

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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 berkompoten adalah magang. Magang ini merupakan program dari lembaga yang masuk dalam kurikulum yang bersifat wajib bagi seluruh mahasiswa/i Politeknik Negeri Jember, yang dilaksanakan pada semester 7 dengan kurun waktu selama 900 jam atau selama kurang lebih selama 5 bulan, menyesuaikan lamanya jam kerja setiap harinya.

PT Kampung Coklat Blitar berlokasi di Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar merupakan perusahaan yang telah lama menjalin ikatan erat dengan Kampus Politeknik Negeri Jember, yang setiap tahunnya selalu memberikan kesempatan pada mahasiswa/i untuk dapat melakukan magang di PT Kampung Coklat. PT Kampung Coklat Blitar merupakan wisata edukasi yang bergerak di bidang agroindustri dengan komoditas utama tanaman kakao, sesuai dengan namanya, selain berwisata pengunjung juga dapat belajar mengenai budidaya tanaman kakao dari mulai menanam biji kakao hingga mengolah biji kakao menjadi berbagai produk olahan cokelat. Fasilitas PT Kampung Coklat yang tersedia berupa kebun budidaya kakao, galeri kampung coklat tempat untuk membeli produk kampung coklat, kolam terapi ikan, wahana permainan, kantin prasmanan, *conference hall*, mushollah, panggung hiburan *live music* dan *cooking class* bagi pengunjung yang ingin belajar proses pembuatan coklat dan menghias coklat.

Perusahaan ini bergerak dibidang agroindustri yang mengolah buah kakao menjadi berbagai macam olahan produk cokelat. Produk-produk yang dimiliki PT Kampung Coklat Blitar ini banyak digemari oleh masyarakat. Dengan begitu, PT Kampung Coklat Blitar tetap memenuhi permintaan para konsumen dengan terus menambah kuantitas produk cokelat serta menjaga dan meningkatkan kualitas dari olahan produk cokelat. Salah satunya yaitu cokelat batang 45 gram *dark* 67% yang memiliki cita rasa yang berbeda dari cokelat pada umumnya yang memiliki rasa manis. Hal ini disebabkan oleh bahan baku yang digunakan memiliki karakteristik yang berbeda yaitu berupa cokelat tanpa susu dengan kandungan cokelat 67%, sehingga membuat cokelat ini terasa sedikit pahit dan warnanya lebih pekat namun cokelat ini baik untuk kesehatan karena kaya akan vitamin B, A dan vitamin E serta kaya akan antioksidan.

Produk cokelat batang 45 gram *dark* 67% masih mengalami ketidaksesuaian yaitu terjadi kerusakan pada produk seperti cokelat patah, ukuran tidak sesuai dan berlubang. Kualitas produk perlu dijaga agar sesuai dengan standar kualitas yang telah ditetapkan, maka perusahaan perlu menerapkan adanya pengendalian serta pengawasan 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 dan produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan mampu bersaing dipasaran.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan magang secara umum adalah meningkatkan kemampuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa/i mengenai kegiatan perusahaan. Selain itu, tujuan magang adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh selama kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus kegiatan magang adalah:

- a. Mampu menjelaskan dan melakukan proses produksi cokelat batang 45 gram *dark* 67% PT Kampung Coklat Blitar.
- b. Mampu mengimplementasikan pengendalian kualitas produk cokelat batang 45 gram *dark* 67% di PT Kampung Coklat Blitar.
- c. Mampu mengidentifikasi permasalahan dan memberi alternatif solusi terhadap kendala produk pada pengendalian kualitas cokelat batang 45 gram *dark* 67% di PT Kampung Coklat Blitar.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat magang adalah:

- a. Menambah pengetahuan dan keterampilan khusus tentang proses produksi cokelat batang 45 gram *dark* 67% di PT Kampung Coklat.
- b. Menambah pengetahuan dan wawasan tentang pengendalian kualitas produk cokelat batang 45 gram *dark* 67% di PT Kampung Coklat.
- c. Mahasiswa terlatih berpikir kritis dalam mengidentifikasi permasalahan dan memberi solusi terhadap kendala produk cokelat batang 45 gram *dark* 67% di PT Kampung Coklat Blitar

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Pelaksanaan magang berlokasi di PT Kampung Coklat, Desa Plosorejo RT 01 RW 06, Jalan Bantengblorok No.18 Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar Jawa Timur. Kegiatan pelaksanaan magang dilaksanakan mulai tanggal 31 Agustus 2022 sampai dengan 20 Desember 2022 dengan jumlah jam kerja sebanyak 762,5 jam di perusahaan. Jam kerja pelaksanaan magang dimulai pada pukul 07.00 WIB-16.00 WIB pada hari senin-jum'at dan pukul 06.30 WIB-16.00 WIB pada hari sabtu (di luar jam lembur) dan jam istirahat pertama pukul 09.00 WIB-09.30 jam istirahat kedua 12.00 WIB-12.45 WIB .

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan magang untuk mencapai tujuan antara lain:

1.4.1 Pengumpulan Data Primer

a. Praktik Kerja Lapang

Merupakan kegiatan praktik kerja mahasiswa yang terlibat langsung dalam kegiatan-kegiatan yang ada di lapangan atau perusahaan.

b. Observasi

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.

c. Wawancara

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

d. Dokumentasi

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

1.4.2 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 studi pustaka 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.