

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Magang merupakan program yang diwajibkan untuk semua mahasiswa aktif Politeknik Negeri Jember baik Program Diploma III maupun Diploma IV dengan beban 20 SKS (900 Jam). Kegiatan tersebut wajib diikuti oleh setiap mahasiswa sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Terapan Pertanian (S.Tr.P) di Politeknik Negeri Jember.

Kegiatan magang dilakukan di PT. Gading Mas Indonesia Teguh yang terletak di kecamatan kaliwates, kabupaten jember. PT.Gading Mas Indonesia Teguh adalah perusahaan agribisnis yang berfokus pada produk edamame. Edamame yang diproduksi oleh PT. Gading Mas Indonesia Teguh merupakan mitra bersama petani edamame yang ada di kabupaten jember dan kabupaten bondowoso. PT. Gading Mas Indonesia Teguh juga menjalin kemitraan dengan masyarakat dusun curah kates di kelurahan klompangan, kecamatan ajung. Kemitraan ini diambil dalam upaya bersama rumah produksi (UMKM) yang dikenal dengan nama kampung edamame. Produk yang ditawarkan oleh kampung edamame yakni ada edamame *crispy*, okra *crispy*, pia edamame, dan peyek edamame. Kampung edamame memiliki produk unggulan yaitu edamame *crispy*.

Edamame *crispy* adalah produk yang dihasilkan dari edamame yang diolah oleh PT. Gading Mas Indonesia Teguh. Bahan baku dari edamame *crispy* meliputi edamame dan minyak nabati. Proses pengolahan edamame *crispy* melalui beberapa tahapan seperti sortasi, marinasi, penggorengan, *spinning* minyak, pengayakan dan pengemasan. Pembuatan edamame *crispy* sendiri dilakukan hampir setiap hari saat bahan baku sudah tersedia.

Pengemasan adalah proses menyiapkan produk untuk distribusi, penyimpanan, dan penjualan. Proses pengemasan ini melibatkan penggunaan bahan dan teknik

tertentu untuk melindungi produk, memudahkan transportasi, dan menarik perhatian konsumen. Pengemasan tidak hanya berfungsi untuk melindungi produk dari kerusakan fisik, tetapi juga untuk menjaga kualitas, keamanan, dan kesegaran produk, terutama untuk makanan dan barang-barang sensitif. Pengemasan merupakan langkah penting dalam menjaga kualitas dan kesegaran produk agar tetap aman untuk dikonsumsi. Proses ini melibatkan penggunaan bahan kemasan yang dirancang khusus untuk melindungi makanan dari faktor eksternal seperti udara, kelembapan, dan cahaya, yang dapat menyebabkan kerusakan atau penurunan kualitas

Proses penerapan manajemen pengemasan edamame *crispy* yang dilakukan, masih belum dilakukan secara efisien sehingga timbul permasalahan yang berdampak pada kualitas kerenyahan produk edamame *crispy*. Pengambilan topik ini, agar dapat diketahui sebab permasalahan yang terjadi dan dapat memberikan alternatif solusi kepada perusahaan dengan tujuan memaksimalkan proses pengemasan serta mengurangi permasalahan yang ada akibat proses pengemasan sehingga menghasilkan produk edamame *crispy* yang lebih berkualitas. Berdasarkan kegiatan magang yang telah dilaksanakan, penulis mengangkat judul “Manajemen Pengemasan Pada Produk Edamame *Crispy* Di Kampung Edamame Desa Curah Kates Kabupaten Jember”.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan Umum dilaksanakan magang di PT. Gading Mas Indonesia Teguh adalah sebagai berikut:

- a. Memberikan kesempatan pada mahasiswa untuk mempelajari ketrampilan dan pengetahuan kegiatan kerjasama dengan pakar industri yang berpengalaman di lapangan.
- b. Melatih mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
- c. Menambah wawasan dan pengalaman bagi mahasiswa dalam dunia kerja pada perusahaan atau industri lainnya.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan Khusus dari Pelaksanaan magang di PT. Gading Mas Indonesia Teguh adalah sebagai berikut:

