

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu kegiatan utama dalam melaksanakan pendidikan di Politeknik Negeri Jember yaitu kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL). Kegiatan magang ini wajib dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Mata kuliah Praktek Kerja Lapangan ini merupakan persyaratan yang harus ditempuh untuk menyelesaikan pendidikan D-IV Manajemen Agroindustri di Politeknik Negeri Jember. Diharapkan kegiatan magang ini dapat menambah wawasan dan memberikan pengalaman bagi mahasiswa serta memberikan gambaran mengenai dunia kerja. Selain itu, kegiatan magang ini dapat memberikan pengalaman dalam mempelajari sistem manajerial suatu perusahaan dan mampu menghadapi lingkungan kerja yang lebih menuntut ada tanggung jawab loyalitas serta kedisiplinana setelah lulus dari perguruan tinggi.

PD.Alam Aneka Aroma merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang pangan. Perusahaan ini memproduksi berbagai jenis produk khususnya produk kecap asin dan kecap manis. Selain itu, adapun produk sampingan lainnya yaitu cuka, saus sambal, dan sirup. Kecap yang diproduksi di perusahaan ini dimulai tahun 1937 hingga saat ini. Kecap di perusahaan ini masih diproduksi secara manual, mulai dari penyiapan bahan baku hingga pengemasan semua dilakukan dengan menggunakan tenaga manusia. Kendati banyak produsen kecap yang menggunakan teknologi canggih dan memproses produk kecap dengan cara hidrolisis, di perusahaan ini masih tetap menggunakan proses fermentasi untuk menjaga kekhasan cita rasa dari produk kecap tersebut.

Kecap merupakan produk hasil fermentasi yang terkenal dikalangan masyarakat. Kecap manis merupakan produk olahan yang memiliki karakteristik berwarna coklat gelap atau hitam, berbentuk cairan yang kental dan memiliki rasa yang manis. Kecap biasanya digunakan sebagai bumbu penyedap makanan dan penambah cita rasa pada makanan sehingga kecap banyak digemari di kalangan masyarakat luas. Peningkatan permintaan kecap dipasaran mendorong berbagai macam produk kecap dipasaran, sehingga muncul beberapa merek kecap di

pasaran. Beberapa pertimbangan konsumen dalam memilih kecap diantaranya dari segi rasa, aroma, warna serta kekentalan pada kecap.

Proses produksi merupakan suatu rangkaian untuk memproduksi suatu produk. Proses produksi sangat penting diperhatikan, karena akan mempengaruhi keberhasilan suatu produk. Produksi kecap di berbagai perusahaan memiliki cara yang beragam, mulai dari jenis kedelai yang digunakan untuk produksi kecap, biakan yang digunakan untuk proses fermentasi hingga kemasan yang digunakan untuk mengemas produk kecap. Proses produksi kecap di PD.Alam Aneka Aroma masih dilakukan dengan cara tradisional, dan belum banyak mesin atau teknologi canggih yang mendukung proses produksi pada kecap tersebut.

Titik kritis dalam suatu produksi terdapat pada proses produksi. Apabila salah satu proses produksi mengalami kegagalan, maka akan mempengaruhi rangkaian proses produksi lainnya dan akan mempengaruhi kualitas dari produk tersebut. Oleh karena itu sangat penting untuk mengetahui proses produksi yang benar dalam memproduksi suatu produk.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PD.Alam Aneka Aroma adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan-kegiatan yang ada diperusahaan.
2. Melatih mahasiswa untuk mendapatkan keterampilan bekerja dalam suatu kegiatan atau jenis pekerjaan tertentu dibidang perusahaan atau pengolahan produk kecap.
3. Memberikan bekal serta pengalaman kepada mahasiswa untuk bekerjasama dalam suatu kelompok, serta meningkatkan kemampuan berkomunikasi dan mengakses suatu informasi.
4. Terbentuk kerjasama yang baik antara pihak Politeknik Negeri Jember yang diwakili oleh mahasiswa dengan pihak perusahaan.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan Khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PD. Alam Aneka Aroma yaitu sebagai berikut:

1. Mempelajari pengetahuan dan mengambil pengalaman nyata tentang teknologi pengolahan kedelai (kecap) dari perusahaan tersebut serta melatih kemampuan kerja mahasiswa untuk terjun langsung ke dunia kerja.
2. Mengetahui dan memahami proses pengolahan kecap di PD. Alam Aneka Aroma.

1.3 Manfaat

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah:

1. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami proses pengolahan kecap di PD. Alam Aneka Aroma
2. Dapat memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa setelah terjun di dunia kerja.
3. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa mengenai hubungan antara teori dengan penerapannya dalam dunia kerja.

1.4 Lokasi dan Jadwal Kerja

Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di PD. Alam Aneka Aroma yang berlokasi di Jalan R.H. Didi Sukardi No. 262 Kota Sukabumi, Provinsi Jawa Barat. Praktek Kerja Lapang (PKL) dimulai dari tanggal 01 Maret sampai dengan 13 Mei 2016. Praktek kerja dilaksanakan setiap hari Senin sampai dengan Sabtu pada pukul 07.00-15.30. Waktu istirahat dan makan siang dilaksanakan pada pukul 12.00-13.00.

1.5 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PD. Alam Aneka Aroma menggunakan beberapa metode diantaranya

1.5.1 Praktek Lapang

Mahasiswa terlibat langsung dalam kegiatan-kegiatan yang ada dilapangan mulai dari persiapan bahan, sortasi kacang, fermentasi kapang dan garam, pengambilan sari kacang kedelai, pemasakan kecap, pencucian botol, pengemasan dan pelabelan botol kecap.

1.5.2 Demonstrasi

Metode ini meliputi demonstrasi langsung kegiatan di lapangan mengenai teknik-teknik dan aplikasi yang digunakan selama kegiatan di lapangan mengenai teknik- teknik dan aplikasi yang digunakan selama kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) berlangsung dan dibimbing oleh pembimbing lapang. Demonstrasi yang dimaksud yaitu suatu metode mengajar yang memperlihatkan bagaimana proses terjadinya sesuatu.

1.5.3 Wawancara

Metode wawancara merupakan metode yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung, sebab pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dan mahasiswa. Mahasiswa mengadakan wawancara atau tanya jawab langsung dan berdiskusi dengan para pekerja atau karyawan, pembimbing lapang, kepala bagian di PD.Alam Aneka Aroma.

1.5.4 Observasi

Metode observsi ini, mahasiswa terjun langsung dengan melakukan pengamatan pada semua aktivitas produksi kecap dan membandingkan dengan SOP pada tiap-tiap tahap proses produksi.

1.5.5 Studi Pustaka

Studi kepustakaan merupakan segala usaha yang dilakukan oleh peneliti untuk menghimpun informasi topik relevan dengan topik atau masalah yang akan atau sedang diteliti. Mahasiswa mengumpulkan data sekunder atau informasi penunjang dari literatur baik melalui website dan literatur pendukung lainnya.