

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pendidikan vokasi merupakan salah satu instrumen strategis dalam menyiapkan sumber daya manusia yang kompeten dan siap kerja sesuai dengan kebutuhan industri. Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan salah satu perguruan tinggi vokasi negeri yang terletak di Provinsi Jawa Timur, yang menyelenggarakan sistem pendidikan dengan menekankan keseimbangan antara penguasaan teori dan keterampilan praktis. Hal ini sejalan dengan amanat Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi Pasal 16 Ayat 1, yang menegaskan bahwa pendidikan vokasi merupakan pendidikan tinggi program diploma yang menyiapkan mahasiswa untuk pekerjaan dengan keahlian terapan tertentu. Proses pembelajaran di Polije dirancang melalui perkuliahan di kelas, praktikum di laboratorium, dan praktik lapang yang terintegrasi dalam kurikulum setiap semester guna mewujudkan profil lulusan yang profesional dan berdaya saing tinggi.

Perwujudan nyata dari kurikulum berbasis kompetensi tersebut tercermin melalui kewajiban mahasiswa Polije untuk menempuh program magang di industri sebagai salah satu syarat kelulusan. Program magang memiliki peran strategis dalam menjembatani kesenjangan antara dunia pendidikan dan dunia industri (*link and match*), sekaligus memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan pada kondisi kerja yang sesungguhnya. Menurut Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi, pengalaman kerja mahasiswa melalui kegiatan magang merupakan bagian dari proses pembelajaran yang diakui secara resmi dan wajib difasilitasi oleh perguruan tinggi. Melalui program magang, mahasiswa tidak hanya mengembangkan kompetensi teknis, tetapi juga membentuk sikap profesional dan kemampuan adaptasi terhadap lingkungan kerja nyata.

Program Studi Budidaya Tanaman Perkebunan Diploma IV (D4) yang berada di bawah naungan Jurusan Produksi Pertanian Polije dirancang untuk menghasilkan tenaga ahli terapan yang kompeten di bidang pengelolaan tanaman perkebunan secara terpadu. Kompetensi lulusan program studi ini mencakup aspek teknis budidaya mulai dari perencanaan, pembibitan, pengelolaan lahan, pemeliharaan, pengendalian organisme pengganggu tanaman (OPT), pemanenan, hingga penanganan pascapanen. Selain kompetensi teknis, mahasiswa juga dibekali pengetahuan di bidang manajemen perkebunan, analisis usaha tani, serta penerapan teknologi modern yang relevan dengan perkembangan sektor agribisnis perkebunan nasional. Lulusan diharapkan mampu berkontribusi secara nyata dalam peningkatan produktivitas dan daya saing sektor perkebunan Indonesia dengan bekal kompetensi tersebut.

Teh (*Camellia sinensis* L.) merupakan salah satu komoditas perkebunan unggulan Indonesia yang memiliki nilai ekonomi dan sosial yang signifikan di tingkat nasional maupun global. Badan Pusat Statistik (2024) mencatat bahwa luas areal perkebunan teh di Indonesia mencapai 97,560 hektar dengan total produksi sebesar 116,51 ribu ton, menjadikan Indonesia sebagai salah satu produsen teh terbesar di dunia. Teh hijau jenis *sencha* merupakan salah satu produk teh bernilai tinggi yang berasal dari tradisi pengolahan Jepang dan kini mulai dikembangkan di Indonesia seiring meningkatnya permintaan pasar ekspor. *Sencha* diproduksi melalui proses pengolahan yang spesifik dan terstandarisasi, yang membedakannya secara mendasar dari jenis teh hijau lainnya, baik dari sisi teknik produksi maupun karakteristik produk akhir yang dihasilkan (Rohdiana, 2015).

Proses pengolahan daun teh menjadi *sencha* melibatkan serangkaian tahapan yang saling berkaitan dan sangat menentukan kualitas produk akhir. Tahapan tersebut meliputi penerimaan bahan baku pucuk daun teh segar, pengukusan (*steaming*), pendinginan, penggulungan (*rolling*), pengeringan (*drying*), serta sortasi dan *grading*. *Steaming* merupakan tahap kritis yang membedakan *sencha* dari jenis teh hijau bergaya China, karena proses tersebut bertujuan untuk menginaktivasi enzim polifenol oksidase sehingga warna hijau daun dan kandungan senyawa bioaktifnya dapat dipertahankan (Rodiana, 2015). Setiap tahapan

pengolahan memerlukan pengendalian parameter yang tepat seperti suhu dan waktu. Pengendalian parameter tersebut berperan penting dalam menentukan kualitas tampilan produk daun teh akhir serta sifat fungsional daun teh dan seduhannya, sehingga menghasilkan produk *sencha* yang memiliki karakteristik warna, aroma, rasa, dan tekstur yang optimal (Qin *et al.*, 2022).

