

## RINGKASAN

**Pengendalian Mutu Biji Kakao (*Theobroma cacao* Linn.) Di Pusat Penelitian Kakao dan Kopi Indonesia Di Kabupaten Jember.** Nurul Fatima Sari, NIM D41192027, Tahun 2023, 85 Halaman, Manajemen Agribisnis, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir.. R. Abdoel Djamali, M.Si. (Dosen Pembimbing).

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi vokasi, yaitu mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian yang mampu melaksanakan dan mengembangkan secara spesifik yang dibutuhkan oleh sektor industri. Karena teori saja tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan dunia kerja saat ini yang memerlukan sumber daya manusia yang terampil dan berpengalaman. Maka, Politeknik Negeri Jember memberikan kesempatan kepada para mahasiswa/i untuk mendapatkan ilmu yang bermanfaat serta pengalaman dalam bekerja. Salah satu bentuk nyata untuk mewujudkan terciptanya lulusan yang berkompeten adalah Magang.

Magang merupakan salah satu kegiatan utama dalam pelaksanaan pendidikan di Politeknik Negeri Jember, yang bertujuan untuk dapat memberikan pengalaman baru bagi mahasiswa/i dalam memperoleh ilmu yang akan digunakan dalam dunia kerja. Selama melakukan kegiatan magang mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh di perkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas sesuai dengan lokasi di tempat magang. Mahasiswa wajib hadir di lokasi kegiatan setiap hari kerja serta mentaati peraturan-peraturan yang berlaku. 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, sesuai dengan Keputusan Menteri Pertanian Republik Indonesia No.786/Kpts/Org/9/1981 tanggal 20 Oktober 1981. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka) juga sebagai penyedia data dan informasi yang berhubungan dengan kopi dan kakao. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia menerapkan sistem pengendalian mutu pada semua proses pengolahan baik pengolahan primer maupun pengolahan sekunder. Proses pengendalian mutu yang dilakukan meliputi pengujian yang tertera pada SNI. Pada dasarnya, biji kakao kering yang dihasilkan oleh Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia sudah sesuai dengan standart mutu yang telah ditetapkan oleh Badan Standarisasi Nasional Indonesia yang tertuang dalam SNI Biji Kakao (2323-2008).

Pengendalian mutu merupakan semua usaha untuk menjamin (*assurance*) agar hasil dari pelaksanaan sesuai dengan yang telah di tetapkan dan memuaskan konsumen atau pelanggan. Pengendalian mutu juga dapat berfungsi sebagai penilaian pada tahapan proses, sehingga jika proses tersebut terdapat suatu kendala dapat dilakukan pengendalian untuk menjamin mutu produk. Oleh karena itu, selain adanya pengawasan mutu juga diperlukan pengendalian mutu. Dalam pembagian klasifikasi pada biji kakao dilakukan atas dasar faktor-faktor penentu dengan standar yang telah ditetapkan sehingga tercipta mutu biji kakao yang terkendali dan terawasi dengan baik (Kamaludin, 2013).