

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu program Pendidikan yang mengarah pada proses belajar mengajar pada tingkat keahlian, keterampilan, serta standar kompetensi yang spesifik sesuai dengan kebutuhan pasar kerja dan *stakeholder*. Berkaitan dengan hal tersebut, maka salah satu program yang harus dilaksanakan oleh Penerapan ilmu yang diperoleh mahasiswa merupakan hal yang perlu dilaksanakan. Hal ini dikarenakan, seorang mahasiswa harus mengetahui kondisi di lapangan, dalam pelaksanaan magang mahasiswa akan terjun langsung pada lingkungan kerja sesuai dengan tempat magang yang dipilih.

PT Mitratani Dua Tujuh merupakan perusahaan swasta nasional yang bergerak dibidang agroindustry yaitu budidaya dan pengolahan sayuran beku seperti edamame, okura, buncis, terong, *sweet potato*, dan lain sebagainya. PT Mitratani Dua Tujuh merupakan salah satu anak perusahaan PT Perkebunan Nusantara (PTPN) X yang bergerak di bidang industry sayuran beku dengan komoditas utamanya yaitu kedelai jepang atau edamame. Sekitar 90% produk dari PT Mitratani Dua Tujuh dikirim ke pasar ekspor Jepang dan sebagiannya untuk pasar Malaysia, Singapura, dan Belanda. Selain itu, terdapat beberapa produk lainnya yang hanya dipasarkan di dalam negeri dan bekerjasama dengan perusahaan lain, salah satu perusahaannya yaitu PT Freeport Indonesia. Pengembangan produk sangat perlu dilakukan oleh perusahaan, hal tersebut dikarenakan tren pasar yang berubah-ubah dan tujuan pengembangan produk ini agar perusahaan tidak stagnan sehingga tidak kalah bersaing dengan perusahaan lain. PT Mitratani Dua Tujuh sendiri memiliki defisi dibagian pengembangan produk yang berperan untuk melakukan pengembangan produk yang diminati pasar dan memiliki harga jual tinggi. Pembuatan produk baru tidak semata-mata langsung diproduksi melainkan harus melakukan penyesuaian formulasi, *treatment* yang dilakukan serta dilakukan analisa terlebih dahulu.

Ubi jalar (*Ipomoea batatas L*) merupakan jenis umbi-umbian yang memiliki banyak kelebihan dibanding umbi-umbi lainnya dan merupakan sumber karbohidrat keempat terbesar di Indonesia, setelah beras, jagung, dan ubi kayu (Noer et al., 2017). Kandungan karbohidrat ubi jalar yang tinggi membuat ubi jalar dapat dijadikan sumber kalori. Kandungan karbohidrat ubi jalar tergolong indek glikemik rendah, yaitu tipe karbohidrat yang jika dikonsumsi tidak akan menaikkan kadar gula darah secara drastis (Murtniningsih dan Suryanti, 2011). Selain dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan, ubi jalar juga merupakan salah satu sumber devisa negara dan Indonesia merupakan salah satu eksportir utama ubi jalar di pasar internasional. Tanaman ubi jalar bisa dibudidayakan baik di daerah dataran rendah maupun dataran tinggi (Kusumayanti dkk, 2016)

Perkedel adalah makanan yang terbuat dari kentang yang digoreng atau direbus sebelum dilumatkan lalu dicampur dengan daging cincang, irisan daun bawang, dan daun seledri kemudian di campur bumbu – bumbu. Dibentuk bulat gepeng dicelupkan kedalam kocokan telur ayam. Isitlah perkedel berasal dari bahasa Belanda yaitu “frikade”, hal ini menunjukkan pengaruh Belanda dalam seni memasak Indonesia. Versi aslinya di Eropa frikadel dibuat dengan daging cincang yang dilumat kemudian digoreng, sedangkan di Indonesia perkedel dibuat dengan bahan kentang yang kadang hanya sedikit dibubuhi daging cincang atau kornet. Perkedel juga ada yang terbuat dari ubi jalar, singkong yang direbus dan kemudian digoreng, sedangkan yang terbuat dari tahu, tahu dilumatkan dicampur dengan bumbu kemudian digoreng.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan magang dari pelaksanaan magang di PT Mitratani Dua Tujuh yaiti:

1. Mengetahui proses pembuatan produksi sari edamame supaya layak dikonsumsi oleh konsumen.
2. Mengetahui proses pembuatan perkedel ubi jalar yang memenuhi standart yang tercantum di PT Mitratani dua tujuh.

