

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian, keterampilan dan standar kompetensi yang spesifik sesuai dengan kebutuhan pasar kerja dan *stakeholder*, serta mempunyai kemandirian dalam berkarya dan berwirausaha berbasis IPTEKS (Ilmu Pengetahuan Teknologi dan Seni) yang diperolehnya. Sistem pendidikan tersebut dapat meningkatkan keterampilan sumber daya manusia, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri dan diharapkan dapat berkontribusi di sektor industri secara mandiri.

Peningkatan kompetensi dasar mahasiswa Politeknik Negeri Jember dilakukan dengan kegiatan pendidikan akademi yang sesuai dengan kebutuhan sektor industri. Kegiatan pendidikan akademik yang dilakukan yaitu magang dengan akumulasi waktu selama 900 jam yang dilaksanakan pada semester 7 (Untuk program Diploma IV). Magang merupakan program dari lembaga yang termasuk dalam kurikulum dan bersifat wajib bagi seluruh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Kegiatan magang ini dipandang penting bagi pendidikan di Politeknik Negeri Jember untuk mewujudkan lulusan yang berkompeten. Kegiatan magang bersifat wajib untuk dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember dengan waktu yang telah ditentukan dan diharapkan setelah pelaksanaan magang akan mendapat pengalaman dalam meningkatkan kemampuan dan keterampilan dengan kompetensi bidang yang dipelajari terutama tanaman kakao.

Kegiatan magang dilaksanakan di PT Kampung Coklat Blitar yang berlokasi di Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar. PT Kampung Coklat Blitar merupakan wisata edukasi kampung coklat yang bergerak di bidang agroindustri dengan komoditas utama tanaman kakao. Sesuai

dengan namanya, selain berwisata kuliner cokelat pengunjung juga diajarkan bagaimana membudidayakan tanaman kakao dari mulai menanam biji kakao hingga mengolah biji kakao menjadi berbagai produk olahan cokelat yang bisa dinikmati. Fasilitas PT Kampung Coklat yang tersedia berupa kebun budidaya kakao, kolam terapi ikan, wahana permainan, kantin (prasmanan), *conference hall*, mushola, panggung hiburan, ruang kreatif, dan *cooking class* bagi pengunjung yang ingin belajar membuat cokelat. Para pengunjung sebelum pulang juga bisa membeli oleh-oleh khas dari Kampung Coklat di *Gallery* yaitu seperti cokelat berbagai rasa dan varian, bubuk cokelat, brownies cokelat, camilan cokelat, dll.

Produksi cokelat di PT Kampung Coklat Blitar dilakukan setiap hari dan olahan produk jadi disimpan dalam penyimpanan gudang produk jadi, agar stok produk cokelat tetap terjaga untuk memenuhi kebutuhan permintaan konsumen. Produk cokelat yang dihasilkan memiliki pengendalian kualitas sebagai upaya untuk menjaga kualitas produk cokelat tetap baik. Kualitas dari produk yang dihasilkan oleh suatu perusahaan ditentukan berdasarkan ukuran-ukuran dan karakteristik tertentu. Produk dapat dikatakan berkualitas baik apabila dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan pelanggan. Proses produksi di PT Kampung Coklat telah dilaksanakan dengan baik, namun pada kenyataannya seringkali masih ditemukan ketidaksesuaian antara produk yang dihasilkan dengan standar perusahaan atau dengan kata lain produk tersebut mengalami cacat produk. Kecacatan produk cokelat yang sering terjadi yaitu cokelat retak, cokelat berlubang, dan permukaan cokelat tidak rata. Kecacatan produk tersebut disebabkan karena adanya penyimpangan-penyimpangan dari berbagai faktor, baik yang berasal dari bahan baku, tenaga kerja, maupun kinerja dari fasilitas-fasilitas mesin yang digunakan dalam proses produksi tersebut.

Pengendalian kualitas sangat penting dilakukan bagi perusahaan agar produk yang dihasilkan dapat sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan, baik kualitas bahan baku, proses pembuatan hingga menjadi produk jadi dan sanitasi. Pengendalian kualitas yang dilaksanakan dengan baik akan memberikan dampak terhadap kualitas produk yang dihasilkan oleh perusahaan.

