

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasi, yaitu adanya program pendidikan yang berfokus pada pengembangan keahlian. Dalam proses pembelajaran mahasiswa lebih banyak diarahkan pada praktikum dibandingkan teori. Dengan demikian dapat menciptakan lulusan yang memiliki keterampilan dasar yang kuat, sehingga mudah beradaptasi dan mampu berkembang menghadapi perubahan lingkungan. Untuk mengukur kesiapan kerja mahasiswa dalam dunia kerja, Politeknik Negeri Jember menyelenggarakan program magang.

Kegiatan magang adalah salah satu bentuk kegiatan akademik yang memberikan pengalaman nyata kepada mahasiswa terkait dunia kerja baik industri ataupun lembaga pendidikan. Program magang dilaksanakan selama 960 jam setara dengan 20 SKS semester 6 (enam). Rangkaian kegiatan dari 960 jam yaitu 760 jam pelaksanaan magang, 140 jam pra magang dan pengerjaan laporan magang. Kegiatan ini menjadi salah satu syarat wajib kelulusan oleh mahasiswa. Pelaksanaan magang dilakukan secara berkelompok yang dilakukan di kantor Perusahaan Daerah Perkebunan Kahyangan Jember.

Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan merupakan salah satu Badan Usaha Milik Daerah (BUMD) di Jember yang bergerak pada bidang pengolahan kopi dan karet, khususnya dari biji kopi mentah (*green bean*) menjadi produk kopi sangrai dan kopi bubuk. Proses produksi dilakukan di bagian Pemasaran dan Pengembangan Bisnis, yang meliputi tahapan persiapan bahan baku, penyangraian, penggilingan, pendinginan, pengemasan, penyimpanan, hingga pergudangan dan pemasaran.

Fokus dalam laporan ini adalah pada proses pengemasan dua produk unggulan yaitu kopi robusta bubuk premium dan kopi bubuk robusta lanang. Kopi robusta bubuk premium menggunakan *green bean* robusta dengan kualitas terbaik yaitu *gread 1*, sehingga menghasilkan cita rasa yang lebih halus, aroma yang kuat.

Sementara itu, kopi bubuk lanang dihasilkan dari biji kopi robusta yaitu buah biji kopi tunggal (*Peaberry*) yang sudah melalui tahapan sortasi ulang dengan alat khusus.

Proses pengemasan menjadi salah satu tahap penting dalam menjaga kualitas produk kopi sebelum diasarkan. Pengemasan yang baik tidak hanya berfungsi melindungi produk dari kerusakan fisik dan kontaminasi, tetapi juga menjaga aroma dan cita rasa kopi agar tetap terjaga hingga ke tangan konsumen. Laporan magang ini berfokus pada proses pengemasan kopi robusta bubuk premium dan kopi robusta bubuk lanang di bagian Pemasaran dan Pengembangan Bisnis pada Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan Jember.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang Mahasiswa

Tujuan umum magang mahasiswa di Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan Kabupaten Jember adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta pengalaman kerja mahasiswa melalui keterlibatan langsung dalam kegiatan perusahaan, industri, instansi, maupun unit bisnis strategis lainnya yang relevan sebagai tempat magang.
2. Melatih mahasiswa untuk berpikir lebih kritis dalam mengidentifikasi serta menganalisis perbedaan atau kesenjangan antara teori yang diperoleh di perkuliahan dengan kondisi nyata di lapangan.
3. Mengembangkan kemampuan dan keterampilan praktis tertentu yang tidak sepenuhnya diperoleh selama proses pembelajaran di perguruan tinggi

1.2.2 Tujuan Khusus Magang Mahasiswa

Tujuan khusus praktik magang di Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan Kabupaten Jember adalah :

1. Mengetahui proses pengemasan kopi bubuk premium dan kopi bubuk lanang di Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan Jember.

2. Mampu memberikan solusi pemecahan masalah yang terjadi dalam proses pengemasan kopi bubuk premium dan kopi bubuk lanang di Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan Jember.

