

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasi, yaitu program pendidikan yang mengarah pada proses belajar mengajar dengan ingat keahlian dan mampu melaksanakan pengembangan standar – standar keahlian secara spesifik. Pendidikan yang diberikan memiliki sistem keterampilan dasar yang kuat sehingga mampu mencetak lulusan yang siap menghadapi perubahan di dunia kerja. Politeknik Negeri Jember memiliki 9 jurusan dengan 31 program studi. Salah satu jurusan di Politeknik Negeri Jember yaitu Manajemen Agribisnis yang memiliki 2 program studi yaitu D3 Manajemen Agribisnis, dan D4 Manajemen Agroindustri. Pada program D4 Manajemen Agroindustri mahasiswa menerima materi perkuliahan dan praktikum yang dilakukan selama semester I hingga semester VI. Pada semester VII mahasiswa melakukan Kegiatan Magang di berbagai perusahaan yang bergerak pada bidang ilmu pertanian dan ilmu manajemen, kegiatan dilakukan selama 800 jam (5 bulan).

Magang merupakan kegiatan akademik yang dilakukan oleh mahasiswa pada lembaga – lembaga yang berkaitan dengan bidang agribisnis atau industri pengolahan hasil pertanian. Melalui magang ini mahasiswa berkesempatan untuk mengembangkan cara berpikir, memberikan ide – ide yang berguna dan dapat menambah pengetahuan sehingga memiliki rasa disiplin dan tanggung jawab dengan apa yang diberikan. Magang juga merupakan salah satu syarat kelulusan bagi mahasiswa semester VII dalam menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Jember. Politeknik Negeri Jember telah bekerja sama dengan PT Rolas Nusantara Mandiri dengan adanya Kerjasama tersebut, mahasiswa dapat mempraktekkan langsung apa yang didapat dibangku perkuliahan dengan terlibat langsung pada pekerjaan yang ada di PT Rolas Nusantara Mandiri. PT. Perkebunan Nusantara XII (Persero) Banjarsari merupakan Badan Usaha Milik Negara (BUMN) yang memproduksi teh dan kopi.

PTPN XII memiliki anak 2 perusahaan, salah satunya bernama PT. Rolas Nusantara Mandiri Unit Kopi Bubuk yang memproduksi bahan setengah jadi berupa kopi arabika menjadi biji kopi yang siap distribusi dan kopi robusta menjadi bubuk kopi dengan bahan dasar biji kopi premium. Kopi bubuk yang disajikan oleh PT. Rolas Nusantara Mandiri Unit Bubuk Kopi terdapat varian jenis yaitu kopi lanang, dan kopi ijen. Kopi yang sudah diolah, dijual langsung ke konsumen melalui outlet yang ada di berbagai daerah pada setiap outlet milik PT. Rolas Nusantara Mandiri. Setiap produksi di unit kopi bubuk dilakukan dengan RKAP (Rencana Kerja Anggaran Perusahaan) sedangkan permintaan pembelian terhadap produk jadi pada setiap outlet tidak selalu tetap dan berjangka waktu. Adapun jumlah hasil produksi dari pabrik unit kopi bubuk tidak selalu maksimal, hal itu dikarenakan adanya kendala yang merujuk pada faktor produksi utama yang dibutuhkan oleh PT. Rolas Nusantara Mandiri (Unit Kopi Bubuk)

Proses pengemasan produk perlu adanya suatu perencanaan dan alur proses yang jelas, sehingga produk yang dihasilkan dapat dijamin kualitasnya. Pengemasan merupakan salah satu cara pengawetan hasil pertanian untuk memperpanjang daya simpan suatu produk. Proses pengemasan kopi lanang 160 gram yang dilakukan di pabrik PT. Rolas Nusantara Mandiri secara umum meliputi persiapan bahan baku, penimbangan dan pengemasan tahap I, pemberian masa kadaluarsa pada aluminium, pembentukan kardus kopi lanang 160 gram, pembentukan karton kopi lanang dengan kapasitas karton 36 pcs kopi lanang 160 gram, pengemasan tahap II, proses pengepakan dan produk yang sudah jadi siap dipasarkan.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

- a. Menambah wawasan, pengetahuan, dan keterampilan dalam proses pengemasan produk kopi bubuk lanang 160 gram Rolas di PT Rolas Nusantara Mandiri Banjarsari-Jember.
- b. Mempelajari dan mengkaji berbagai masalah yang ada didalam proses pengemasan produk kopi bubuk lanang 160 gram Rolas di PT Rolas

Nusantara Mandiri serta penanganannya.

#### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

- a. Mempelajari dan memahami alur proses pengemasan produk kopi bubuk lanang 160 gram secara berurutan, mulai dari tahap persiapan bahan kemas hingga produk siap dipasarkan.
- b. Mengidentifikasi faktor-faktor penyebab terjadinya kendala teknis (seperti kerusakan mesin) maupun kendala non-teknis (seperti *human error*) dalam proses pengemasan kopi lanang.

#### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dari kegiatan di PT Rolas Nusantara Mandiri Unit Kopi Bubuk Banjarsari-Jember adalah sebagai berikut:

- a. Memperoleh pengetahuan, wawasan, dan keterampilan dalam proses pengemasan produk bubuk kopi lanang 160 gram Rolas di PT Rolas Nusantara Mandiri Banjarsari-Jember.
- b. Mengetahui berbagai masalah yang ada didalam proses pengemasan produk bubuk kopi lanang 160 gram Rolas di PT Rolas Nusantara Mandiri serta penangannya.

### 1.3 Lokasi dan Waktu Kerja

Lokasi Magang di PT Rolas Nusantara Mandiri Unit Kopi Bubuk Banjarsari – Jember. Lokasi perusahaan berada di PTPN XII Perkebunan Banjarsari terletak di Dusun Banjarsari, Desa Petung, Kecamatan Bangsalsari, Kabupaten Jember. Magang ini dilaksanakan sejak tanggal 1 Juli 2025 sampai dengan 29 November 2025 atau setara dengan 800 Jam kerja.

### 1.4 Metode Pelaksanaan

Beberapa metode untuk mendapatkan data sebagai bahan pembuatan laporan, yaitu:

#### 1.4.1 Praktek Lapang

Melakukan kegiatan di lapang, dari pembimbing lapang atau tenaga kerja lainnya.

#### 1.4.2 Wawancara

Melakukan tanya jawab secara formal maupun non formal, kepada narasumber yang mempunyai informasi akurat.

#### 1.4.3 Dokumentasi

Mencari sumber data sekunder dan data pendukung dengan menggunakan gambar (foto) dokumentasi sebagai bukti hasil kegiatan

#### 1.4.4 Observasi

Melakukan pengamatan secara langsung di lapang selama pelaksanaan kegiatan PKL di PT Rolas Nusantara Mandiri Unit Kopi Bubuk Banjarsari-Jember.