

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Disamping itu lulusan Polije diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri. Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu kegiatan utama dalam pelaksanaan pendidikan di Politeknik Negeri Jember. Tujuan PKL ini adalah mendapatkan kemampuan dan keterampilan yang lebih lanjut dari apa yang sudah diperoleh di bangku kuliah, sehingga mahasiswa dapat menguasai kompetensi inti dari bidang studi yang dipelajari serta dapat memahami sistem kerja di dunia industri khususnya pada bidang Manajemen Agroindustri.

Magang merupakan salah satu program yang tercantum dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember sebagai salah satu persyaratan kelulusan bagi mahasiswa. Pelaksanaan magang dilakukan pada awal semester VII dengan jangka waktu 800 jam. Magang dimaksudkan agar mahasiswa bisa mendapatkan pengalaman praktis di dunia kerja untuk mendukung penguasaan teoritis yang telah diperoleh di bangku kuliah. Program magang ini mengharapkan mahasiswa dapat terlibat langsung dalam kegiatan di suatu perusahaan yang sesuai dengan lingkup lingkungan.

Magang pada PT Rolas Nusantara Mandiri berlokasi di Krajan, Petung, Kec Bangsalsari, Kabupaten Jember. PT Rolas Nusantara Mandiri merupakan anak perusahaan dari PT Perkebunan Nusantara XII (Persero), bergerak dibidang agroindustri yang memproduksi produk setengah jadi menjadi produk jadi berupa kopi bubuk jenis kopi lanang malangsari, kopi bubuk gunung ijen, biji kopi java coffe jampit yang diproses secara manual dan modern menggunakan mesin.

Pada era globalisasi perdagangan dewasa ini, kondisi persaingan semakin ketat dimana masing-masing negara saling membuka pasarnya. Pengembangan produk diversifikasi kopi olahan, seperti roasted coffee, instant coffee, coffee mix, decaffeinated coffee, soluble coffee, kopi bir (coffee beer), ice coffee mempunyai arti penting, karena dapat menjadi komoditas unggulan yang mempunyai daya saing tinggi di pasar internasional. Indonesia sebagai negara tropis disamping berpeluang untuk pengembangan produk diversifikasi kopi olahan tersebut diatas, juga berpotensi untuk pengembangan produk industri pengolahan kopi specialties dengan rasa khas seperti; Lintong Coffee, Lampung Coffee, Java Coffee, Kintamani Coffee, Toradja Coffee (Nalurita et al., 2014).

Kopi asli Indonesia ini memiliki kelebihan dari ragam varietas, kualitas dan rasa yang bervariasi. Keunggulan kopi Indonesia pun sudah diakui oleh dunia. Setiap varietas kopi Indonesia memiliki cita rasa yang khas karena dipengaruhi oleh wilayah tempat kopi ditanam. Iklim tropis di Indonesia, wilayahnya yang luas, banyak pegunungan tinggi dan daerah yang memiliki ketersediaan air yang tinggi menjadi kelebihan Indonesia untuk menanam kopi. Faktor lain yang mempengaruhi rasa adalah kondisi kesuburan tanah, ketersediaan unsur hara, kandungan kimia tanah di Indonesia, faktor geografis dan curah hujan, serta faktor perawatan dari perkebunan kopi yang ada di Indonesia (Maulani & Wahyuningsih, 2021).

Jenis kopi robusta terdapat varian kopi lanang robusta yang memiliki posisi istimewa karena keunikannya. Kopi lanang atau disebut juga peaberry coffee merupakan varian kopi yang terbentuk ketika buah kopi hanya menghasilkan satu biji utuh berbentuk bulat. Biji tunggal ini diklaim lebih padat dan menghasilkan cita rasa serta aroma yang lebih pekat. Keunggulan kopi lanang terletak pada cita

rasanya yang khas, dengan intensitas rasa yang lebih kuat dan kadar kafein yang lebih tinggi, sekitar 2,5% dibandingkan kopi biasa. Meskipun demikian, beberapa penikmat kopi lanang robusta menyatakan bahwa kopi ini memiliki tekstur yang padat dengan cita rasa yang lebih lembut dan aroma yang mirip dengan kopi luwak. Selain sebagai minuman yang nikmat, kopi lanang juga dipercaya memiliki manfaat kesehatan seperti mengurangi resiko diabetes dan memperlancar edaran darah (Towaha et al., 2015).

Mesin Cing Fong merupakan mesin pengemas otomatis yang digunakan untuk mengemas produk berbentuk bubuk, salah satunya bubuk kopi lanang dengan berat 8 gram. Mesin ini dirancang untuk melakukan proses pengisian, penakaran, dan penyegelan kemasan secara otomatis sehingga mampu menghasilkan kemasan yang rapi, higienis, dan memiliki berat yang konsisten. Penggunaan mesin Cing Fong sangat membantu dalam menjaga kualitas produk kopi lanang, terutama dalam mempertahankan aroma dan cita rasa kopi melalui kemasan yang tertutup rapat.

Dalam proses pengemasan kopi lanang 8 gram, mesin Cing Fong bekerja dengan sistem takaran yang presisi sehingga mengurangi kesalahan pengisian dan meningkatkan efisiensi produksi. Mesin ini juga mampu meningkatkan kapasitas produksi dibandingkan dengan pengemasan manual, serta meminimalkan kontak langsung antara produk dan operator. Dengan demikian, penggunaan mesin Cing Fong tidak hanya meningkatkan kecepatan dan ketepatan pengemasan, tetapi juga mendukung standar kebersihan dan keamanan pangan dalam industri pengolahan kopi.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum di PT Rolas Nusantara Mandiri unit kopi bubuk Jember adalah :

1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta memahami mengenai kegiatan perusahaan di tempat magang.
2. Melatih lebih berfikir kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) di perusahaan atau lingkungan kerja.