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Bali Cahaya Amerta, sebuah perusahaan yang bergerak di bidang perkebunan dan pengolahan teh yang berlokasi di Bali. Perusahaan ini bergerak di industri teh dari hulu hingga hilir, mulai dari proses budidaya tanaman teh hingga tahap pengolahan hasil, termasuk produksi teh hijau jenis *sencha*. Selama pelaksanaan magang, mahasiswa terlibat langsung dalam berbagai kegiatan operasional di lapangan maupun di pabrik pengolahan, sehingga memperoleh gambaran yang komprehensif mengenai sistem agribisnis teh secara menyeluruh. Keterlibatan langsung tersebut sejalan dengan konsep pembelajaran berbasis pengalaman (*experiential learning*) yang dikemukakan oleh Kolb, bahwa pengetahuan yang bermakna diperoleh melalui transformasi pengalaman nyata menjadi refleksi dan konseptualisasi yang mendalam.

Kajian mengenai proses pengolahan *sencha* secara spesifik masih terbatas dalam literatur akademis di Indonesia, sehingga dokumentasi ilmiah dari kegiatan magang ini memiliki relevansi dan urgensi yang tinggi. Oleh karena itu, penulis mengangkat topik proses pengolahan daun teh menjadi *sencha* sebagai fokus kajian utama laporan magang ini. Laporan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi berupa dokumentasi ilmiah yang komprehensif, sekaligus menjadi referensi yang bermanfaat bagi mahasiswa, institusi pendidikan, maupun pihak-pihak lain yang berkepentingan dalam pengembangan komoditas teh nasional.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang Mahasiswa

Tujuan Magang Mahasiswa ini salah satunya adalah untuk mendukung tercapainya target capaian pembelajaran lulusan yang dirancang oleh program studi, yaitu mencakup:

1. Menumbuhkembangkan karakter dan budaya kerja profesional bagi mahasiswa;

2. Meningkatkan kompetensi dan relevansi lulusan perguruan tinggi sesuai dengan capaian pembelajaran dan kebutuhan DUDIKA;
3. Menjaga mutu dan efektivitas penyelenggaraan Magang Mahasiswa; dan
4. Menyiapkan kemandirian mahasiswa untuk bekerja dan/atau berwirausaha.

1.2.2 Tujuan Khusus Mahasiswa

Tujuan khusus kegiatan Magang Mahasiswa adalah:

1. Melatih mahasiswa dalam menerapkan pengetahuan dan keterampilan sesuai dengan bidang keahlian yang teraplikasikan langsung pada dunia kerja;
2. Menambah wawasan mahasiswa mengenai etika kerja, prosedur kerja, standar keselamatan dan budaya organisasi dalam dunia kerja;
3. Menambah kesempatan mahasiswa dalam memantapkan keterampilan dan pengetahuan untuk menambah kepercayaan dan kematangan dirinya;
4. Meningkatkan kemampuan interpersonal mahasiswa terhadap lingkungan kerja; dan
5. Melatih mahasiswa berpikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberikan komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan.

1.2.3 Manfaat Magang Mahasiswa

1. Manfaat bagi Mahasiswa

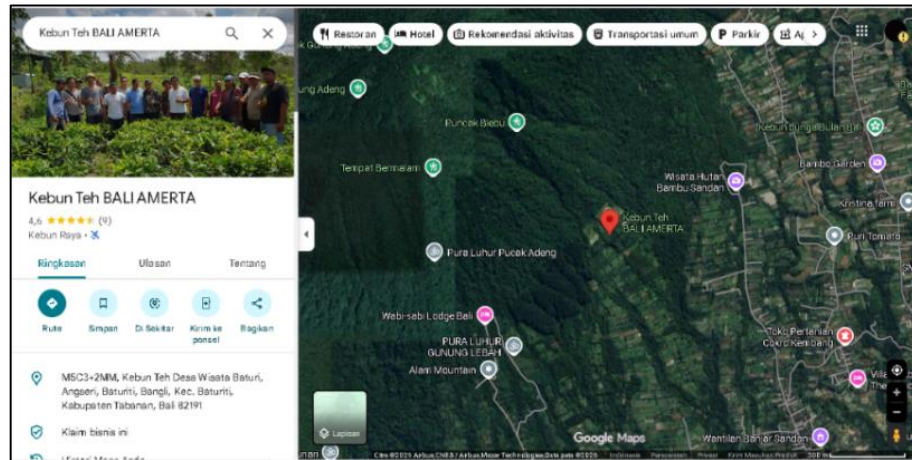
Kegiatan Magang Mahasiswa dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa Polije sebagai wadah untuk:

