

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember adalah perguruan tinggi yang menerapkan pendidikan vokasi, yaitu pendidikan yang lebih fokus pada keterampilan dan kemampuan kerja sesuai bidang yang dipelajari mahasiswa. Salah satu penerapannya dilakukan melalui kegiatan magang atau praktik kerja lapangan. Kegiatan ini memberi kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar dan bekerja langsung di dunia industri atau instansi yang sesuai dengan program studinya. Melalui magang, mahasiswa dapat menambah pengalaman kerja, memahami materi perkuliahan dengan lebih baik, serta melatih sikap disiplin dan tanggung jawab agar siap menghadapi dunia kerja secara profesional.

Program magang merupakan salah satu mata kuliah wajib dalam kurikulum Diploma III pada Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agribisnis. Seluruh mahasiswa wajib mengikuti kegiatan ini sebagai syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Pertanian (A.Md.P.). Kegiatan magang memiliki bobot 20 SKS dengan waktu pelaksanaan sekitar 768 jam atau kurang lebih empat bulan. Melalui kegiatan magang, mahasiswa diharapkan dapat menambah keterampilan kerja, meningkatkan kemampuan berpikir dalam menyelesaikan masalah, serta melatih sikap disiplin dan tanggung jawab selama bekerja. Pelaksanaan magang dilakukan secara berkelompok di tempat yang telah disetujui oleh pihak kampus, salah satunya di Perumda Perkebunan Kahyangan Jember.

Perumda Perkebunan Kahyangan Jember merupakan salah satu Badan Usaha Milik Daerah (BUMD) di Kabupaten Jember yang bergerak di bidang pengolahan hasil perkebunan, terutama produksi kopi sangrai dan kemasan kopi bubuk. Proses pembuatan kopi sangrai dan kopi bubuk dimulai dari penerimaan biji kopi sebagai bahan baku, kemudian dilanjutkan dengan proses penyangraian, pendinginan, penggilingan, dan pengemasan produk. Setiap tahap produksi dilakukan dengan baik dan teratur agar kualitas produk tetap terjaga. Produk yang menjadi pembahasan dalam laporan ini adalah kopi sangrai yang diproduksi dengan

memperhatikan mutu produk, aroma khas, dan cita rasa yang menjadi ciri khas kopi tersebut.

Manajemen produksi di Perumda Perkebunan Kahyangan Jember dilakukan secara teratur mulai dari tahap perencanaan, pengaturan kerja, pelaksanaan produksi, hingga pengawasan kualitas produk. Setiap kegiatan produksi diawali dengan membuat rencana berdasarkan perkiraan permintaan pasar, kemampuan produksi setiap hari, dan ketersediaan bahan baku. Rencana tersebut kemudian digunakan untuk menentukan target produksi mingguan oleh bagian produksi.

Proses produksi dilakukan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang telah ditetapkan perusahaan. Dalam pelaksanaannya, setiap tenaga kerja memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing, mulai dari proses penyangraian kopi, penggilingan, sampai tahap pengemasan produk.

Pengawasan proses produksi dilakukan langsung oleh mandor untuk memastikan setiap tahap produksi berjalan dengan baik dan hasil produk sesuai dengan standar kualitas yang telah ditentukan. Selain itu, pengendalian mutu juga dilakukan pada seluruh tahapan produksi, mulai dari pemeriksaan bahan baku sampai pengecekan akhir pada kemasan dan berat produk.

Semua kegiatan produksi dicatat dalam laporan harian yang berisi penggunaan bahan baku, jumlah hasil produksi, waktu kerja, tenaga kerja yang terlibat, serta catatan teknis lainnya. Data tersebut kemudian digunakan sebagai bahan evaluasi agar proses produksi dapat berjalan lebih efektif, efisien, dan kualitas produk tetap terjaga.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang Mahasiswa

Secara umum, kegiatan magang bertujuan untuk menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa tentang dunia kerja melalui keterlibatan langsung dalam kegiatan operasional perusahaan tempat magang. Selain itu, magang juga bertujuan untuk melatih mahasiswa agar lebih kritis dan cepat memahami perbedaan antara teori yang dipelajari di perkuliahan dengan kondisi nyata di lapangan.

Melalui pengalaman magang, mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan kemampuan praktik dan keterampilan kerja yang belum sepenuhnya didapatkan selama proses belajar di kelas.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang Mahasiswa

Adapun tujuan khusus dari kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

- a. Memahami dan menerapkan proses pengemasan kopi bubuk robusta dengan berat 150 gram di Perumda Perkebunan Kahyangan Jember, serta mampu mengenali masalah dan memberikan solusi terhadap kendala yang terjadi selama proses pengemasan.
- b. Mampu mengetahui dan menilai kualitas bahan baku kopi robusta berdasarkan standar penerimaan yang digunakan oleh perusahaan.
- c. Memahami sistem manajemen kerja dan alur kegiatan operasional pada bagian penerimaan bahan baku kopi robusta di perusahaan.