3. Mampu mengaitkan antara pengetahuan akademik dengan pengetahuan Praktis.
4. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan dan melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus praktik magang di PT.Rolas Nusantara Mandiri (UKB) Yaitu:

1. Mampu Mengidentifikasi tahapan teknis proses pengemasan bubuk Kopi Lanang 8 gram menggunakan mesin pengemas kopi Cing Fong, mulai dari pengisian bahan, pengaturan mesin, proses sealing, hingga pengecekan hasil kemasan.
2. Mampu Menganalisis permasalahan yang muncul selama proses pengemasan, seperti ketidaksesuaian berat, cacat kemasan, atau gangguan pada mesin Cing Fong, serta memahami upaya penanganan yang dilakukan oleh operator.
3. Mampu Mengetahui jenis bahan kemasan primer dan sekunder yang digunakan, serta alasan pemilihannya dalam menjaga mutu, daya simpan, dan keamanan produk bubuk Kopi Lanang 8 gram.

1.2.3 Manfaat Magang

Berdasarkan tujuan diatas, pelaksanaan magang memiliki manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa

Mahasiswa dapat mengembangkan keterampilan teknis dan soft skills serta memberikan pengalaman kerja nyata di dunia industri sehingga mahasiswa dapat memahami secara langsung proses pengemasan bubuk Kopi Lanang 8 gram menggunakan mesin pengemas kopi Cing Fong di PT Rolas Nusantara Mandiri (UKB) Kabupaten Jember. Melalui kegiatan magang, mahasiswa dapat mengaplikasikan teori yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam praktik kerja, meningkatkan keterampilan teknis dan

nonteknis, serta memahami penerapan standar operasional prosedur, kedisiplinan, dan keselamatan kerja.

2. Bagi Perguruan Tinggi

mempererat kerja sama antara institusi pendidikan dengan dunia industri, khususnya PT Rolas Nusantara Mandiri (UKB) Kabupaten Jember, sehingga tercipta keterkaitan antara teori akademik dan praktik kerja di lapangan. Program magang juga menjadi sarana evaluasi kurikulum agar tetap relevan dengan kebutuhan industri, serta meningkatkan kualitas lulusan yang siap kerja.

3. Bagi PT Rolas Nusantara Mandiri

membantu perusahaan dalam mendukung kegiatan operasional melalui kontribusi tenaga magang yang terlibat langsung dalam proses pengemasan bubuk Kopi Lanang 8 gram menggunakan mesin pengemas kopi Cing Fong. Kehadiran mahasiswa magang juga memberikan perspektif baru dan ide-ide segar yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan efisiensi kerja dan kualitas proses pengemasan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Kegiatan magang ini berlokasi di PT Rolas Nusantara Mandiri Unit Kopi Bubuk Bangsalsari-Jember yang berlokasi di PTPN 1 Reg.5 Desa Petung, kec Bangsalsari, kab Jember, Jawa Timur.

1.3.2 Jadwal Kerja

Waktu Kegiatan praktek kerja lapang dilaksanakan di PT. Rolas Nusantara Mandiri dilaksanakan pada 1 Juli 2025-30 November 2025. Jadwal pelaksanaan magang yang diterapkan mencakup jam kerja yang sudah ditetapkan oleh perusahaan, dengan jam kerja yang disajikan pada Tabel 1.1

Tabel 1. 1 Jam Kerja

Hari	Jam
Senin	07.30-15.00
Selasa	07.30-15.00
Rabu	07.30-15.00
Kamis	07.30-15.00
Jum'at	07.30-14.30
Sabtu	07.30-14.00

Sumber: PT.Rolas Nusantara Mandiri Tahun 2025

1.4 Metode Pelaksanaan

Berikut merupakan beberapa metode yang digunakan dalam kegiatan magang untuk mencapai tujuan umum dan tujuan khusus:

1. Studi pustaka

Studi Pustaka dilakukan dengan mempelajari manual book dan diskusi dengan pembimbing lapang.

2. Metode Observasi

Observasi dilakukan dengan pengamatan langsung ditempat PKL untuk mengamati proses packing yang berlangsung dan mengamati kondisi mesin pada Instalasi PT. Rolas Nusantara Mandiri.

3. Metode Wawancara

Wawancara dilakukan dengan sesi tanya-jawab mengenai kondisi peralatan atau mesin produksi kepada pembimbing lapang, mandor, maupun karyawan Instalasi PT. Rolas Nusantara Mandiri.

4. Praktek secara langsung

Metode ini dilakukan dengan cara melakukan praktek secara langsung berdasarkan teori yang sudah didapat dari pembimbing lapang ataupun buku pedoman dari perusahaan sehingga didapat data secara langsung.

5. Dokumentasi

Metode ini dilakukan dengan cara pengambilan gambar langsung, namun atas ijin dari perusahaan. Apabila tidak diperbolehkan, maka dilakukan dengan

cara pengumpulan dan pencarian dokumen yang berkaitan dengan objek pembahasan, yang nantinya akan diinterpretasikan dalam penulisan laporan.

6. Studi pustaka

Metode ini dilakukan dengan cara pencarian data tambahan dari buku, jurnal, dan referensi laporan sebelumnya yang digunakan untuk mendukung data yang diperoleh.