

# **BAB 1 PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi vokasi di Jawa Timur yang menyelenggarakan pendidikan terapan guna mencetak lulusan yang terampil, kompeten, dan siap kerja. Dengan proporsi pembelajaran 60% praktik dan 40% teori, sistem pendidikan di Politeknik Negeri Jember dirancang untuk memperkuat keterampilan teknis dan kemampuan adaptif mahasiswa terhadap perkembangan teknologi dan kebutuhan industri. Lulusan diharapkan mampu mengimplementasikan ilmu pengetahuan serta berkontribusi aktif dalam pembangunan daerah dan nasional melalui jalur profesional maupun kewirausahaan.

Untuk mendukung pencapaian tujuan tersebut, Politeknik Negeri Jember menyelenggarakan kegiatan magang sebagai bagian integral dari kurikulum. Kegiatan magang ini merupakan persyaratan akademik bagi mahasiswa semester tujuh untuk mengasah keterampilan di dunia industri, sekaligus sebagai sarana untuk menerapkan teori yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam praktik nyata. Dengan demikian, magang tidak hanya memperkuat kompetensi teknis mahasiswa, tetapi juga melatih soft skills seperti kerja sama, komunikasi, dan pemecahan masalah.

Sebagai mahasiswa Program Studi Pengelolaan Perkebunan Kopi (PPK), pelaksanaan magang pada sektor hilir industri kopi sangat penting untuk memperdalam pemahaman tentang pengolahan, penyajian, hingga pemasaran kopi. PT. Coday Megah Sentosa dipilih sebagai tempat pelaksanaan magang karena perusahaan ini memiliki cakupan usaha yang lengkap, mulai dari pengelolaan biji kopi, roasting, hingga penyajian di kafe modern. Berlokasi di Jl. Ahmad Wahid, Mantup, Baturetno, Kec. Banguntapan, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta, perusahaan ini memberikan lingkungan belajar yang sangat mendukung bagi mahasiswa yang ingin memahami rantai nilai kopi secara menyeluruh.

Seiring dengan meningkatnya permintaan akan kopi spesialti (specialty coffee) di Indonesia, keterampilan di bidang roasting, penyeduhan, dan manajemen

kafe menjadi kompetensi yang sangat dibutuhkan oleh industri. Melalui kegiatan magang di PT. Coday Megah Sentosa, mahasiswa akan terlibat langsung dalam berbagai proses operasional, mulai dari pengoperasian mesin roasting, pengembangan profil rasa kopi, teknik blending, hingga penyajian produk di kafe. Selain itu, mahasiswa juga akan memahami proses pengemasan, pengendalian mutu, dan pemasaran produk kopi.

Kegiatan ini juga memberikan ruang bagi mahasiswa untuk mengimplementasikan mata kuliah yang telah dipelajari seperti Teknik Sangrai, Blending dan Pembubukan Kopi, Uji Citarasa Kopi, Manajemen Kafe dan Barista, serta Teknologi Pengolahan Limbah Kopi. Mahasiswa diharapkan mampu melakukan evaluasi terhadap kesesuaian teori dengan kondisi lapangan serta menyusun laporan magang sebagai bentuk pertanggungjawaban akademik.

Dengan adanya kegiatan magang ini, mahasiswa tidak hanya unggul dalam aspek teori dan praktik, tetapi juga siap bersaing di dunia kerja dan memiliki potensi untuk menjadi wirausahawan mandiri di sektor kopi. Selain itu, kemitraan antara Politeknik Negeri Jember dan PT. Coday Megah Sentosa juga memperkuat sinergi antara dunia pendidikan dan dunia industri, sehingga lulusan yang dihasilkan lebih relevan dan adaptif terhadap dinamika kebutuhan pasar kerja.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

Tujuan penyelenggaraan Magang yang dilakukan di (PT. Coday Megah Sentosa) terbagi menjadi dua, yaitu:

### **1.1.1 Tujuan Umum Magang Mahasiswa**

- a. Mahasiswa diharapkan mampu berpikir kritis mengenai kegiatan yang dilakukan di tempat magang dengan materi yang ada diterima di perkuliahan.
- b. Mahasiswa diharapkan mampu menerima dan menyerap kegiatan- kegiatan baru yang dilakukan di tempat magang.
- c. Mahasiswa diharapkan mampu mempersiapkan diri pada kondisi dunia kerja yang nyata.

