku saos pedas dengan benar.

1.2.3 Manfaat magang

1.2.3.1 Manfaat untuk mahasiswa :

1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan dan kelarut sempurna dirinya akan semakin meningkat.

1.2.3.2 Manfaat untuk Polije :

2. Mendapatkan informasi atau gambarann perkembangan ipteks yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
3. Membuka peluang Kerjasama yang lebih insentif pada Kegiatan Tridharma.

1.2.3.3 Manfaat untuk Perusahaan/Industri/Instansi/Lembaga tempat Magang :

1. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
2. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3 Pelaksanaan

Lokasi dan Jadwal Kerja Pelaksanaan kegiatan magang ini dilaksanakan di PT Mitratani Dua Tujuh Jl. Brawijaya No.83, Wonosari, Mangli, Kec. Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68136. Kegiatan dilaksanakan di lab rencana dan pengembangan PT Mitratani Dua Tujuh. Dimulai pada 01 Juli 2024 sampai 01 November 2024.

1.4 Metodologi

Kegiatan magang ini menggunakan berbagai metode sebagai berikut:

a. Pengamatan Langsung

Metode ini dilakukan dengan mengamati secara langsung terhadap kegiatan produksi serta sarana pendukungnya di PT Mitratani Dua Tujuh, Jember, Jawa Timur.

b. Wawancara

Berupa pengumpulan informasi dan keterangan secara lisan dan melakukan konsultasi kepada pihak-pihak yang terkait mengenai proses produksi yang berlangsung.

c. Partisipasi Langsung

Berupa keikutsertaan dalam kegiatan-kegiatan magang di lapangan sesuai dengan ketentuan yang telah diciptakan dan pembuatan produk secara langsung.