

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kegiatan Magang merupakan suatu kegiatan akademik yang wajib dilaksanakan oleh mahasiswa semester 7 dengan bobot 20 sks (1095.5 jam) sebagai syarat kelulusan. Pelaksanaan kegiatan Magang adalah sebuah metode pelatihan atau pembelajaran yang dilakukan di dunia industri maupun usaha yang relevan dengan standar kompetensi keahlian yang unggul, hingga suatu saat nanti dapat berguna di dunia kerja yang ketat seperti saat ini. Seiring pesatnya perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, banyak muncul peralatan serta metode pengolahan yang baru yang tercipta guna menunjang banyaknya jumlah permintaan produksi baik berupa barang maupun jasa. Kegiatan magang, diharapkan dapat menjadi wadah tempat mahasiswa yang terjun secara langsung ke lapangan, mahasiswa juga dapat mengembangkan ilmu yang didapat selama perkuliahan dikelas dengan keadaan nyata dalam dunia kerja. Kegiatan ini sangat penting bagi mahasiswa karena sebagai salah satu bentuk tanggung jawab dalam menjalani tugas Magang.

Tanaman kakao (*Theobroma Cacao L.*) merupakan salah satu komoditas perkebunan yang berperan penting bagi perekonomian negara Indonesia, terutama bagi penyediaan lapangan kerja, sumber pendapatan, dan devisa negara. Tanaman kakao juga berperan dalam mendorong pengembangan wilayah dan pengembangan agroindustri. Tanaman kakao (*Theobroma Cacao L.*) termasuk kedalam golongan famili *Sterculiaceae* yaitu tanaman yang dapat tumbuh sepanjang tahun, sehingga dapat dipanen untuk menjadi sumber pendapatan harian atau mingguan bagi petani.

PTPN XII Kendenglembu merupakan salah satu industri yang berfokus pada pengolahan kakao. Perusahaan ini mengolah biji kakao basah menjadi biji kakao kering siap kirim dan produk cokelat siap konsumsi. Pelaksanaan Magang di PTPN XII Kendenglembu diharapkan mahasiswa dapat memahami setiap langkah dan proses dari diambilnya buah kakao dari pohonnya sampai menjadi biji kakao kering siap kirim maupun produk cokelat siap konsumsi.

Dalam persaingan industri yang semakin ketat, perusahaan dituntut untuk

dapat bersaing dengan perusahaan lain dalam memenuhi keinginan pelanggan dan untuk mempertahankan kepercayaan pelanggan. Salah satu yang perlu ditingkatkan oleh perusahaan yaitu kualitas dari produk yang akan ditawarkan kepada konsumen. Produk yang ditawarkan harus memiliki kualitas yang sangat baik.

Berdasarkan hal diatas, maka diperlukan tindakan pengendalian kualitas produk dengan tujuan agar perusahaan mampu menghasilkan produk dengan kualitas yang optimal, harga yang ekonomis, dan efisien. Upaya yang dilakukan untuk pengendalian kualitas tersebut salah satunya dengan menggunakan metode Plan-Do-Check-Action (PDCA).

Metode PDCA adalah proses perbaikan yang secara terus-menerus dilakukan perbaikannya. Siklus PDCA biasanya digunakan menguji dan menerapkan perubahan-perubahan untuk memperbaiki kinerja produk, proses, atau suatu sistem yang berdampak pada kesuksesan di masa depan. Menurut M. N. Nasution, 2015 tahap-tahap pada siklus PDCA dapat dijelaskan sebagai berikut :

- a. Mengembangkan rencana (*Plan*) adalah merencanakan perincian dan menetapkan standar proses yang baik.
- b. Melaksanakan rencana (*Do*) adalah menerapkan rencana-rencana yang telah dikemukakan pada tahap rencana dan diterapkan secara bertahap, serta melakukan perbaikan dengan sebaik mungkin agar target yang direncanakan tercapai.
- c. Memeriksa hasil yang dicapai (*Check*) adalah memeriksa hasil dari perbaikan dengan target yang sudah ditentukan. Bila target sudah tercapai maka tahap proses bisa dilanjutkan pada tahap selanjutnya yaitu tahap Action. Bila proses tidak memenuhi target yang diinginkan maka proses digulirkan kembali pada tahap perencanaan untuk merencanakan kembali kegiatan yang harus dilakukan untuk mencapai target yang ditentukan.
- d. Melakukan tindakan (*Action*) adalah melakukan penyesuaian terhadap suatu proses bila diperlukan yang didasari dari hasil analisis yang sudah dilakukan pada tahap-tahap sebelumnya. Penyesuaian ini dilakukan dalam rangka mencegah timbulnya kembali masalah yang diselesaikan serta mengemukakan

permasalahan apalagi yang akan dilakukan setelah perbaikan masalah pada masalah sebelumnya terselesaikan.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Tujuan umum dari pelaksanaan Magang di Pabrik Pengolahan Kakao PTPN XII Kebun Kendenglembu, Banyuwangi yaitu :

- a. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma IV Program Studi Manajemen Agroindustri Jurusan Manajemen Agribisnis di Politeknik Negeri Jember.
- b. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan yang didapatkan di bangku kuliah serta pemahaman mahasiswa mengenai pengolahan pangan khususnya yang beregrak di bidang pengolahan coklat.
- c. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih profesional dan berkompeten dalam menghadapi dunia kerja.
- d. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.

### **1.2.2 Tujuan Khusus Magang**

Adapun tujuan khusus dari penyelenggaraan Magang ini adalah :

- a. Mengetahui metode pengendalian kualitas sortasi yang di gunakan PTPN XII Kendenglembu Banyuwangi
- b. Mahasiswa mampu mengetahui proses pengendalian kualitas mutu sortasi biji kakao edel kering di PTPN XII Kendenglembu.
- c. Mahasiswa mampu memahami standar mutu biji kakao edel kering di PTPN XII Kendenglembu.

