

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

PT. Mitra Tani Dua Tujuh merupakan perusahaan di Indonesia yang bergerak dibidang agroindustri budidaya serta pengolahan sayur-sayuran beku seperti okra dan khususnya kedelai Jepang yaitu *edamame*, serta sayur mayur lainnya. PT. Mitra Tani Dua Tujuh telah menyuplay kebutuhan sayur mayur untuk berbagai negara selain Indonesia, yakni Jepang, Amerika Serikat, Belanda, dll.

Edamame merupakan tanaman kacang-kacangan yang penting di Asia. Jenis kacang-kacangan ini dipanen dan dikonsumsi saat masih belum matang sepenuhnya (Coolong, 2009). Menurut Asadi (2009), edamame adalah jenis kedelai yang dipanen saat polongnya masih muda dan berwarna hijau, yaitu saat stadium R6 9 (pengisian biji 80 – 90% penisian). Negara asalnya yaitu Jepang, edamame atau *gojiru* dijadikan sebagai sayuran serta cemilan kesehatan. Edamame merupakan sumber protein, karbohidrat, serat, asam amino, peptida bioaktif, asam lemak omega-3, serta mikronutrien lainnya seperti zat besi, asam folat, magnesium serta komponen fitokimia yaitu isoflavon (0.1-3.0%), sterol (0.23-0.46%), dan saponin (0.17-6.16%) yang dapat mereduksi resiko penyakit tidak menular seperti diabetes, hipertensi, hiperkolesterolemia, penyakit jantung, dan stroke (Samuruan et. Al., 2012).

Di Indonesia edamame merupakan produk andalan, terutama di daerah Jember, sehingga PT. Mitratani Dua Tujuh yang beralamatkan di Jl. Brawijaya No. 83 Kelurahan/Desa Mangli Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur, memproses edamame dari awal tanaman budidaya hingga menjadi produk edamame beku.

PT. Mitratani Dua Tujuh tidak hanya menghasilkan produk edamame dengan rasa biasa atau original namun juga ada produk edamame dengan rasa gurih dan mukimame. Prosesnya pun berbeda dari setiap produk, yaitu Long Blanching (LB) untuk produk original, Sald Long Blanching (SLB) untuk produk dengan rasa gurih dan Bahan Baku Mukimame (BBM). Meningkatnya permintaan konsumen memacu PT. Mitratani Dua Tujuh untuk terus menjaga dan mengembangkan kualitas produk yang dihasilkan, yaitu dengan menerapkan sistem keamanan pangan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) dan BRC (*British Retail Concorcium*).

Adanya kegiatan Praktek Kerja Lapang, mahasiswa dapat mengetahui dan menyingkronkan antara ilmu dan teknologi yang digunakan dalam alur proses pembekuan edamame serta memperoleh keterampilan dan pengetahuan untuk diterapkan dalam dunia kerja yang nyata. Hal ini menjadi alasan utama dilakukannya Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Mitratani Dua Tujuh , Jember, Jawa Timur.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan Umum Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah :

- a. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III di Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember.
- b. Meningkatkan wawasan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri pangan.
- c. Meningkatkan keterampilan pada bidangnya masing-masing sebagai bekal yang cukup bekal untuk bekerja setelah lulus.
- d. Melatih mahasiswa untuk mengetahui perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima di bangku kuliah dan praktek di lapangan.
- e. Menambah pengetahuan praktis dan wawasan mengenai proses pengolahan dengan baik dan benar.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan Khusus Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah :

- a. Memperdalam dan memahami hubungan teori dan lapangan meliputi sejarah perusahaan, struktur organisasi, ketenagakerjaan, dan aspek produksi PT. Mitratani Dua Tuhuh
- b. Mengetahui dan mempelajari dari awal proses bahan baku datang hingga produk di packing di PT. Mitratani Dua Tuhuh.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah sebagai berikut :

- a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan sekaligus melakukan keterampilan yang sesuai dari bidang keahliannya.
- b. Dapat mempraktekkan secara langsung dilapangan ilmu pengetahuan yang didapat di bangku kuliah serta mengidentifikasi permasalahan yang ada di perusahaan.
- c. Memiliki pengalaman kerja serta meningkatkan keterampilan dibidang produksi sayur terutama edamame beku.
- d. Dapat berinteraksi secara langsung dengan para pekerja guna melatih kepercayaan diri serta meningkatkan keterampilan berkomunikasi.

1.3 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan di PT. Mitratani Dua Tuhuh yang beralamat di Jl. Brawijaya No. 83 Kelurahan/Desa Mangli Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur Indonesia. PKL ini dilaksanakan selama dua bulan yang dimulai tanggal 01 Maret 2019 dan berakhir pada tanggal 01 Mei 2019.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Mitratani Dua Tuhuh dilakukan dengan tahap-tahap, yaitu :

1. Pembekalan PKL (Induction Training)

Pembekalan dilakukan dengan tujuan agar mahasiswa dapat disiplin dan melakukan segala sesuatu sesuai dengan aturan yang berlaku di PT. Mitratani Dua Tujuh, diantaranya berpakaian rapi dan menggunakan jas Almamater, datang tepat waktu, dalam keadaan sehat (tidak sakit), tidak menggunakan perhiasan (cincin, kalung dan anting) dan kuku tidak boleh panjang.

2. Metode Lapang

Metode lapang ini dilakukan dengan terjun langsung pada tiap-tiap bagian dalam produksi, sehingga mahasiswa dapat mempelajari dan menganalisa secara langsung proses produksi dari awal hingga akhir bisa juga dengan cara wawancara terhadap staf bagian atau karyawan yang ada dalam bagian itu.

3. Metode Literatur

Metode Literatur atau studi pustaka digunakan sebagai cara untuk melengkapi laporan Praktek Kerja Lapang (PKL) agar dapat menyempurnakan isi laporan yang diperoleh dari jurnal, laporan, baik berupa buku maupun sumber-sumber tulisan yang relevan dan mendukung pengambilan data dan melengkapi data.

4. Wawancara

Merupakan salah satu metode perolehan data yang dilakukan dengan cara melakukan wawancara dengan karyawan “PT. Mitratani Dua Tujuh” yang sekaligus sebagai pembimbing lapang.

5. Observasi

Observasi dilakukan dengan cara pengamatan langsung ke lapangan untuk memberi pemahaman informasi yang didapat . kegiatan observasi yang dilakukan biasanya meliputi obserasi denah perusahaan dan tata letak ruangan produksi.