1.2.3 Manfaat Magang Mahasiswa

Manfaat magang mahasiswa yang didapat dalam melaksanakan Magang di Perusahaan Umum Daerah Perkebunan (Perumda) Kahyangan Kabupaten Jember adalah sebagai berikut:

1. Kegiatan magang dapat memberikan pengalaman kerja nyata, meningkatkan keterampilan, dan pengetahuan sesuai bidangnya, serta melatih kemampuan berpikir kritis dan pemecahan masalah di lapangan bagi mahasiswa
2. Menjadi sarana memperoleh informasi bagi Politeknik Negeri Jember dalam perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi di industri serta membuka peluang kerja sama yang lebih luas.
3. Kegiatan magang dapat memberikan manfaat bagi Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan Kabupaten Jember berupa calon tenaga kerja yang siap pakai serta kontribusi ide atau solusi terhadap permasalahan yang dihadapi.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilaksanakan di Kantor Direksi Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan Jember dengan waktu 760 jam yang dilaksanakan selama 4 bulan, yang terhitung sejak tanggal 1 Maret sampai 30 Juni 2026. Kegiatan magang dilakukan pada hari Senin sampai dengan hari Sabtu dan hari kerja menyesuaikan dengan kalender pemerintah. Kegiatan magang tidak sepenuhnya dilaksanakan di Kantor Direksi Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan Jember dan Bandara *Cafe Kahfee* Bandara Notohadinegoro, namun juga dilaksanakan di Kebun Gunung Pasang pada tanggal 24 April 2026 dan Kebun Sumber Wadung pada tanggal 28 April 2026. Jam kerja di Kantor Direksi Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan Jember tanggal 23 Maret – 23 Mei 2026 sesuai aturan yang sudah ditetapkan jam

kerja berlangsung jam 07.30 – 15.00 WIB dan pada tanggal 25 Mei – 30 Juni 2026 ditetapkan jam kerja mulai jam 08.00 – 16.00 WIB. Kegiatan magang dilakukan hingga jam 18.00 WIB sebagai jam lembur untuk memenuhi 760 jam kerja. Rincian jam kerja di Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kabupaten Jember dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1 Rincian Jam Kerja Di Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kabupaten Jember

Bulan	Kantor Direksi	<i>Cafe</i> Kahfee Perumda Kahyangan Jember	Kebun	<i>Cafe</i> Kahfee Bandara Notohadinegoro
2 Maret - 20 Maret	08.00 - 15.00 WIB	-	-	-
23 Maret - 23 Mei	07.30 - 18.00 WIB	10.00 - 22.00 WIB	05.00 - 18.00 WIB	10.00 - 16.00 WIB
25 Mei - 30 Juni	08.00 - 18.00 WIB	10.00 - 22.00 WIB	-	10.00 - 16.00 WIB

Sumber: Data Primer (2026)

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan dalam kegiatan magang terdapat beberapa metode yang digunakan. Metode pelaksanaan magang tersebut yaitu sebagai berikut:

1. Praktik Secara Langsung

Mahasiswa terlibat secara langsung terkait kegiatan yang dilakukan di Kantor Direksi Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan Jember, Kebun Gunung Pasang, dan Kebun Sumberwadung. Kegiatan magang di Kebun mencakup taksasi kopi robusta, Bandara *Cafe* Kahfee Bandara Notohadinegoro hanya melakukan operasional *Cafe*, sedangkan kegiatan di Kantor Direksi Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan Jember mencakup pengolahan proses produksi kopi robusta bubuk dan kopi robusta sangrai, pengarsipan surat, perasionoal *Cafe* Kahfee, promosi produk kopi robusta, dan distribusi produk kopi robusta.

2. Wawancara

Mahasiswa melakukan wawancara secara tatap muka dengan karyawan perusahaan untuk mendapatkan informasi terkait kegiatan magang yang dilakukan, terutama menggali informasi terkait proses pengemasan produk kopi premium dan kopi lanang. Selain itu, mahasiswa juga melakukan observasi langsung terhadap kegiatan pengemasan yang berlangsung di perusahaan.

3. Dokumentasi

Mahasiswa melakukan dokumentasi terhadap kegiatan magang yang dilakukan, khususnya pada proses pengemasan kopi premium dan kopi lannag. Tujuan dokumentasi yaitu sebagai pendukung dalam menyusun laporan magang.

4. Studi Pustaka

Mahasiswa mencari sumber referensi berupa tertulis ataupun literatur, jurnal, dan sumber reverensi lain yang berkaitan dengan judul laporan magang. Metode ini bertujuan sebagai pelengkap dalam laporan magang.