

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember yang selanjutnya disebut Polije, adalah perguruan tinggi negeri dengan ranah vokasional yang dikelola oleh Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi (Kemdikbud Saintek). Mengingat standar yang telah tertuang dalam peraturan pada pasal 6 ayat 1 – 4 bahwasannya lulusan Perguruan Tinggi harus memiliki keterampilan umum maupun khusus sebagai kemampuan kerja sesuai dengan bidang keilmuan yang tengah ditempuh. Polije harus menghasilkan lulusan yang berkualitas dan relevan untuk memenuhi persyaratan standar kompetensi yang ada.

Program magang industri adalah salah satu upaya untuk mencapai hal tersebut. Program magang industri adalah salah satu jenis pelatihan di mana pengetahuan yang dipelajari di perkuliahan digunakan secara langsung di dunia kerja. Kegiatan ini menjadi persyaratan mutlak yang harus ditempuh untuk lulus dari program studi D4 Teknologi Rekayasa Pangan di Politeknik Negeri Jember. Magang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan pengalaman kerja sesuai dengan bidang keahliannya.

Teknis pelaksanaan dalam praktik kerja atau magang industri ini adalah untuk mempersiapkan mahasiswa untuk mencakup mempelajari pengendalian titik penting yang diterapkan di Perusahaan, seperti penanganan limbah, dan cara menilainya. Selama kegiatan, mahasiswa harus aktif dalam mengerjakan serangkaian tugas, yaitu mengaplikasikan dan memadukan keterampilan yang diperoleh selama kuliah dengan proses baku Standard Operation Procedure (SOP) yang telah diterapkan di Perusahaan yang bersangkutan, mempelajari pengendalian titik kritis yang diterapkan di Perusahaan, termasuk penanganan limbah dan cara evaluasinya. Mahasiswa selama kegiatan berlangsung diharuskan berdiskusi aktif dengan pembimbing lapang dan dosen pembimbing akademik untuk menghasilkan program magang metode “*Project Based Learning*” (PBL).

Pemilihan Lokasi magang di CV. Gemilang Kencana didasarkan pada pertimbangan kesesuaian produksi perusahaan dengan kompetensi yang telah

diperoleh mahasiswa Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan. Di CV. Gemilang Kencana merupakan perusahaan yang berfokus pada olahan buah carica (*Carica pubescens*) menjadi berbagai produk olahan seperti minuman carica kemasan botol kaca dan cup plastik. Produk – produk ini telah dipasarkan di wilayah Jawa – Bali dan telah memiliki sertifikasi dari BPOM, Sertifikasi Halal MUI, serta GS1 Barcode, yang telah menunjukkan komitmen perusahaan terhadap mutu dan keamanan pangan.

Pada proses produksinya CV. Gemilang Kencana bekerja sama langsung dengan petani lokal yang berada di Dataran Tinggi Dieng sebagai pemasok utama buah carica. Dengan bekerjasama dengan 5 petani di desa Dataran Tinggi Dieng, yang menjadi sumber buah carica pilihan untuk produk premium CV. Gemilang Kencana. Hal ini bukan kebetulan, melainkan strategi yang matang dengan menggandeng lima petani lokal di desa Dataran Tinggi Dieng, CV. Gemilang Kencana memastikan kesegaran bahan baku, karena jarak tanam dan panen dekat. Serta menjalin hubungan yang akrab dan saling menguntungkan dengan petani.

Dari buah carica yang diperoleh dari petani CV. Gemilang Kencana melibatkan proses seleksi bahan baku, pengupasan kulit, pencucian, pengolahan dengan larutan gula, pemanasan, pengemasan, pasteurisasi, serta pengendalian mutu produk akhir. Seluruh tahapan tersebut relevan dengan materi praktikum yang telah didapatkan selama perkuliahan, seperti pengolahan hasil pertanian, higiene dan sanitasi industri pangan, pengolahan nabati, teknologi pengemasan, serta analisis mutu dan keamanan pangan. Selain itu, penerapan pengendalian mutu seperti peta kendali (*control chart*), pengukuran kadar gula (% Brix), dan analisis statistik mutu produk menjadi kesempatan nyata bagi mahasiswa untuk menerapkan konsep – konsep yang sudah dipelajari selama perkuliahan. Magang di CV. Gemilang Kencana memberikan nilai tambah dari keterampilan teknik dan nonteknis, seperti keterampilan dalam kerja tim, pembagian tugas, kemampuan mengobservasi kondisi di lapangan, serta menganalisis pemecahan masalah terkait mutu dari produk.

