

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan sektor industri pengolahan pertanian di Indonesia semakin pesat seiring dengan berkembangnya teknologi. Industri merupakan kegiatan ekonomi yang berkaitan dengan proses produksi guna meningkatkan nilai tambah. Salah satu industri yang ada di Indonesia adalah industri pengolahan kakao. Kakao (*Theobroma Cacao L.*) merupakan komoditas perkebunan yang bernilai tinggi sehingga berperan penting dalam meningkatkan perekonomian Indonesia. Tanaman kakao termasuk dalam tumbuhan tropis yang cocok tumbuh dan berkembang dengan kultur tanah dan iklim di Indonesia.

Magang merupakan bentuk kegiatan akademik mahasiswa selama semester 7 dengan bobot 20 sks (900 jam) yang berupa pembelajaran dan praktik langsung di dunia kerja. Pelaksanaan magang merupakan syarat kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan di masyarakat serta dunia industri sesuai bidang keahliannya. Kegiatan magang diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mahasiswa yang belum didapatkan di perkuliahan. Kegiatan ini juga dilaksanakan agar mahasiswa dapat menerapkan teori yang telah diperoleh di perkuliahan sehingga dapat diterapkan di dunia kerja.

PTPN XII Kendenglembu merupakan salah satu perusahaan milik negara atau BUMN yang bergerak dibidang agribisnis dan agroindustri pada beberapa komoditas tanaman seperti tebu, karet, dan kakao yang berperan penting bagi perekonomian Indonesia. Perusahaan ini mengolah biji kakao basah menjadi biji kakao kering siap kirim dan produk cokelat siap konsumsi. PTPN XII Kendenglembu memiliki pabrik pengolahan kakao serta menyediakan sarana edukasi bagi masyarakat untuk memperkenalkan tata cara budidaya tanaman serta proses pengolahan biji kakao hingga menjadi sebuah produk. Pelaksanaan magang di PTPN XII Kendenglembu diharapkan mahasiswa dapat memahami setiap

tahapan proses dari hulu hingga hilir, yakni proses pemeliharaan pohon kakao, pemanenan, pengolahan biji kakao basah dan kering, sampai biji kakao siap kirim dan proses pengolahan produk cokelat siap konsumsi. Produk olahan cokelat terdiri dari dua varian yakni bubuk cokelat meliputi *3 in 1 milk*, *3 in 1 dark*, dan *glen original*. Produk cokelat batang meliputi *milk chocolate*, *dark chocolate*, dan *extra dark*, dengan beberapa varian bentuk seperti bar, limas, prisma, dan pralin yakni cokelat batang berukuran kecil dengan berbagai variasi bentuk.

Bar milk chocolate merupakan hasil olahan produk cokelat bar dengan menggunakan bahan baku pasta kakao sebesar 50%. Proses pembuatan *bar milk chocolate* yakni dengan mencampurkan bahan-bahan olahan berupa pasta kakao 50%, gula halus, susu bubuk, lemak kakao, vanili, lesitin, dan soda kue. Proses pengolahan *bar milk chocolate* melewati beberapa tahapan yaitu *steaming* (pengukusan), *roasting* (penyangraian), *desheller* (pemecahan biji dan pemisahan kulit), penggilingan, pemastan, *ballmill*, *couching*, pencetakan, tempering dan pengemasan. *Bar milk chocolate* 70 gram adalah salah satu varian coklat batang dan merupakan produk *best seller* yang dipasarkan oleh Cafe Doesoen Kakao dengan total produk terjual sebesar 1.149 produk berdasarkan data penjualan pada Bulan Januari hingga Bulan Juni tahun 2022, data lengkap dapat dilihat pada lampiran ke-4 halaman 111.

Manajemen proses produksi merupakan salah satu kegiatan di lingkup manajemen yang diterapkan pada aktivitas produksi di dalam suatu perusahaan. Proses manajemen dalam kegiatan produksi dapat membantu berjalannya proses produksi yang sesuai dengan perencanaan sehingga diharapkan dapat menghasilkan produk yang berkualitas. Berdasarkan latar belakang Laporan Magang diatas, maka penulis merumuskan Laporan Magang yang berjudul “Manajemen Proses Produksi *Bar Milk Chocolate* 70 Gram di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu Banyuwangi”.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum dari pelaksanaan kegiatan magang di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu Banyuwangi adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan dalam suatu perusahaan atau industri
2. Melatih mahasiswa bersikap disiplin dan tanggung jawab serta penyesuaian diri dalam melaksanakan kegiatan magang pada lingkungan kerja
3. Melatih mahasiswa berpikir kritis terhadap perbedaan pada teori yang dipelajari dalam perkuliahan dengan keadaan lapang dari kegiatan magang di perusahaan atau industri
4. Mengembangkan keterampilan mahasiswa yang tidak diperoleh pada bangku perkuliahan sehingga diharapkan dapat bermanfaat sebagai bekal bekerja setelah lulus

