

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi vokasi yang terletak di Jawa Timur dengan sejumlah bidang pengetahuan khusus. Pendidikan vokasi memiliki tujuan untuk memberikan bekal kepada mahasiswa dengan teknologi dan pengetahuan yang disesuaikan dengan bidang ilmu mahasiswa selama masa perkuliahan. Politeknik Negeri Jember adalah institusi pendidikan yang menerapkan 60% kegiatan praktik dan 40% kegiatan teori guna lulusan Politeknik Negeri Jember memiliki profesionalitas yang sesuai bidang keilmuan dan diharapkan siap kerja sesuai dengan bidang ilmu yang ditekuni.

Dalam menciptakan lulusan yang terampil, Politeknik Negeri Jember membekali seluruh mahasiswa salah satunya melalui program magang di industri. Program magang merupakan metode lain dari perkuliahan di dalam kelas yang dilakukan langsung di dunia industri guna pengembangan profesi mahasiswa yang sesuai dengan bidang keilmuan khususnya program studi Teknologi Industri Pangan. Program magang ini dilaksanakan di PT Tagani Sukses Makmur yang dilaksanakan selama empat bulan terhitung mulai 01 Agustus 2025 sampai dengan 30 November 2025. PT Tagani Sukses Makmur adalah perusahaan yang berfokus pada produksi Edamame dan Okra dan hasil produk sampingnya yaitu mukimame, mix vegetable dan lain-lain.

Alur proses produksi edamame ada 2 yaitu Grade A menggunakan proses penggaraman dan Grade M tidak menggunakan proses penggaraman. Dimulai dari tahap penerimaan bahan, timbang, *Washing*, Sortasi, *Blanching*, *Spiner*, Proses Penggaraman untuk Grade A, Pengepanan, ABF, *Packing*, Penimbangan, Pengepresan/sealer, dikemas didalam karton, *Cold Storage*, dan Pendistribusian. Dalam usaha ini bertujuan untuk menjaga mutu produk, PT Tagani Sukses Makmur dilakukannya control mutu agar produk edamame tetap terja kualitasnya hingga sampai ke tangan konsumen.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang Mahasiswa

1. Untuk memenuhi persyaratan kelulusan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember.
2. Mengaplikasikan teori dan praktik untuk menambah pengalaman kerja, ketrampilan, serta pengetahuan di dunia usaha dan industri.
3. Menumbuhkan profesionalitas dan kompetensi mahasiswa dalam dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang Mahasiswa

1. Menerapkan pengetahuan serta keterampilan terkait produksi edamame di PT Tagani Sukses Makmur.
2. Mengetahui alur proses produksi edamame serta mutu produk akhirnya.
3. Menguasai setiap tahapan proses produksi secara langsung, menjaga kebersihan, pengendalian kualitas bahan baku, serta efisiensi waktu, sehingga dapat menerapkan pengetahuan sesuai standar mutu industri.

1.2.3 Manfaat Magang Mahasiswa

Manfaat yang diperoleh selama melaksanakan kegiatan magang di PT Tagani Sukses Makmur, sebagai berikut:

1. Bagi Perguruan Tinggi

Dapat membangun kerja sama antara Politeknik Negeri Jember dengan PT Tagani Sukses Makmur dalam memberikan informasi mengenai perkembangan industri edamame di Indonesia.

2. Bagi Perusahaan

Dapat memperoleh masukan yang membangun guna meningkatkan kualitas kerja PT Tagani Sukses Makmur, serta mendapatkan ide maupun analisis masalah teknis dan nonteknis pada industri edamame sebagai bahan pertimbangan kebijakan perusahaan di masa mendatang.

3. Bagi Mahasiswa

- a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan serta menguasai berbagai ketrampilan yang relevan di bidang keahliannya.
- b. Mahasiswa juga mendapatkan kesempatan untuk memperdalam pengetahuan dan ketrampilan sehingga rasa percaya diri semakin meningkat.
- c. Mahasiswa terbiasa berpikir kritis dan menggunakan daya nalar dengan memberikan komentar logis melalui laporan kegiatan yang telah dilakukan.

1.3 Lokasi dan waktu

1.3.1 Lokasi Magang

Kegiatan magang ini dilaksanakan di PT Tagani Sukses Makmur di Jalan Pakisan No. 989 Kajar, Tenggarang Kecamatan Bondowoso, Jawa Timur, 68281 Indonesia. Peta lokasi di PT Tagani Sukses Makmur dapat dilihat pada gambar 1.1



Gambar 1.1 Peta Lokasi Perusahaan

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan magang ini dilaksanakan selama 4 bulan dari mulai tanggal 01 Agustus 2025 sampai 30 November 2025. Dengan ini jadwal magang dapat dilihat pada table 1.1

Tabel 1.1 Jadwal Magang PT Tagani Sukses Makmur

| No | Sistem Kerja | Jadwal Kerja |
|----|--------------------|--------------|
| 1 | <i>Shift</i> pagi | 06.00-15.00 |
| 2 | <i>Shift</i> malam | 15.00-00.00 |

1.4 Metode Pelaksana

Metode pelaksanaan magang yang digunakan di PT Tagani Sukses Makmur sebagai beriku:

1. Praktik Lapang

Dilakukannya dengan cara berpartisipasi secara langsung dengan para karyawan saat melakukan pekerjaan.

2. Observasi

Observasi di PT Tagani Sukses Makmur dilakukan dengan pengamatan langsung terhadap aktivitas produksi, mulai dari persiapan bahan, penggunaan alat, proses sortasi, pencucian, *blanching*, hingga proses pengemasan, dengan tujuan untuk memperoleh data dan fakta nyata mengenai alur kerja serta pengendalian produk beku.

3. Wawancara

Wawancara adalah metode dimana mahasiswa melakukan tanya jawab secara langsung kepada pembimbing lapang dan para karyawan di PT Tagani Sukses Makmur. Motode ini merupakan metode mengajar yang menunjukkan terjadinya komunikasi langsung antara narasumber dan mahasiswa

4. Studi Literatur

Dilakukan peninjauan literatur sebagai informasi pendukung kegiatan magang dan untuk penyusunan laporan magang.

5. Pengambilan Data dan Dokumentasi

Pengambilan dokumentasi serta mencatat data yang dibutuhkan selama pelaksanaan magang.

1.5 Supervisi Magang

Supervisi magang dilakukan secara luring oleh dosen dengan melakukan kunjungan lapang. Kegiatan supervisi dilakukan untuk memantau perkembangan mahasiswa selama kegiatan magang. Supervisi dilakukan dalam dua tahap yaitu:

Tabel 1.2 Jadwal Pelaksanaan Supervisi

| No | Kegiatan | Waktu Pelaksanaan |
|----|-------------|-------------------|
| 1. | Supervisi 1 | 17 Oktober 2025 |
| 2. | Supervisi 2 | 24 Oktober 2025 |
| 3. | Supervisi 3 | 18 November 2025 |