Dalam hal pemasaran, CV. Gemilang Kencana menunjukan pendekatan yang menyeluruh untuk menjangkau konsumen secara efektif, yang mengikutsertakan

pemasaran baik secara *online* dan *offline*. Pada pemasaran *online* memanfaatkan perkembangan teknologi sekarang, dimana produk minuman carica dipasarkan melalui beberapa *marketplace* seperti Shopee, Tiktok Shop, dan *Website* resmi perusahaan. Selain penjualan *online*, untuk penjualan *offline* melalui penjualan di *outlet*, agen, dan distributor di berbagai kota di wilayah Jawa dan Bali.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang Mahasiswa

Tujuan Magang Mahasiswa ini salah satunya adalah untuk mendukung tercapainya target capaian pembelajaran lulusan yang dirancang oleh program studi, yang mencakup :

1. Menumbuhkembangkan karakter dan budaya kerja profesional bagi mahasiswa;
2. Meningkatkan kompetensi dan relevansi lulusan perguruan tinggi sesuai dengan capaian pembelajaran dan kebutuhan DUDIKA;
3. Menjaga mutu dan efektivitas penyelenggaraan Magang Mahasiswa; dan
4. Menyiapkan kemandirian mahasiswa untuk bekerja dan/atau berwirausaha.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang Mahasiswa

Tujuan khusus kegiatan Magang Mahasiswa adalah :

1. Melatih mahasiswa dalam menerapkan pengetahuan dan keterampilan sesuai dengan bidang keahlian yang teraplikasi langsung pada dunia kerja;
2. Menambah wawasan mahasiswa mengenai etika kerja, prosedur kerja, standar keselamatan dan budaya organisasi dalam dunia kerja;
3. Menambah kesempatan mahasiswa dalam memantapkan keterampilan dan pengetahuan untuk menambah kepercayaan dan kematangan dirinya;
4. Meningkatkan kemampuan interpersonal mahasiswa terhadap lingkungan kerjanya; dan

5. Melatih mahasiswa berpikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan.

1.2.3 Manfaat Magang Mahasiswa

1. Manfaat bagi mahasiswa

Kegiatan Magang Mahasiswa dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa Polije sebagai wadah untuk :

- a. Menerapkan ilmu serta keterampilan yang diperoleh selama perkuliahan dan teraplikasi langsung di dunia kerja, sehingga meningkatkan keterampilan yang sesuai dengan bidang keahlian;
- b. Memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat;
- c. Melatih pengembangan keterampilan komunikasi, kolaborasi, manajemen waktu dan pemecahan masalah pada dunia kerja; dan
- d. Memiliki kesempatan dalam membangun jaringan dengan para profesional, mentor serta rekan kerja.

2. Manfaat bagi Polije

Manfaat pelaksanaan Magang Mahasiswa bagi Polije untuk :

- a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan IPTEKS yang diterapkan di DUDIKA untuk penyelarasan kurikulum; dan
- b. Memiliki peluang kerja sama yang lebih intensif pada kegiatan Tridharma dan bidang lain yang relevan.

3. Manfaat bagi DUDIKA mitra Magang Mahasiswa

Magang Mahasiswa memberikan manfaat bagi DUDIKA untuk :

- a. Mendapatkan talenta terbaik dan mempersingkat waktu rekrutmen sehingga mengurangi biaya pembinaan yang dilakukan oleh DUDIKA;
- b. Membantu menyelesaikan permasalahan yang dihadapi DUDIKA melalui kolaborasi; dan
- c. Berkontribusi terhadap pengembangan SDM unggul.

1.3 Lokasi dan Waktu

Pelaksanaan magang di CV. Gemilang Kencana dilaksanakan terhitung mulai dari tanggal 1 Juli – 31 Oktober 2025. Selama empat bulan tersebut, mahasiswa terlibat langsung dalam proses produksi minuman buah carica, mulai dari penerimaan bahan baku, sortasi, pengolahan, pengemasan, kontrol mutu produk akhir, serta distribusi dan pemasaran produk.

1.4 Metode Pelaksanaan

Dalam rangka mendukung kelancaran kegiatan magang di CV. Gemilang Kencana, pengumpulan data dan informasi dilakukan melalui berbagai metode yang dirancang secara sistematis diantaranya :

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan cara melihat langsung aktivitas yang berlangsung di lapangan, khususnya pada lini produksi minuman buah carica. Mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk siap dikemas, penulis menyaksikan dan mencatat setiap tahapan pengolahan buah carica menjadi minuman. Pengamatan ini menghasilkan informasi spesifik yang menunjukkan cara kerja harian di CV. Gemilang Kencana.

2. Wawancara

Untuk mendapatkan informasi yang mendalam penulis juga melakukan wawancara secara langsung dengan pihak yang terlibat dalam operasional Perusahaan. Diskusi dilakukan secara humanis dan terbuka dengan pembimbing lapang, PIC, karyawan tetap, dan pekerja *freelance*. Penulis mendapatkan berbagai perspektif tentang masalah, prosedur atau alur kerja, dan situasi yang nyata dalam pembuatan minuman carica dari wawancara.

3. Studi Pustaka

Sebagai tambahan, penulis juga melakukan studi pustaka dengan membaca dan menganalisis berbagai literatur tertulis, baik berupa jurnal, buku, maupun dokumen lainnya yang relevan dengan proses pengolahan buah carica. Studi ini bertujuan untuk memperkuat dan membandingkan data lapangan dengan teori atau informasi yang telah diperoleh, sehingga hasilnya lebih akurat dan komprehensif.