- a. Menerapkan ilmu serta keterampilan yang diperoleh selama perkuliahan dan terapkan langsung di dunia kerja, sehingga meningkatkan keterampilan yang sesuai dengan bidang keahlian;
- b. Memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat;

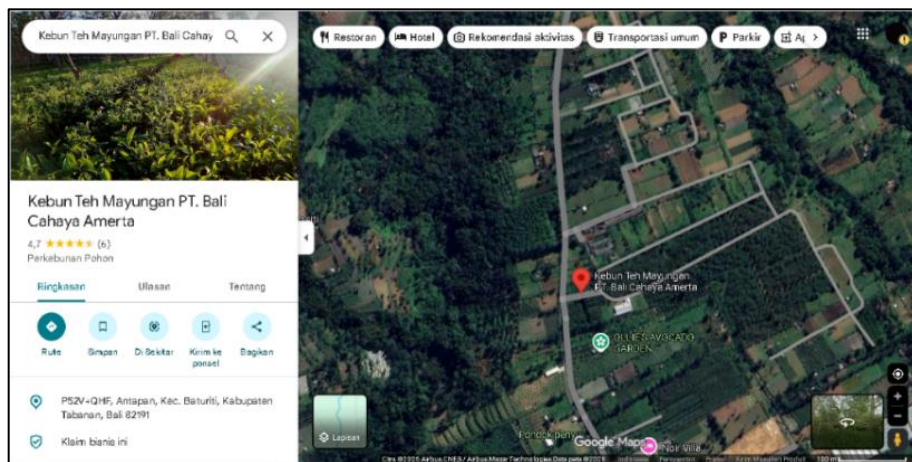
- c. Melatih pengembangan keterampilan komunikasi, kolaborasi, manajemen waktu dan pemecahan masalah pada dunia kerja; dan
 - d. Memiliki kesempatan dalam membangun jaringan dengan para profesional, mentor serta rekan kerja.
2. Manfaat bagi Polije
- a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan IPTEKS yang diterapkan di DUDIKA untuk penyesuaian kurikulum; dan
 - b. Memiliki peluang kerja sama yang lebih intensif pada kegiatan Tridharma dan bidang lain yang relevan.
3. Manfaat bagi Mitra Penyelenggara Magang Mahasiswa
- Magang Mahasiswa memberikan manfaat bagi DUDIKA untuk:
- a. Mendapatkan talenta terbaik dan mempersingkat waktu rekrutmen sehingga mengurangi biaya pembinaan yang dilakukan oleh DUDIKA;
 - b. Membantu menyelesaikan permasalahan yang dihadapi DUDIKA melalui kolaborasi; dan
 - c. Berkontribusi terhadap pengembangan SDM unggul.

1.3 Lokasi dan Waktu

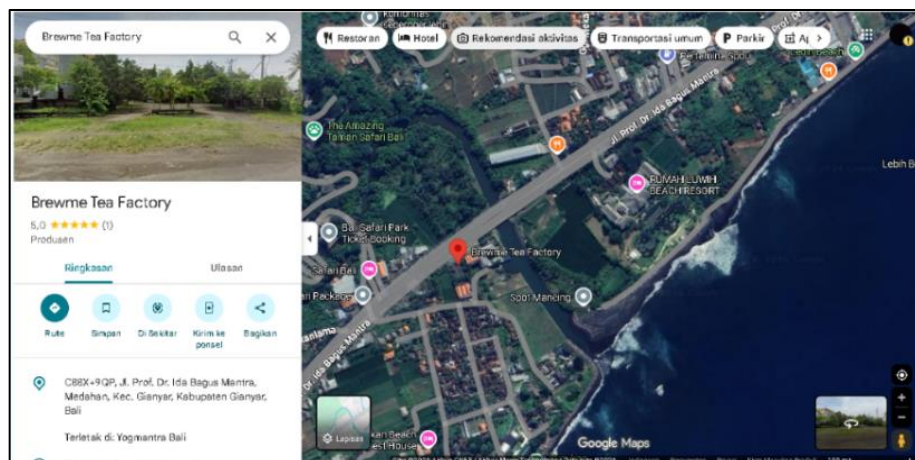
Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Bali Cahaya Amerta yang terbagi menjadi tiga lokasi. Program magang berlangsung selama 4 bulan, dimulai pada tanggal 2 Februari 2026 sampai dengan 29 Mei 2026. Lokasi pertama magang bertempat di Kebun Teh Angseri dengan durasi pelaksanaan selama 2 bulan. Selanjutnya, kegiatan magang dilaksanakan di Kebun Mayungan dan Pabrik Pengolahan Mayungan yang berlokasi di Kecamatan Baturiti, Kabupaten Tabanan, Bali, 82191. Lokasi ketiga berada di Brew Me Factory (pabrik *packaging* dan *blending*) yang berlokasi di Gianyar. Selama periode magang, berbagai aktivitas pembelajaran dan praktik kerja dilakukan untuk menunjang pemahaman mahasiswa terhadap dunia kerja secara langsung. Berikut merupakan peta lokasi pelaksanaan Magang Mahasiswa.



