

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi di wilayah Jawa Timur yang menyelenggarakan pendidikan secara vokasi, yaitu berupa program pendidikan yang mengarah pada pengembangan terkait standar keahlian secara spesifik yang saat ini sangat dibutuhkan di dalam sektor industri. Pendidikan yang dikembangkan oleh Politeknik Negeri Jember berbasis pada keahlian sumber daya manusia yakni dengan mengimplementasikan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang searah dengan tuntutan pertumbuhan kompetensi sumber daya manusia yang ahli sehingga Politeknik Negeri Jember dituntut untuk dapat merealisasikan sistem pendidikan akademik yang relevan dan berkualitas dengan kebutuhan yang diperlukan oleh industri saat ini. Salah satu kegiatan yang berkualitas serta relevan yaitu berupa kegiatan magang.

Kegiatan magang merupakan wadah bagi setiap mahasiswa untuk dapat mengembangkan ilmu dan memperoleh pengalaman dalam dunia kerja yang sesungguhnya. Magang adalah suatu rangkaian dari kegiatan proses belajar mengajar berdasarkan pengalaman diluar lingkungan instansi Pendidikan yang diharapkan setiap mahasiswa mampu untuk melaksanakan serta mengembangkan standar keahlian yang telah diperoleh dan kemudian di implementasikan untuk sektor industri.

Perkembangan didunia industri terbilang cukup meningkat pesat, pasalnya banyak individu, kelompok atau organisasi yang mulai berlomba-lomba untuk mendirikan suatu usaha agar dapat menghasilkan suatu produk atau jasa yang akan menjadi terobosan masyarakat luas nantinya. 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 Jl. PB. Sudirman No. 90 Jember. Namun mulai 1987 seluruh kegiatan/operasional dipindahkan ke kantor baru yang berlokasi di Desa Nogosari, Kecamatan Rambipuji, 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, minuman cokelat instan, permen cokelat, suwar – suwir, roti kering, cokelat, sabun 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.

Pasta cokelat merupakan hasil awal pengolahan sekunder biji kakao. Pembuatan pasta cokelat melibatkan tahapan proses penyortiran biji kering, steaming, penyangraian, pemisahan kulit biji, dan pemastaan. Pasta cokelat memiliki umur simpan hingga 12 bulan atau satu tahun dari mulai diproduksi jika disimpan pada kondisi yang tepat. Penyimpanan yang tepat untuk pasta cokelat adalah pada suhu antara 20-220°C dengan kelembapan *relative humidity* (RH) 50%. Pasta cokelat merupakan bahan baku utama untuk membuat *milk chocolate* dan *dark chocolate*.

Cokelat dalam industri pembuatannya terbagi menjadi tiga, yaitu cokelat hitam (*Dark Chocolate*), cokelat susu (*Milk Chocolate*), dan cokelat putih (*White Chocolate*). *Dark chocolate* atau cokelat hitam merupakan cokelat murni tanpa tambahan susu, warnanya lebih gelap, dan rasanya lebih pekat. Dalam cokelat hitam terdapat 15% pasta kakao (*Cocoa Liquor*), bubuk kakao, dan lemak kakao. Tipe cokelat seperti ini harus menjalani proses tempering (proses akhir dari pembuatan

cokelat yang menentukan warna dan bentuk cokelat) dengan suhu 45-500°C. *Milk chocolate* atau cokelat susu adalah cokelat yang diberi tambahan susu berupa susu bubuk maupun padatan (*cream*), cokelat ini mudah hangus bila dilelehkan, untuk proses tempering menggunakan suhu 40-450°C. *White chocolate* atau cokelat putih memiliki kandungan 10% minyak kakao, 14% bubuk susu, dan 3,5% susu yang mengandung lemak.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat Magang**

### 1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dalam pelaksanaan magang adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan yang dijadikan tempat magang.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan di lapangan dengan yang diperoleh pada saat di perkuliahan. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.
3. Mengaitkan antara pengetahuan akademik dengan pengetahuan praktis serta menghimpun data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang keahliannya.
4. Melatih para mahasiswa mengerjakan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dalam pelaksanaan magang di Puslitkoka adalah sebagai berikut :

1. Menjelaskan proses produksi cokelat Vicco dark premium 70 gram di Puslitkoka.
2. Menjelaskan manajemen produksi cokelat Vicco dark premium 70 gram di Puslitkoka.

### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang diperoleh dalam pelaksanaan magang di Puslitkoka adalah sebagai berikut :

1. Bagi Mahasiswa
  - a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahlian.
  - b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
  - c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan di lapangan.
2. Bagi Politeknik Negeri Jember
  - a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan IPTEKS yang diterapkan di industri untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
  - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih bersungguh-sungguh dan secara terus-menerus.
3. Bagi Puslitkoka
  - a. Memperingan beban pekerjaan bagi karyawan.
  - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan di lapangan atau lingkungan perusahaan.

### 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan magang dilaksanakan di Puslitkoka yang berada di Kabupaten Jember dengan waktu pelaksanaan selama 5 Bulan pada tanggal 09 Agustus 2022 sampai 31 Desember 2022 atau setara dengan 900 jam kerja. Kegiatan magang ini dimulai pukul 05.30 WIB sampai dengan pukul 13.00 WIB pada bagian Kebun Percobaan Kaliwining selama 1 bulan 15 hari setiap hari senin hingga sabtu dan pukul 07.00 WIB sampai dengan pukul 16.00 WIB pada pabrik pengolahan kopi dan coklat ,dan laboratorium agribisnis dan transfer teknologi.

#### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan magang di Puslitkoka adalah sebagai berikut :

1. Magang

Mahasiswa melaksanakan kegiatan magang secara langsung dan mencatat kondisi lapang secara nyata dengan mengamati maupun terlibat kegiatan.

2. Wawancara

Mahasiswa memperoleh data serta informasi dengan cara melakukan sesi tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan tenaga kerja/karyawan di Puslitkoka.

3. Studi Literatur

Mahasiswa memperoleh informasi yang diperlukan dengan membaca dan mempelajari dari buku, dokumen perusahaan, laporan magang dan jurnal yang berkaitan dengan sistem logistik dan manajemen sumber daya manusia.

4. Dokumentasi

Mahasiswa melakukan dokumentasi kegiatan-kegiatan yang telah dilakukan selama melakukan kegiatan magang di industri berupa foto-foto kegiatan.