3. Menambah pengetahuan bagi mahasiswa cara pembuatan buncis krispi dengan baik dan benar agar layak untuk dikonsumsi.

1.2.2 Tujuan khusus magang

Tujuan Khusus dari pelaksanaan magang di PT Mitratani Dua Tujuh yaitu:

1. Mengetahui definisi ubi jalar proses pembuatan perkedel ubi jalar
2. Mengetahui proses pembuatan pekedel ubi jalar
3. Mengetahui bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan perkedel ubi jalar

1.2.3 Manfaat magang

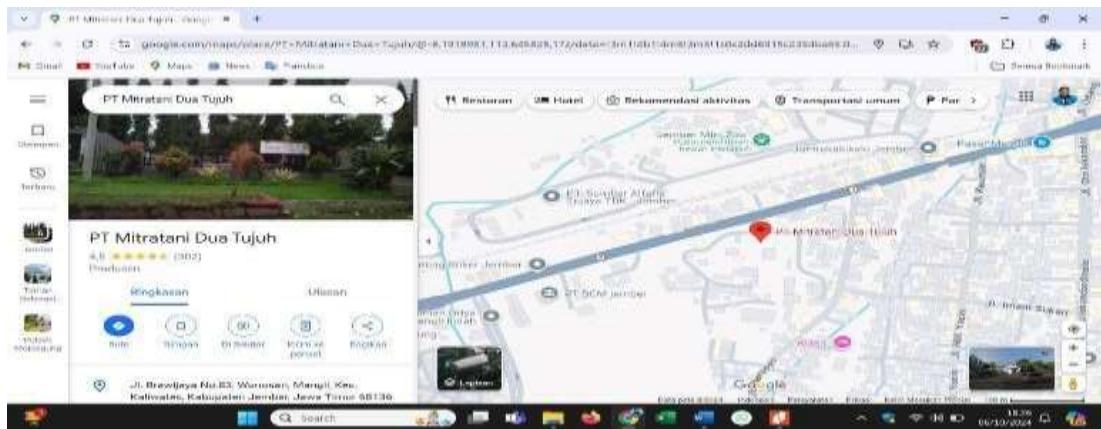
Manfaat dalam kegiatan magang diantaranya yaitu:

- a. Bagi PT Mitratani Dua Tujuh
 1. Sebagai bentuk Corporate Social Responsibility (CSR) perusahaan terhadap mahasiswa
 2. Memperluas jangkauan kerjasama terhadap lembaga perguruan tinggi.
 3. Mendapatkan profil mahasiswa yang siap didunia kerja
- b. Bagi Mahasiswa magang.
 1. Mahasiswa memperoleh keterampilan dalam pemanfaatan bahan afkir
 2. Mahasiswa memperoleh kemampuan dalam penggunaan Microsoft excel
 3. Mahasiswa mendapatkan pengalaman kerja pada saat magang di PT Mitratani Dua Tujuh

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi Magang

Kegiatan magang dilakukan di PT Mitratani Dua Tujuh yang berlokasi di Jln. Brawijaya 83 Wonosari, Mangli, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember Jawa Timur 68136. Pelaksanaan kegiatan magang dilaksanakan di Laboratorium Rencana dan Pengembangan (Renbang) yang berada di bawah Divisi Pengolahan.



Gambar 1. 1 Lokasi PT Mitratani Dua Tujuh

Sumber gambar google maps

1.3.2 Jadwal Kerja Magang

Pelaksanaan kegiatan magang di PT Mitratani Dua Tujuh dilaksanakan selama 4 bulan yang dimulai pada tanggal 1 Agustus sampai dengan tanggal 30 November 2025. Jadwal kegiatan magang di PT Mitratani Dua Tujuh mengikuti jadwal kantor setiap harinya mulai dari hari senin hingga hari jumat, pukul 08.00 WIB sampai dengan 16.00 WIB

1.4 Metode Pelaksanaan

Adapun metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan magang adalah sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui pengamatan yang disertai dengan pencatatan. Observasi dilakukan secara langsung untuk mengamati segala aktivitas yang ada di laboratorium rencana dan pengembangan dengan tujuan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan selama kegiatan magang.

2. Wawancara

Wawancara merupakan proses pengumpulan data dengan cara bertanya langsung dengan pembimbing lapang dan para pekerja yang berhubungan

langsung dengan sampel yang bersangkutan

3. Kerja Nyata (Partisipasi Aktif)

Mahasiswa terlibat langsung kedalam proses produksi dengan arahan dan bimbingan dari pembimbing lapang serta para pekerja

4. Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan metode pengumpulan informasi yang diperoleh dari literatur serta telaah Pustaka lain yang berkaitan dengan proses dan permasalahan yang berhubungan dengan kegiatan magang.

5. Dokumentasi

Dokumentasi ialah kegiatan yang dilakukan mahasiswa sebagai penguatan laporan kegiatan magang yang berupa gambar atau foto selama kegiatan berlangsung.