

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi vokasi yang menerapkan sistem pendidikan berbasis teori dan praktik untuk menghasilkan lulusan yang kompeten serta siap menghadapi dunia kerja. Salah satu upaya yang dilakukan untuk meningkatkan kompetensi mahasiswa adalah melalui kegiatan magang yang memberikan pengalaman kerja secara langsung di dunia usaha maupun dunia industri. Melalui program magang, mahasiswa diharapkan mampu mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan serta memahami kondisi kerja yang sesungguhnya.

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan unggulan di Indonesia yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan menjadi salah satu produk ekspor penting. Di antara berbagai jenis kopi yang dibudidayakan, kopi robusta memiliki tingkat produksi yang cukup tinggi dan banyak diminati oleh masyarakat. Untuk menghasilkan kopi robusta yang berkualitas, diperlukan proses pengolahan yang baik mulai dari penanganan bahan baku berupa green bean hingga menjadi produk kopi sangrai yang siap dipasarkan.

Proses pengolahan kopi tidak hanya berfokus pada kegiatan produksi, tetapi juga memerlukan pengelolaan operasional yang efektif agar mutu produk tetap terjaga. Setiap tahapan, mulai dari penerimaan bahan baku, sortasi, penyangraian (*roasting*), hingga pengemasan, memiliki peranan penting dalam menentukan kualitas akhir kopi. Oleh karena itu, pemahaman mengenai operasional pengolahan kopi menjadi hal yang penting untuk dipelajari, khususnya bagi mahasiswa yang memiliki bidang keilmuan terkait agribisnis dan pengolahan hasil pertanian.

Perumda Perkebunan Kahyangan Kabupaten Jember merupakan salah satu perusahaan daerah yang bergerak dalam bidang perkebunan dan pengolahan kopi. Perusahaan ini mengolah kopi robusta menjadi berbagai produk, salah satunya kopi sangrai yang dipasarkan kepada masyarakat. Pemilihan Perumda Perkebunan Kahyangan sebagai lokasi magang didasarkan pada kesesuaian kegiatan

perusahaan dengan kompetensi yang dipelajari selama perkuliahan serta adanya kesempatan untuk mempelajari secara langsung operasional pengolahan kopi robusta dari tahap green bean hingga menjadi produk sangrai.

Melalui kegiatan magang di Perumda Perkebunan Kahyangan Kabupaten Jember, mahasiswa diharapkan dapat memperoleh pengalaman praktis mengenai proses pengolahan kopi robusta, memahami sistem operasional yang diterapkan perusahaan, serta meningkatkan keterampilan dan wawasan yang dapat mendukung kesiapan dalam memasuki dunia kerja.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang Mahasiswa

Tujuan umum kegiatan magang mahasiswa adalah memberikan pengalaman kerja secara langsung kepada mahasiswa sehingga mampu mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh selama perkuliahan, serta meningkatkan kompetensi sesuai dengan bidang keahlian yang dimiliki.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang Mahasiswa

Secara khusus, kegiatan magang di Perumda Perkebunan Kahyangan Kabupaten Jember bertujuan untuk:

- a) Mengetahui proses operasional pengolahan kopi robusta di Perumda Perkebunan Kahyangan Kabupaten Jember.
- b) Mempelajari tahapan pengolahan kopi robusta mulai dari green bean hingga menjadi produk kopi sangrai.
- c) Memahami penggunaan peralatan dan teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan kopi robusta.
- d) Mengetahui sistem pengendalian mutu yang diterapkan selama proses pengolahan kopi robusta.
- e) Meningkatkan keterampilan dan wawasan mahasiswa mengenai kegiatan operasional pada industri pengolahan kopi.

1.2.3 Manfaat Magang Mahasiswa

Kegiatan magang memberikan manfaat bagi mahasiswa dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta pengalaman kerja secara langsung di dunia industri. Selain itu, magang juga membantu mahasiswa memahami penerapan teori yang diperoleh selama perkuliahan pada kegiatan operasional perusahaan, khususnya dalam proses pengolahan kopi robusta dari green bean hingga menjadi produk sangrai. Pengalaman yang diperoleh selama magang diharapkan dapat menjadi bekal dalam mempersiapkan diri memasuki dunia kerja setelah menyelesaikan pendidikan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kegiatan

Kegiatan magang dilaksanakan di Perumda Perkebunan Kahyangan Kabupaten Jember yang beralamat di Jalan Gajah Mada No. 245, Kaliwates Kidul, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Pemilihan lokasi magang didasarkan pada kesesuaian kegiatan perusahaan dengan bidang keilmuan yang dipelajari mahasiswa, khususnya terkait pengolahan hasil perkebunan dan pengolahan kopi robusta.

Kegiatan magang dilaksanakan selama empat bulan, terhitung mulai tanggal 1 Maret 2025 sampai dengan 30 Juni 2026. Selama pelaksanaan magang, mahasiswa mengikuti berbagai kegiatan operasional perusahaan sesuai dengan jadwal dan ketentuan yang berlaku di Perumda Perkebunan Kahyangan Kabupaten Jember, sebagaimana disajikan 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	08.00 – 16.00
4	21 April	Kahfee (Kahyangan Coffee)	10.00 – 22.00
5	5 Mei – 31 Mei	Kahfee Bandara Notohadinegoro	07.30 – 15.30
6	1 Juni – 30 Juni	Kahfee Bandara Notohadinegoro	10.00 – 17.00

Sumber: Data Primer (2026)

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang yang digunakan selama kegiatan magang di Perumda Perkebunan Kahyangan Kabupaten Jember meliputi:

a) Observasi

Metode observasi dilakukan dengan cara mengamati secara langsung kegiatan operasional yang berlangsung di perusahaan, khususnya pada proses pengolahan kopi robusta mulai dari penerimaan bahan baku hingga menjadi produk kopi sangrai.

b) Praktik Kerja Langsung

Mahasiswa terlibat secara langsung dalam berbagai kegiatan yang dilaksanakan perusahaan sehingga dapat memahami proses kerja dan memperoleh pengalaman praktis sesuai dengan bidang yang dipelajari.

c) Wawancara

Metode wawancara dilakukan dengan mengajukan pertanyaan kepada pembimbing lapang maupun karyawan perusahaan untuk memperoleh informasi yang berkaitan dengan proses pengolahan kopi, sistem operasional, dan kegiatan perusahaan.

d) Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan data berupa foto, catatan kegiatan, serta dokumen yang berkaitan dengan pelaksanaan magang sebagai bahan pendukung penyusunan laporan.

e) Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan mempelajari berbagai sumber referensi seperti buku, jurnal, artikel ilmiah, dan dokumen perusahaan yang relevan dengan topik magang. Metode ini bertujuan untuk memperoleh landasan teori serta informasi pendukung mengenai pengolahan kopi robusta dan operasional perusahaan.