Gambar 1. Peta Lokasi Kebun Teh Angsari (Sumber: Google Maps)



Gambar 2. Peta Lokasi Kebun dan Pabrik Pengolahan Teh Mayungan (Sumber: Google Maps)



Gambar 3. Peta Lokasi Brew Me Tea Factory (Sumber: Google Maps)

Adapun jadwal magang selama 6 hari kerja, sebagai berikut:

Tabel 1. Jadwal Harian Magang

Tempat	Hari	Jadwal	Istirahat
Kebun Angseri	Senin-Sabtu	08.00-15.00 WITA	12.00-13.00 WITA
Kebun Mayungan	Senin-Sabtu	08.00-15.00 WITA	12.00-13.00 WITA
Pabrik Pengolahan Mayungan	Senin-Sabtu	08.00-16.00 WITA	12.00-13.00 WITA
Brew Me Factory	Senin-Jumat	08.30-16.30 WITA	12.00-13.00 WITA
	Sabtu	07.30-15.30 WITA	11.00-12.00 WITA

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan pada pelaksanaan magang untuk memperoleh data-data aktual pada penyusunan laporan magang ini meliputi beberapa tahapan sebagai berikut:

a. Pengamatan Lapang (Observasi)

Metode pengamatan lapang dilakukan dengan cara mengamati secara langsung aktivitas yang berlangsung di lingkungan perusahaan. Penulis mengikuti berbagai proses dari hulu hingga hilir, mulai dari tahap budidaya tanaman teh, proses pengolahan daun teh, hingga tahap pengemasan produk. Melalui metode ini, penulis memperoleh gambaran nyata mengenai alur kerja, pengoperasian alat dan mesin, serta sistem operasional yang diterapkan oleh perusahaan.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara dilakukan dengan cara mengajukan pertanyaan secara langsung kepada pihak-pihak terkait, seperti pembimbing lapangan, karyawan, dan manajemen perusahaan. Wawancara ini bertujuan untuk memperoleh informasi yang lebih mendalam mengenai proses produksi, manajemen operasional, kendala yang dihadapi, serta strategi yang

diterapkan oleh perusahaan dalam menjalankan usahanya di bidang industri teh.

c. Metode Studi Pustaka

Metode studi pustaka dilakukan dengan mengumpulkan dan mempelajari berbagai sumber referensi, seperti buku, jurnal, artikel, dan dokumen resmi yang berkaitan dengan industri teh, proses produksi, serta manajemen agribisnis. Metode ini digunakan untuk memperkuat landasan teori serta sebagai pembanding terhadap praktik yang dilakukan di lapangan.

d. Metode Implementasi

Metode implementasi dilakukan dengan cara terlibat langsung dalam beberapa kegiatan operasional di perusahaan. Penulis berpartisipasi dalam proses kerja yang ada, seperti pemetikan daun teh, pengolahan, hingga pengemasan produk. Dengan metode ini, penulis dapat memahami secara praktis prosedur kerja, meningkatkan keterampilan, serta mengetahui tantangan yang dihadapi dalam dunia kerja secara langsung.

e. Metode Dokumentasi

Metode dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan data berupa foto, catatan kegiatan, serta dokumen pendukung lainnya selama pelaksanaan magang. Dokumentasi ini digunakan sebagai bukti kegiatan serta untuk memperjelas isi laporan sehingga lebih informatif dan dapat dipertanggungjawabkan.