Berdasarkan hal tersebut, penulis ingin berfokus terhadap pengendalian kualitas produk *dark chocolate* yang merupakan cokelat dengan kadar gula lebih rendah dibanding dengan cokelat pada umumnya. *Dark chocolate* cenderung lebih pahit karena tidak menggunakan tambahan bahan baku susu. Takaran gula yang digunakan pun berbeda-beda sesuai varian cokelat. Varian *dark chocolate* yang ada di PT Kampung Coklat Blitar meliputi *dark chocolate* 67%, 80%, 90% dan 100%.

Cokelat blok 250 gram *dark 100%* merupakan salah satu varian dari produk *dark chocolate* yang diproduksi oleh PT Kampung Coklat Blitar. Upaya untuk menjaga kualitas produk agar sesuai dengan standar kualitas yang telah ditetapkan, maka perusahaan perlu menerapkan pengendalian kualitas secara bertahap dan berkala baik pada pengadaan bahan baku, proses produksi cokelat, maupun produk akhir. Penerapan pengendalian kualitas dapat dilakukan untuk menekan kerugian akibat adanya kerusakan pada produk sehingga produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan mampu bersaing dipasaran.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### 1.2.1 Tujuan Umum Magang

- a. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan dan meningkatkan keterampilan pada bidang keahlian yang dipelajari selama perkuliahan.
- b. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh selama perkuliahan.

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

- a. Mampu menjelaskan dan melaksanakan pengendalian kualitas produk cokelat blok 250 gram *dark 100%* di PT Kampung Coklat Blitar.
- b. Mampu mengidentifikasi masalah dan memberikan solusi terkait dengan pengendalian kualitas produk cokelat blok 250 gram *dark 100%* di PT Kampung Coklat Blitar.

### 1.2.3 Manfaat Magang

- a. Menambah pengetahuan dan keterampilan tentang pengendalian kualitas produk cokelat blok 250 gram *dark 100%* di PT Kampung Coklat Blitar.
- b. Menambah pengetahuan dan keterampilan untuk memecahkan masalah dan memberikan solusi terkait dengan pengendalian kualitas produk cokelat blok 250 gram *dark 100%* di PT Kampung Coklat Blitar.

### 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan magang ini dilakukan di PT Kampung Coklat Blitar yang beralamat di Jalan Benteng Blorok 18 Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur. Selama magang mahasiswa ditempatkan di berbagai tempat sesuai dengan jadwal *rolling* yang sudah ada. Tempat Kegiatan magang meliputi ruang produksi, ruang pengemasan, *gallery* utama, *gallery* barat, *cooking class*, kreatif, wahana dan outlet.

Kegiatan magang dilaksanakan selama 763,5 jam terhitung mulai tanggal 31 Agustus 2022 sampai dengan tanggal 20 Desember 2022. Jadwal kerja mahasiswa magang dimulai pada pukul 07.00 – 16.00 WIB pada hari Minggu - Jum'at kemudian untuk hari sabtu dimulai pukul 06.30 – 16.00 WIB (di luar jam lembur). Selama satu minggu kerja, mahasiswa magang diperbolehkan untuk mengambil libur sebanyak satu hari selain hari *weekend* (Jum'at – sabtu) dan hari libur nasional.

### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang ini adalah dengan cara terjun langsung ke lapang yaitu magang dan pengamatan secara langsung dengan melakukan wawancara kepada karyawan dan manajer produksi. Berikut ini adalah cara pengumpulan data, yaitu :

- a. Pengumpulan Data Primer
  1. Observasi

Obsevasi merupakan metode yang dilakukan untuk memperoleh data

dengan cara pengamatan secara langsung ke lapang. Kegiatan ini bertujuan untuk memperoleh gambaran umum mengenai segala sesuatu yang ada didalamnya dan mengidentifikasi masalah-masalah yang dihadapi.

## 2. Wawancara

Mewawancarai para karyawan yang terlibat langsung dalam proses pengolahan dan berdiskusi secara langsung dengan pembimbing lapang yaitu direktur produksi untuk melengkapi data.

## 3. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan kegiatan pencatatan data atau dokumentasi saat di lokasi penelitian yang berhubungan langsung dengan karyawan.

### b. Pengumpulan Data Sekunder

Pengumpulan data sekunder ini bertujuan untuk mengambil data yang berkaitan dengan masalah-masalah yang dihadapi dalam magang yang tidak bisa didapatkan ketika dalam pengumpulan data secara primer. Pengumpulan data atau informasi ini diperoleh dari referensi dan laporan magang sebelumnya. Data sekunder yang digunakan adalah laporan magang sebelumnya dimana data yang diperoleh yaitu standar bahan baku, standar bahan penolong dan daftar pemasok.