1.2.3 Manfaat Magang Mahasiswa

Pelaksanaan kegiatan magang di Perumda Perkebunan Kahyangan memberikan beberapa manfaat, antara lain sebagai berikut:

- a. Mahasiswa dapat memahami secara langsung proses pengemasan kopi bubuk robusta 150 gram, mulai dari persiapan produk hingga pengemasan akhir sesuai standar perusahaan.
- b. Mahasiswa memperoleh pengalaman kerja nyata serta meningkatkan keterampilan dalam proses produksi dan pengemasan produk kopi.
- c. Mahasiswa dapat mengetahui cara menilai kualitas bahan baku kopi robusta berdasarkan standar yang diterapkan perusahaan.
- d. Mahasiswa mampu memahami sistem manajemen kerja dan alur operasional perusahaan, khususnya pada bagian penerimaan bahan baku dan proses produksi.
- e. Mahasiswa dapat melatih sikap disiplin, tanggung jawab, kerja sama, dan kemampuan menyelesaikan masalah yang muncul selama kegiatan magang berlangsung.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilaksanakan di Perumda Perkebunan Kahyangan Kabupaten Jember yang berlokasi di Jalan Gajah Mada No. 245, Kaliwates Kidul, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Pemilihan lokasi tersebut didasarkan pada keselarasan antara aktivitas perusahaan dengan bidang studi yang ditempuh mahasiswa, terutama dalam aspek pengolahan hasil perkebunan dan pengolahan kopi robusta.

Program magang berlangsung selama empat bulan, dimulai pada 1 Maret 2026 hingga 30 Juni 2026. Selama periode tersebut, mahasiswa terlibat dalam berbagai kegiatan operasional perusahaan sesuai dengan jadwal kerja serta peraturan yang berlaku di Perumda Perkebunan Kahyangan Kabupaten Jember. Kegiatan yang diikuti bertujuan untuk memberikan pengalaman praktis dan memperluas pemahaman mahasiswa mengenai proses pengolahan hasil perkebunan di lingkungan industri. Sebagaimana ditampilkan pada tabel 1.1.

Tabel 1. 1 Jadwal Pelaksanaan Magang

No	Periode Kegiatan (2026)	Lokasi	Jam Kerja (WIB)
1	02 Maret – 24 Maret	Perumda Perkebunan Kahyangan	08.00 – 15.00
2	25 Maret – 24 Mei	Perumda Perkebunan Kahyangan	07.30 – 15.30
3	25 Mei – 30 Juni	Perumda Perkebunan Kahyangan	18.00 – 16.00
4	21 April	Kahfee (Kahyangan Coffe)	10.00 – 22.00
5	5 Mei – 31 Mei	Kahfee Bandara Notohadine	07.30 – 15.30
6	1 Juni – 30 Juni	Kahfee Bandara Notohadine	10.00 – 17.00

Sumber: Data Primer (2026)

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan magang ini meliputi beberapa tahapan sebagai berikut:

1) Observasi

Metode observasi dilakukan dengan cara mengamati secara langsung proses pengemasan kopi bubuk robusta dengan berat 150gr di Perumda Perkebunan Kahyangan Jember. Kegiatan pengamatan meliputi proses penerimaan bahan baku, pemeriksaan kualitas kopi, penimbangan, pencatatan data, hingga penyimpanan bahan baku kopi robusta.

2) Praktik Secara Langsung

Metode ini dilakukan dengan mengikuti dan mempraktikkan langsung kegiatan kerja pada bagian penerimaan bahan baku kopi robusta dengan bimbingan pembimbing lapang. Mahasiswa ikut terlibat dalam kegiatan pemeriksaan kualitas, penanganan bahan baku, dan administrasi penerimaan kopi robusta.

3) Dokumentasi

Metode dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan data dan informasi selama kegiatan magang melalui dokumen, catatan kegiatan, dan foto dokumentasi yang berkaitan dengan proses penerimaan bahan baku kopi robusta di perusahaan.

4) Wawancara

Metode wawancara dilakukan melalui tanya jawab langsung dengan pihak perusahaan yang berkaitan dengan proses penerimaan bahan baku kopi robusta di perusahaan. Wawancara dilakukan dengan pembimbing lapang dan pekerja pada bagian penerimaan serta pengolahan bahan baku untuk memperoleh informasi yang mendukung kegiatan magang.

5) Studi Pustaka

Mahasiswa mengumpulkan data dan informasi dari berbagai sumber tertulis maupun literatur yang tersedia di Politeknik Negeri Jember untuk mendukung penulisan laporan magang. Metode ini bertujuan untuk membandingkan hasil yang diperoleh selama kegiatan magang dengan teori atau literatur yang ada.