### 1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat atau kegunaan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

- a. Mahasiswa dapat meningkatkan keterampilan dalam belajar mengenal dunia kerja, serta pemahaman dalam aplikasi teori dalam perkuliahan.
- b. Mahasiswa mampu melatih kedisiplinan dan tanggung jawab dalam melaksanakan tugas.
- c. Mahasiswa mampu berpikir kritis dalam menganalisa masalah-masalah yang terjadi di lapangan.

## 1.3 Lokasi Dan Jadwal Kerja

### 1.3.1 Lokasi perusahaan

Lokasi pelaksanaan kegiatan Magang bertempat di PT. Perkebunan Nusantara XII (Persero). PT. Perkebunan Nusantara XII berkantor pusat di Jl. Rajawali No. 44, Surabaya dan memiliki 34 perkebunan yang tersebar di seluruh Indonesia. Lokasi Magang berlokasi pada Perkebunan Kendenglembu yang beralamat di Dusun Kendenglembu, Desa Karangharjo, Kec. Glenmore, Kab. Banyuwangi, Jawa timur.

### 1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan Magang berlangsung selama 5 bulan di Pabrik Pengolahan Biji Kakao PTPN XII Kendenglembu oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember dari Program Studi Manajemen Agroindustri dimulai dari tanggal 01 Agustus – 31 Desember 2021.

### 1.3.3 Jadwal Kerja

Waktu efektif kerja yang diterapkan pada Pabrik Pengolahan Kakao setiap minggunya ialah 6 hari kerja dari hari senin hingga sabtu. Jam kerja yang berlaku dimulai dari pukul 06:00 WIB sampai dengan pukul 13:30 WIB. Apabila melebihi jam kerja tersebut maka hal itu disebut dengan *overtime* atau lembur yang umumnya terjadi apabila sudah memasuki panen raya pada bulan Mei, Juni, Oktober dan November. Pengkoordiniran jam kerja karyawan tersebut bertujuan untuk mendisiplinkan manajemen waktu karyawan untuk mencapai kinerja yang

baik dan terstruktur.

Berikut agenda jam kerja yang diberlakukan pada kegiatan harian pabrik:

Tabel 1.1 Jadwal Kegiatan Hari Senin – Kamis dan Hari Sabtu

No	Pukul	Kegiatan
1.	05.30 – 05.45	Waktu roll karyawan dan berdoa
2.	05.45 – 06.30	Waktu untuk bersih - bersih
3.	06.30 – 09.30	Waktu untuk bekerja
4.	09.30 – 10.00	Waktu istirahat
5.	10.00 – 13.30	Waktu bekerja

Tabel 1.2 Jadwal Kegiatan Hari Jumat

No	Pukul	Kegiatan
1.	05.30 – 05.45	Waktu berkumpul dan berdoa
2.	05.45 – 07.30	Waktu untuk bersih - bersih
3.	07.30 – 11.00	Waktu bekerja
4.	11.00	Waktu Pulang

#### 1.4 Metode Pelaksanaan

##### 1. Observasi

Observasi yaitu melakukan pengamatan secara langsung kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan di PTPN XII Kendenglembu, meliputi aktivitas karyawan di lantai mulai dari pemanenan, penerimaan biji kakao basah, fermentasi, pengeringan, tempering, sortasi, pengemasan, penyimpanan dan pengiriman. Serta pengolahan produk coklat siap konsumsi.

##### 2. Penerapan Kerja

Penerapan kerja yaitu pelaksanaan kerja secara langsung di PTPN XII Kendenglembu. Pelaksanaan kerja secara langsung meliputi pemanenan buah kakao, penerimaan biji dari afdeling sekitar, fermentasi, penjemuran konvensional dan mekanik, sortasi, pengemasan biji kakao serta pengiriman biji kakao. Pelaksanaan kerja secara langsung juga diterapkan dalam pengolahan produk coklat yang terbagi menjadi pengolahan produk bubuk dan pengolahan produk batang. Pengolahan produk bubuk meliputi steaming, roasting biji, pemecahan kulit, pemasta, pengempa lemak, kulkas tempering, penghancur bungkil, penghalus bubuk, pengayak bubuk, roasting bubuk, blending, dan

pengemasan. Sedangkan pengolahan produk batang meliputi steaming, roasting biji, pemecahan kulit, pemasta, oven, ballmill, chouching, pencetak cokelat otomatis, dan pengemasan. Penerapan kerja dilaksanakan dengan tujuan untuk mengetahui, memahami, dan menambah pengalaman kerja sesuai dengan yang diterapkan di PTPN XII Kendenglembu.

### 3. Studi Pustaka

Studi pustaka adalah mendata hasil dari semua kegiatan pemanenan, pengolahan biji basah menjadi biji kering siap kirim, pengolahan produk cokelat dan melakukan evaluasi pada setiap proses sebagai pembandingan dalam pemahaman teori dengan kondisi real yang terjadi di lantai.

### 4. Wawancara

Dalam kegiatan wawancara dilakukan diskusi dan tanya jawab kepada semua pihak yang berada didalam setiap proses pengolahan biji dan produk di PTPN XII Kendenglembu. Kegiatan tanya jawab yang dilakukan meliputi proses, SOP, dan cara kerja dari setiap proses pengolahan maupun alat mesin yang ada di PTPN XII Kendenglembu.

### 5. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan adalah penulisan laporan kegiatan, pengamatan, wawancara dan studi pustaka yang telah didapatkan selama Praktik kerja lapang berlangsung.