

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan kegiatan mahasiswa dalam dunia kerja dimana mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang telah dipelajari selama duduk dibangku perkuliahan. Magang Kerja Industri merupakan salah satu kegiatan pelaksanaan pendidikan mahasiswa di Politeknik Negeri Jember untuk membuat laporan akhir yang berpedoman dari hasil kegiatan magang tersebut. Magang kerja industri ini memiliki bobot sebanyak delapan SKS dan merupakan pesyaratan yang harus ditempuh untuk menyelesaikan pendidikan D-IV Manajemen Agroindustri di Politeknik Negeri Jember. Selain itu dapat memupuk disiplin kerja dan profesionalisme dalam kegiatan agar dapat mengenal lingkungan kerja yang dapat bermanfaat bagi mahasiswa setelah menyelesaikan perkuliahan.

PD. Alam Aneka Aroma merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam pembuatan kecap. Perusahaan ini memproduksi dua jenis produk kecap, yaitu kecap asin dan kecap manis dengan merek Kecap Asin yaitu Patkwa Emas, Patkwa Kuning, dan Patkwa Padi, sedangkan Kecap Manis dengan merek Aroma Merah, Aroma Hijau dan Aroma Kuning. Merek produk tersebut telah didaftarkan pada Departemen Kehakiman dan departemen Kesehatan.

Bahan utama dalam pembuatan kecap yaitu kedelai. Kedelai merupakan komoditas pertanian yang sangat dibutuhkan di Indonesia, baik sebagai bahan makanan manusia, pakan ternak, bahan baku industri maupun bahan penyegar. Bahkan dalam tatanan perdagangan pasar internasional, kedelai merupakan komoditas ekspor berupa minyak nabati, pakan ternak, dan lain-lain diberbagai Negara dunia. Kedelai merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang merupakan sumber protein yang cukup tinggi, selain itu kedelai juga merupakan sumber lemak, mineral, dan vitamin (Sutrisno,1992).

Di Indonesia kedelai merupakan bahan baku utama di industri pengolahan pangan, salah satunya adalah industri pembuatan kecap. Kecap merupakan pangan tradisional yang berbahan dasar kedelai fermentasi. Kecap berbentuk cairan kental

dan berwarna hitam yang memiliki kandungan protein dari perebusan kedelai yang telah diragikan, ditambah gula dan garam dengan rasa, bau, dan warna yang khas. Kecap yang dibuat secara tradisional menghasilkan kecap yang memiliki rasa dan aroma yang khas, sehingga banyak disukai konsumen. Maka karena itu PD. Alam Aneka Aroma mempertahankan proses pembuatan kecapnya secara tradisional.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari pelaksanaan Magang Kerja Industri (MKI) di PD. Alam Aneka Aroma adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan-kegiatan yang ada diperusahaan.
2. Meningkatkan keterampilan mahasiswa pada bidang keahliannya masing-masing agar mendapat bekal yang cukup untuk bekerja setelah lulus Sarjana Sains Terapan (S.ST).
3. Memberikan bekal dan pengalaman kepada mahasiswa untuk bekerja sama dan bersosialisasi dalam kelompok, serta meningkatkan kemampuan berkomunikasi dan mengakses informasi.
4. Melatih mahasiswa untuk berfikir kritis dalam menghadapi perbedaan teori yang didapat di perkuliahan dengan yang ada di lapang.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PD. Alam Aneka Aroma Sukabumi adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan kecap asin di PD. Alam Aneka Aroma Sukabumi
2. Mengetahui karakteristik hasil produk kecap asin di PD. Alam Aneka Aroma Sukabumi.

1.3 Manfaat

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

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