

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang merupakan kegiatan yang dilakukan mahasiswa sebagai upaya untuk mendapatkan ilmu dan pengalaman mengenai dunia kerja. Magang dilakukan mahasiswa sebagai upaya untuk mendapatkan ilmu dan pengalaman mengenai dunia kerja. Dengan semua ilmu dan pengalaman yang didapatkan selama kegiatan magang ini diharapkan mahasiswa menjadi lebih percaya diri dan mampu menghadapi dunia kerja. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka) menjadi salah satu tempat magang yang sesuai untuk menimba ilmu dan pengalaman untuk dunia kerja. Puslitkoka selain sebagai pusat penelitian juga memiliki tempat produksi berbagai produk olahan kopi dan kakao, diproduksi sebagai hasil penelitian Puslitkoka yang dikembangkan atas nama Koperasi Karyawan Sekar Arum. Puslitkoka dapat dijadikan acuan dan pembelajaran sebagai pengembangan diri maupun penerapannya. Melalui kegiatan magang ini mahasiswa memiliki kesempatan untuk lebih mengembangkan cara berfikir, memberikan ide maupun gagasan dan dapat memiliki kedisiplinan dan tanggung jawab dengan apa yang dikerjakannya dan memberikan banyak sekali manfaat kepada mahasiswa untuk terjun dalam dunia kerja.

Pengendalian mutu merupakan semua usaha untuk menjamin (*assurance*) agar hasil dari pelaksanaan sesuai dengan yang telah ditetapkan 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).

Kualitas/mutu biji kakao sangat dipengaruhi oleh metode pengolahannya, mulai dari pemetikan buah, fermentasi, hingga pengemasan biji. Fermentasi yang optimal dan pengemasan maupun penyimpanan yang tepat dapat menghasilkan biji kakao yang bermutu tinggi, yaitu sesuai dengan SNI (Amoniaga, 2021). Rendahnya kualitas biji kakao di Indonesia disebabkan karena kurangnya pengetahuan petani (terutama untuk kakao rakyat) dalam mengolah biji kakao basah menjadi biji kakao kering. Mengingat pentingnya hal tersebut, maka pada kegiatan magang dilakukan analisis mutu biji kakao meliputi serangga hidup, kadar air biji, biji berbau asap abnormal/berbau asing, kadar kotoran, jumlah biji per 100 gram, dan jumlah biji *slaty*.

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).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum penyelenggaraan dari kegiatan magang di Pusat Penelitaian Kopi dan Kakao Indonesia ini adalah sebagai berikut

1. Menambah pengetahuan mahasiswa mengenai kegiatan instansi.
2. Mengembangkan dan melatih keterampilan mahasiswa melalui kegiatan instansi atau industri.
3. Mahasiswa dapat mengetahui dan membandingkan teori yang didapatkan di jenjang akademik dengan praktik yang dilakukan di lapangan.
4. Memperoleh keterampilan tertentu yang tidak didapatkan di kampus.
5. Meningkatkan hubungan kerjasama yang baik antara perguruan tinggi dan Instansi.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus penyelenggaraan kegiatan magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui tahapan proses pengolahan biji kakao
2. Memperluas wawasan dan memperdalam pemahaman mahasiswa mengenai proses pengendalian mutu biji kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dari kegiatan magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka) yaitu :

1. Melatih mahasiswa agar mampu beradaptasi dengan dunia kerja.
2. Mendapatkan gambaran mengenai instansi.
3. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga mahasiswa dapat mengetahui kondisi nyata dunia kerja serta sebagai bekal ketika terjun di dunia kerja.
4. Mahasiswa dapat mengukur kemampuan diri dalam berkomunikasi, bersosialisasi, dan bekerja dalam lingkungan tempat kerja.
5. Mahasiswa dapat meningkatkan kemampuan dan keterampilannya serta menambah pengetahuan mengenai dunia kerja khususnya di bidang pertanian.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilaksanakan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka) yang berlokasi di Desa Nogosari, Kecamatan Rambipuji, Jember. Kegiatan magang ini dimulai tanggal 09 Agustus 2022 sampai dengan 31 Desember 2022 setara dengan 900 jam kerja dengan waktu pelaksanaan selama 5 bulan. 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 pukul 07.00 WIB sampai dengan 16.00 WIB pada pabrik pengolahan kopi dan cokelat dan laboratorium agribisnis dan transfer teknologi.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia sebagai berikut :

1. Pengenalan Lokasi dan Materi

Pelaksanaan magang diawali dengan pengenalan lokasi dan pemberian materi atau arahan oleh pembimbing lapang. Pembimbing lapang mengenalkan lokasi praktek yang akan dilaksanakan oleh mahasiswa dengan tujuan supaya mahasiswa mengetahui lokasi praktik yang akan ditempati dan membagi tugas kepada mahasiswa.

2. Pelaksanaan Kegiatan Magang

Pelaksanaan kegiatan magang dilaksanakan sesuai dengan pembagian tugas yang telah diberikan oleh pembimbing lapang.

3. Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan kepada pembimbing lapang dan tenaga kerja guna mengumpulkan informasi tentang mutu biji kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.