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus dari pelaksanaan kegiatan magang di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu Banyuwangi adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan proses produksi *bar milk chocolate* 70 gram di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu Banyuwangi
2. Mahasiswa mampu menjelaskan manajemen proses produksi *bar milk chocolate* 70 gram di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu Banyuwangi
3. Mahasiswa mampu mengidentifikasi permasalahan pada proses produksi *bar milk chocolate* 70 gram di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu Banyuwangi
4. Mahasiswa mampu memberikan solusi penyelesaian pada permasalahan proses produksi *bar milk chocolate* 70 gram di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu Banyuwangi

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat dari pelaksanaan kegiatan magang di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu Banyuwangi adalah sebagai berikut :

1. Manfaat untuk Mahasiswa:
 - a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya
 - b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat
 - c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dari permasalahan di lapangan
 - d. Mahasiswa dapat mengetahui manajemen proses produksi *bar milk chocolate* 70 gram di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu Banyuwangi
2. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember:
 - a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri atau instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum
 - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma
3. Manfaat untuk lokasi Magang:
 - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja
 - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Magang dilaksanakan di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendenglembu, Dusun Kendenglembu, Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Kegiatan magang berlangsung selama 5 bulan dimulai sejak 9 Agustus 2022 hingga 25 Desember 2022. Hari kerja di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendeng Lembu dimulai hari Senin sampai dengan Sabtu. Jam kerja pada hari Senin – Kamis dan Sabtu dilaksanakan selama

7 jam dengan durasi istirahat selama 1 jam. Sedangkan jam kerja pada hari Jum'at adalah selama 5 jam dengan durasi istirahat selama 30 menit. Adapun jam operasional kerja yang digunakan sebagai berikut :

Tabel 1.1 Jadwal Kegiatan Hari Senin – Kamis dan Hari Sabtu

No	Pukul	Kegiatan
1.	05.30 – 06.30	Apel pagi, berdoa, dan kerja bakti
2.	06.30 – 07.00	Istirahat
3.	07.00 – 09.30	Jam kerja
4.	09.30 – 10.00	Istirahat
5.	10.00 – 13.30	Jam kerja
6.	13.30	Selesai

Sumber: PTPN XII Kebun Kendenglembu (2022)

Tabel 1.2 Jadwal Kegiatan Hari Jum'at

No	Pukul	Kegiatan
1.	05.30 – 06.30	Apel pagi, berdoa, dan kerja bakti
2.	06.30 – 07.00	Istirahat
3.	07.00 – 11.00	Jam kerja
4.	11.00	Selesai

Sumber: PTPN XII Kebun Kendenglembu (2022)

1.4 Metode Pelaksanaan

Adapun metode yang dilakukan dalam pelaksanaan magang ialah sebagai berikut :

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan pengamatan secara langsung terhadap kegiatan dan aktivitas di PTPN XII Kendenglembu, aktivitas yang dilakukan meliputi pemeliharaan tanaman perkebunan, pemanenan buah kakao, penerimaan biji kakao hasil panen dari afdeling sekitar, fermentasi, penjemuran konvensional dan mekanik, sortasi, pengemasan, penyimpanan, pengiriman, dan pengolahan produk coklat siap konsumsi.

2. Wawancara

Wawancara yaitu pengambilan data yang dilakukan dengan proses tanya jawab secara langsung kepada semua pihak yang terlibat dalam setiap tahap kegiatan hulu hingga hilir di PTPN XII Kendenglembu.

3. Praktik Kerja

Praktik kerja yaitu pelaksanaan kerja secara langsung yang dilakukan pada setiap tahapan proses kegiatan magang di PTPN XII Kendenglembu.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka yaitu kegiatan pendataan hasil kegiatan yang didapatkan selama kegiatan magang pada setiap proses sebagai pembanding antara pemahaman teori dengan kondisis real di lapangan.

5. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan adalah penulisan hasil kegiatan, pengamatan, wawancara, dan studi pustaka yang telah didapatkan selama pelaksanaan magang berlangsung.