

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu program pendidikan yang mengarah proses belajar mengajar pada tingkat keahlian, keterampilan, dan standar kompetensi yang spesifik sesuai dengan kebutuhan pasar kerja dan stakeholder, serta mempunyai kemandirian dalam berkarya dan berwirausaha berbasis IPTEKS.

Politeknik Negeri Jember memfokuskan diri terhadap pendidikan vokasional bidang agribisnis atau agroindustri melalui jenjang Diploma III, Sarjana Terapan dan Magister Terapan dengan masing-masing lama pendidikan adalah 3 dan 4 tahun serta dengan beban praktikum sebanyak dua kali lipat beban teori. Dengan model ini, maka lulusan Politeknik Negeri Jember memiliki keterampilan yang siap kerja pada bidang kajian atau program studi tersebut dan memiliki kemampuan berwirausaha secara mandiri.

Salah satu kegiatan tersebut adalah kegiatan Magang Kerja Industri yang dilaksanakan selama 4 bulan yang tercantum dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember. Magang Kerja Industri terwujud dengan diadakannya kerja industri yang dijalankan oleh mahasiswa diperusahaan dengan serangkaian tugas yang dihubungkan dengan akademik dengan keterampilan dan pada dasarnya diharapkan mampu menghubungkan teori yang didapat diperkuliahan dengan praktik yang ada diperusahaan.

Program Studi Pengelolaan Perkebunan Kopi, Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember merupakan program Diploma 4 (D4) yang ditempuh selama 8 semester (4 tahun). Kurikulum program studi Pengelolaan Perkebunan Kopi telah dirancang mulai dari hulu hingga hiliuntuk menghasilkan Sarjana Terapan yang kompeten dibidang teknologi budidaya, pasca panen dan pengolahan kopi yang berwawasan luas. Untuk mencapai kompetensi tersebut maka pemilihan lokasi

praktik kerja lapang atau Magang Kerja Industri di CV Frinsa Agrolestari, Bandung Kecamatan Pangalengan, Jawa Barat.

CV Frinsa Agrolestari merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan kopi mulai dari hulu hingga hilir. *Honey Process* adalah salah satu proses metode pengolahan pasca panen kopi yang digunakan oleh perusahaan ini, dengan menggunakan kopi jenis Arabika berkualitas tinggi (*specialty coffee*) yang akan menciptakan citarasa unik, *fruity* dan kompleks. Teknik pengolahan dengan menggunakan metode *Honey Process* ini memiliki ciri khas yang masih mempertahankan lendir menempel di biji kopi berbeda dengan proses *natural* dan *full wash*. Perusahaan ini mengolah proses *honey* ada 3 macam yaitu, *honey saccharic* (fermentasi ragi tape), *honey rh* (fermentasi ragi tempe), *honey lactic* (tanpa ragi). Maka dari itu saya tertarik untuk membahas dan melakukan penelitian ini dengan judul “Pengolahan Pasca Panen Kopi Arabika (*Coffea Arabica L.*) Dengan Metode *Honey Process* Di CV Frinsa Agrolestari” sebagai laporan magang kerja industri.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

1. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan secara umum.
2. Melatih untuk berfikir kritis dalam menghadapi perbedaan dilapang dengan teori yang diterima diperkuliahan
3. Meningkatkan pemahaman tentang kegiatan perusahaan agar setelah lulus siap menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Mahasiswa mampu memahami dan mengetahui proses pengolahan kopi dari budidaya, panen, sampai pasca panen di CV Frinsa Agrolestari;

2. Mahasiswa diharapkan mampu berdasarkan teori dan praktek dalam pengolahan *honey process* di CV Frinsa Agrolestari;
3. Mahasiswa dapat mempresentasikan secara rinci tentang pengolahan metode *honey process* seperti *honey lactic*, *honey saccharic* dan *honey rh*.

1.3 Manfaat

1. Membangun kerja sama dengan institusi terkait yaitu CV. Frinsa Agro Lestari dan sebagai pertimbangan perbaikan kurikulum yang berlaku di Program Studi Pengelolaan Perkebunan Kopi, Politeknik Negeri Jember.
2. Menambah wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa tentang kopi mulai dari teknik budidaya, pasca panen, dan teknik pengolahan kopi sampai menjadi green bean maupun roasted bean, serta mahasiswa mempunyai pengalaman dan penerapan ilmu yang didapat sehingga menjadi lulusan yang siap kerja dan kompeten.

1.4 Lokasi dan Waktu

1.4.1. Lokasi CV Frinsa Agrolestari

CV Frinsa Agrolestari Jalan Raya Pintu No. 506, Margamulya, Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung, Jawa Barat 40378, Telepon +62 851-7532-2011, Email : cs@javafrinsaestate.co.id, Website : <http://www.javafrinsaestate.co.id>

1.4.2. Jadwal Kegiatan

Kegiatan Magang Kerja Industri dilaksanakan pada tanggal 3 Juli 2024 – 31 Oktober 2024 bertempat di CV Frinsa Agrolestari melakukan kegiatan budidaya, pasca panen hingga panen dan perencanaan produksi.

1.5 Metode Pelaksanaan

1.5.1 Metode Kerja Praktik

Metode kerja praktik ialah dengan kita datang ke pabrik pada pukul 07.00 WIB untuk mengikuti dan melaksanakan kegiatan magang kerja industri dengan

dilakukannya *briefing* terlebih dahulu untuk pembagian *jobdesk* masing-masing tiap pekerja yang dipimpin oleh staff langsung. Setelah selesai *briefing* dilanjutkan dengan penyesuaian kegiatan kerja tiap *jobdesk* dan kita mengikuti serta ikut membantu dengan mempraktikkan secara langsung sesuai berdasarkan SOP prosedur kerja di perusahaan CV Frinsa Agrolestari.

1.5.2 Metode Pengawasan

Metode pengawasan ini dilakukan dengan kita dilapangan secara langsung untuk melakukan pengamatan dan pengawasan serta pembuktian validasi mengenai metode proses pengolahan kopi.

1.5.3 Metode Wawancara

Metode wawancara dilakukan dengan cara saat kegiatan magang kerja berlangsung ditempat atau dilapangan kita mengajukan pertanyaan untuk menyesuaikan dan menyamakan antara teori materi dengan kegiatan praktik dilapang sehingga dapat memudahkan kita dalam mencerna dan menyerap ilmu yang disampaikan.

1.5.4 Metode Studi Pustaka

Metode studi pustaka ini dilakukan dengan kita membandingkan antara materi teori dari *literature* dari referensi jurnal dan standart SOP yang dipakai oleh perusahaan CV Frinsa Agrolestari dengan kenyataan dilapangan sebagai bahan untuk pelaksanaan magang dan bahan sebagai pembuatan laporan.