- a. Mahasiswa diharapkan mampu menerapkan dan mempraktikkan manajemen pengemasan pada produk edamame *crispy* di kampung edamame
- b. Mahasiswa mampu menerapkan dan mempraktikkan manajemen pengemasan pada produk edamame *crispy*
- c. Mahasiswa mampu memberikan alternatif solusi permasalahan manajemen pengemasan pada edamame *crispy*

1.3 Manfaat Magang

Manfaat pelaksanaan dari magang di PT. Gading Mas Indonesia Teguh ini, diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

- a. Mahasiswa mendapatkan wawasan, ketrampilan, dan pengalaman mengenai kegiatan industri dan lapang yang diterapkan oleh PT. Gading Mas Indonesia Teguh.
- b. Mahasiswa dapat mengetahui permasalahan yang terjadi berkaitan dengan sistem pengemasan pada produk edamame *crispy*
- c. Mampu memberikan solusi terkait permasalahan dalam keefisienan proses pengemasan untuk meningkatkan kualitas produk edamame *crispy*

1.4 Waktu dan Tempat Magang

Kegiatan Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Gading Mas Indonesia Teguh yang ada di Jalan Gajah Mada No.254, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Kegiatan magang dilaksanakan mulai tanggal 10 juli 2024 hingga 30 November 2024 dengan estimasi waktu 900 jam kerja.

1.5 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan magang yang dilaksanakan di PT. Gading Mas Indonesia Teguh adalah sebagai berikut :

1.5.1 Observasi

Metode observasi pada kegiatan magang melibatkan pengawasan cermat terhadap proses pembuatan edamame *crispy*. Mahasiswa perlu melakukan pendalaman mengenai peninjauan proses produksi edamame *crispy*, penggunaan peralatan, dan pengambilan keputusan terhadap standar kualitas dari edamame *Crispy*.

1.5.2 Metode Magang

Metode magang merupakan suatu pendekatan dalam pembelajaran yang didalamnya menekankan konsep teoritis atau pengetahuan yang sudah dipelajari didalam lingkungan nyata. Metode ini akan memberikan kesempatan langsung kepada mahasiswa untuk langsung mengaplikasikan pengetahuan mereka dalam situasi praktis. metode ini memperbolehkan mahasiswa untuk terlibat langsung ke kegiatan operasional perusahaan sehingga mahasiswa dapat berkesempatan untuk mengenal lebih dalam terkait dunia kerja dengan lebih baik.

1.5.3 Wawancara

Wawancara merupakan metode yang digunakan untuk berkomunikasi dengan berbagai pertanyaan yang terbuka kepada karyawan ataupun pembimbing lapang. Pertanyaan tersebut diajukan untuk mendapatkan pemahaman yang lebih lanjut terkait proses produksi edamame *crispy*. Dalam sesi wawancara tersebut, mahasiswa mengajukan pertanyaan terstruktur seputar proses produksi edamame *crispy*, bahan baku dan bahan pembantu yang digunakan serta standar proses produksi yang benar. dengan metode ini, mahasiswa dapat mengeksplorasi pengetahuan dan memahami dinamika dalam produksi edamame *crispy*.

1.5.4 Dokumentasi Magang

Mahasiswa melakukan dokumentasi sebagai bukti yang mendukung telah menyelesaikan kegiatan magang di perusahaan. Dokumentasi dalam kegiatan magang memiliki peran penting untuk mencatat, menyusundkan mengevaluasi pengalaman serta pencapaian yang diperoleh selama masa magang. Dokumentasi magang akan menjadi bahan penting dalam memperlihatkan kinerja kepada calon majikan serta berperan dalam memaksimalkan manfaat dari pengalaman magang dengan lebih efisien.