

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan segala hal yang berasal dari bumi atau hayati dan air, yang bisa dikonsumsi harus diolah maupun tidak diolah, sebagai makanan atau minuman bagi manusia. Secara legal dalam undang-undang no 7, tahun 1996 tentang pangan memiliki tujuan untuk melindungi konsumen dalam mengevaluasi, dan memilih bahan dan produk pangan yang akan mereka konsumsi. Zat utama dalam pangan adalah protein, lemak, karbohidrat, air, vitamin, dan mineral (Mamuaja, 2016).

Menurut Mamuaja (2016) makanan yang berkualitas, bermutu, dan bergizi adalah makanan yang sangat dibutuhkan oleh seseorang agar hidup sehat dan produktif. Berdasarkan Standar Internasional ISO 8420 yang sudah diadopsi dalam SNI 19-8402-1996 tentang Manajemen Mutu dan Jaminan Mutu, diartikan: keseluruhan Gambaran dan karakteristik suatu produk yang berkaitan dengan kemampuan untuk memenuhi atau memuaskan kebutuhan yang dinyatakan secara langsung maupun secara tidak langsung.

Tiap komoditas memiliki standar mutu tertentu, baik nabati maupun hewani. Tingkat mutu tersebut ada yang sangat baik, baik, cukup, ataupun kurang. Mutu harus dipertahankan, tiap komoditas pasti beda penanganannya. Jika penanganan baik maka mutu akan tetap baik, tapi jika penanganan kurang baik maka mutu akan mengalami penurunan.

Salah satu komoditas unggulan di Indonesia adalah komoditas kopi sehingga kopi di Indonesia diekspor ke luar negeri. Karena kualitas serta rasa kopi di Indonesia sudah diakui dunia (Winarno & Indah Br PA, 2020). Salah satu penghasil kopi di Indonesia adalah di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao yang ada di kota Jember.

Dikutip dari website profil Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia atau dikenal dengan Puslit Koka “merupakan Lembaga riset dan pengembangan kopi dan kakao nasional berdasarkan SK Menteri Pertanian No. 786/Kpts/Org/9/1981 yang didirikan sejak 1 Januari 1911 pada masa kolonial Belanda, yang waktu itu dinamai Besoekisch Proefstation”.

Puslitkoka memiliki misi strategis di bidang ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) untuk mendukung pengembangan kopi dan kakao nasional. Selain itu puslitkoka juga melakukan diseminasi di sentra pengembangan kopi dan kakao diseluruh Indonesia. Pada topik laporan magang ini akan mencoba membahas Analisis Mutu Fisik Biji Kopi Robusta di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Dengan demikian diharapkan bisa meningkatkan mutu fisik biji kopi robusta di Puslitkoka.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan Magang secara umum adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan Perusahaan/industry/intansi/Lembaga dan atau unit bisnis yang menjadi target magang. Melatih mahasiswa agar lebih kritis mengenai perbedaan antara lapangan dan bangku kuliah. Sehingga bisa mengembangkan keterampilan yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Mahasiswa dapat mengetahui penyebab biji kopi berlubang
2. Mahasiswa dapat mengetahui penyebab biji kopi pecah
3. Mahasiswa dapat mengetahui penyebab mutu fisik kopi robusta rendah

1.2.3 Manfaat Magang

1. Manfaat Bagi mahasiswa

Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapang sekaligus mengerjakan pekerjaan lapang. Dan juga memiliki kesempatan untuk mengembangkan dan meningkatkan kemampuan interpersonal, keterampilan dan pengetahuan, dan memberikan Solusi dari permasalahan lapang.

2. Manfaat Bagi Perusahaan

- a. Mendapatkan profil yang siap kerja
- b. Mendapat Solusi dari permasalahan yang ada di Perusahaan
- c. Menjalin Kerjasama yang baik antara Perusahaan dan instansi dan
- d. Mengevaluasi hal-hal yang perlu diperbaiki di dalam Perusahaan

3. Manfaat Bagi Politeknik Negeri Jember

- a. Mendapatkan informasi atau Gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industry/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum
- b. Membuka peluang Kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan triadarma; dan
- c. Sebagai bahan referensi laporan berikutnya