

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang merupakan salah satu kegiatan yang dilakukan mahasiswa dalam upaya untuk memperoleh pengetahuan baru dan pengalaman praktek kerja. Magang merupakan kegiatan akademik yang wajib dilakukan oleh seluruh Mahasiswa Politeknik Negeri Jember dengan melakukan praktik kerja pada lembaga – lembaga maupun industri yang berkaitan dengan bidang agribisnis dan industri pengolahan pertanian. Pelaksanaan magang dilaksanakan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka) yang merupakan lembaga riset dan pengembangan kopi dan kakao nasional. Melalui kegiatan magang di Puslitkoka ini mahasiswa dapat memperoleh gambaran mengenai dunia kerja, menambah ilmu baru serta dapat membentuk sikap dan keterampilan kerja.

Puslitkoka merupakan lembaga profit yang memperoleh mandat untuk melakukan penelitian dan pengembangan komoditas kopi dan kakao secara nasional. Berdiri sejak pada tahun 1911, Puslitkoka berkantor di Jalan. PB. Sudirman No. 90 Jember. Namun mulai 1987 seluruh kegiatan / operasional dipindahkan ke kantor baru yang berlokasi di Desa Nogosari, Kecamatan Rambipuji, Kabupaten Jember yang berjarak ± 20 arah Barat Daya dari Kota Jember. Pada tahun 2008 telah terakreditasi oleh Lembaga Sertifikasi KNAPPP dengan Nomor Sertifikat: 006/Kp/KA-KNAPPP/I/2008.

Selain sebagai lembaga penelitian, Puslitkoka juga memiliki berbagai macam produk olahan kopi dan kakao. Produk – produk olahan kopi dan kakao yang diproduksi sebagai hasil penelitian Puslitkoka yang dikembangkan atas nama Koperasi Karyawan Sekar Arum. Produk olahan kopi dan kakao yang dihasilkan oleh Puslitkoka di antaranya yaitu kopi bubuk, kopi instan, cokelat batang, permen cokelat, suwar – suwir, roti kering, cokelat, sabun, minuman cokelat instan dan lain-lain. Puslitkoka memiliki outlet yang berada di kantor

pusat Jalan PB Sudirman No. 90 dan Kebun Percobaan di Kaliwining yang berlokasi di Desa Nogosari, Kecamatan Rambipuji.

Minuman coklat merupakan salah satu produk turunan kakao yang sangat diminati masyarakat. Bubuk kakao adalah bahan baku utama untuk membuat makanan dan minuman coklat. Bubuk kakao yang di hasilkan dari bungkil kakao yang merupakan hasil dari proses pengempa/press dari pasta kasar dan menghasilkan lemak kakao dan bungkil kakao. Proses produksi coklat 3 in 1 milk melalui beberapa tahap yaitu penghancuran bungkil kakao, pembubuk kakao, frezeer dan pengayakan. Bubuk kakao yang halus dilakukan proses alkalisasi dan sangrai bubuk kakao untuk menambah aroma bubuk kakao, dan warna yang lebih pekat. Setiap blending atau pencampuran menggunakan formulasi bubuk coklat 3 in 1 milk yaitu gula halus, susu bubuk, cremer, bubuk halus, dan agar-agar. Coklat bubuk 3 in 1 ini menggunakan kemasan sachet dengan bahan alumunium foil roll sebagai kemasan primer. Sedangkan kemasan sekunder berupa kotak kertas atau box kertas yang berisi 10 sachet. Selanjutnya kemasan kotak kertas atau box kertas sebagai sekunder dilapisi dengan kemasan plastik untuk melindungi lapisan bagian luar.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum adanya kegiatan magang di Puslitkoka sebagai berikut :

- a. Meningkatkan dan menerapkan pengetahuan, pemahaman dan kemampuan mahasiswa di bangku kuliah hingga mengaplikasikan di Puslitkoka.
- b. Mendapatkan pengalaman baru pada dunia kerja secara langsung sehingga dapat memahami kegiatan di perusahaan Puslitkoka.
- c. Dapat menjalin hubungan yang baik antara lembaga Pendidikan dengan dunia industri dengan diadakan Magang.

1.2.2 Manfaat Magang

Manfaat dari penyelenggaraan kegiatan magang di Puslitkoka, sebagai berikut :

1. Mahasiswa memperoleh pengetahuan dan informasi secara langsung proses produksi aneka ragam produk pangan
2. Mahasiswa menjadi terlatih untuk mengerjakan pekerja lapang, sekaligus melakukan serangkaian ketrampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
3. Mahasiswa dapat menumbuhkan sikap kerja yang berkualitas dan berpikir kritis dalam menyampaikan pendapat secara logis terhadap kegiatan yang telah dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan.
4. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan lapangan.

1.2.3 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari kegiatan Magang di Puslitkoka sebagai berikut :

- a. Menganalisis pengelolaan Proses Produksi Cokelat Bubuk 3 In 1 Milk pada Puslitkoka.
- b. Menganalisis dan menjelaskan serta permasalahan serta memberikan solusi terhadap permasalahan dari penerapan Produksi Cokelat Bubuk 3 In 1 Milk pada Puslitkoka.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan Magang dilaksanakan di Puslitkoka yang berlokasi di Desa Nogosari, Kecamatan Rambipuji, Kabupaten Jember, yang berjarak \pm 20 arah Barat Daya dari Kota Jember. Kegiatan magang ini dimulai tanggal 9 Agustus 2022 sampai 31 Desember 2022 atau setara dengan 900 jam kerja. Kegiatan Magang ini dimulai pukul 05.30 WIB sampai pukul 13.00 WIB pada bagian Kebun Percobaan Kaliwining selama 1 bulan 15 hari setiap hari senin hingga sabtu dan pada waktu pukul 07.00 WIB sampai dengan pukul 16.00 WIB pada pabrik pengolahan kopi dan cokelat dan Laboratorium Agribisnis & Transfer Teknologi.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan magang di Puslitkoka, sebagai berikut :

a. Pengenalan Lokasi

Pelaksanaan kegiatan magang diawali dengan pengenalan lokasi oleh pembimbing lapang. Pembimbing lapang mengenalkan lokasi praktik yang akan dilaksanakan dengan tujuan agar mahasiswa dapat mengikuti aturan-aturan yang ada serta pembagian kegiatan kepada masing-masing mahasiswa.

b. Pelaksanaan Kegiatan Magang

Pelaksanaan kegiatan magang dilaksanakan sesuai dengan tugas yang telah diberikan oleh pembimbing lapang. Pembagian pada proses produksi yang meliputi pembibitan pisang, kebun percobaan, pengolahan bahan baku, proses pembuatan, pengemasan produk, serta membantu proses pengolahan proses bahan baku hingga sampai proses *packing* produk.

c. Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan kepada pembimbing lapang dan tenaga kerja guna mengumpulkan informasi tentang produksi Cokelat Bubuk Vicco 3 In 1 Milk.

d. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan dilaksanakan selama kegiatan Magang. Dalam penyusunan laporan dosen pembimbing magang, juga mengoreksi ulang laporan yang telah selesai dibuat oleh mahasiswa sebelum diserahkan kepada pembimbing lapang maupun kampus.