### **1.1.2 Tujuan Khusus Magang Mahasiswa**

- a. Mampu merencanakan dan melaksanakan kegiatan mulai tahap penggudangan, roasting, sortasi, packing dan pemasaran yang dapat menunjang keberhasilan pencapaian produksi yang optimal.
- b. Dapat melakukan kegiatan penanganan pengolahan sesuai dengan standar yang ditentukan.
- c. Dapat menganalisis berbagai bentuk permasalahan dalam proses pengolahan produk kopi serta mengetahui penyelesaian dari masalah- masalah tersebut.
- d. Mengetahui dan mampu menerapkan teknologi terbaru di bidang pertanian dan industry kopi yang diperoleh dari magang ini.

#### 1.1.3 Manfaat Magang Mahasiswa

- a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan dan mampu melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang dan keahliannya
- b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk mengembangkan keahlian dan meningkatkan kemampuannya
- c. Mendapatkan wawasan dan pengalaman kerja secara langsung sebagai bekal bagi mahasiswa mampu bersaing dalam dunia kerja

### **1.3 Lokasi dan Waktu**

#### 1.3.1 Lokasi Perusahaan

Lokasi pelaksanaan magang kegiatan magang bertempat di PT Coday Megah Sentosa yang berada di Jl. Ahmad Wahid, Mantup, Baturetno, Kec. Banguntapan, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta.

#### 1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan magang dilaksanakan selama 4 bulan di mulai dari bulan Juli sampai bulan Oktober 2025.

#### 1.3.3 Jadwal Kerja

Jam kerja yang dilakukan oleh PT Coday Megah Sentosa adalah 6 hari kerja dari senin sampai sabtu. Jam kerja hari senin sampai jumat dimulai pukul 09.00 WIB

sampai pukul 16.00 dan jam kerja hari sabtu dimulai pukul 09.00 WIB sampai pukul 01.00 WIB.

#### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan kegiatan magang di PT Coday Megah Sentosa adalah sebagai berikut ini:

##### 1.4.1 Metode Observasi

Mahasiswa terjun langsung ke lapang untuk mengamati dan melihat keadaan kebun yang sebenarnya. Mahasiswa melakukan pengenalan lokasi pada PT Coday Megah Sentosa.

##### 1.4.2 Metode Praktik

Mahasiswa terjun ke lapang untuk melaksanakan kegiatan yang telah disepakati oleh pembimbing lapang yang kemudian berkoordinasi dengan para pekerja. Metode seperti ini dapat menambah wawasan, kecakapan, dan keterampilan tentang produksi roastbeen kopi dan training kelas barista hingga terjun langsung di coday cafe.

##### 1.4.3 Metode Wawancara dan Diskusi

Mahasiswa melakukan diskusi dengan pembimbing lapang maupun para pekerja selama pelaksanaan kegiatan sehingga dapat menambah wawasan tentang produksi roastbeen kopi dan training kelas barista hingga terjun langsung di coday cafe.

##### 1.4.4 Metode Demonstrasi

Demonstrasi adalah metode yang mencakup langsung dengan kegiatan di lapang mengenai teknik – teknik dan aplikasi yang digunakan dan dibimbing oleh pembimbing lapang yang berkoordinasi dengan para pekerja sehingga mahasiswa dapat lebih memahami pelaksanaan kegiatan tersebut.

##### 1.4.5 Metode Studi Pustaka

Metode dengan cara mencari literatur yang ada, dilakukan untuk mendapatkan informasi tambahan sebagai pelengkap dan penunjang dalam penyusunan laporan magang.