

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pesatnya perkembangan sektor industri di Indonesia mengharuskan peningkatan dalam hal kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) mengenai pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman, hal ini bertujuan untuk mengejar ketertinggalan negara dengan negara lain dalam hal teknologi. Polteknik Negeri Jember merupakan salah satu Perguruan Tinggi Vokasi yang ada di Indonesia yang bertempat di Jawa Timur yang berupaya dalam meningkatkan atau menciptakan Sumber Daya Manusia (SDM) yang unggul dan berkualitas. Sistem Pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan Sumber Daya Manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, dan pengalaman. Pengalaman didapatkan dengan terjun langsung ke dunia kerja melalui kegiatan magang.

Kegiatan magang adalah penempatan kerja dengan perusahaan terkait yang memberikan pengalaman kerja dan keahlian kerja baru, yang dapat berguna untuk karir dimasa depan. Tujuan pelaksanaan magang yaitu untuk mempelajari serta untuk melaksanakan proses pengolahan atau kegiatan kegiatan yang ada di tempat Magang yaitu di PT. Perkebunan Nusantara XII Kendenglembu Glenmore, Banyuwangi.

PTPN XII Kendenglembu merupakan salah satu perusahaan yang dikelola oleh Badan Usaha Milik Negara (BUMN) yang berfokus pada komoditas buah Kakao. Perusahaan akan mengolah buah kakao yang sudah dipanen menjadi buah kakao yang siap kirim maupun dijadikan produk yang siap dikonsumsi. Mahasiswa diharapkan setelah melaksanakan kegiatan magang dapat memahami setiap langkah langkah dan proses mulai dari pemanenan buah kakao dari pohon sampai menjadi biji kakao kering yang siap di ekspor maupun menjadi produk olahan yang siap dikonsumsi, selain proses pengolahan ada juga penggunaan alat alat mesin pertanian yang ada di PTPN XII Kendenglembu seperti pengering kakao dengan elemen listrik, *Steaming*, *Roasting*, Pemecah bungkil, Pemecahan kulit, pemasta

kasar, pengempa lemak, kulkas Tempering, penghancur bungkil, penghalus bubuk, pengayak bubuk, roasting bubuk, *blending*, oven, *ballmill*, *chouching*, pencetak coklat otomatis, dan pengemasan.

1.2 Tujuan dan Manfaat Magang

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan magang secara umum adalah meningkatkan wawasan pengetahuan, pemahaman, keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai keterampilan dan skill apa yang dibutuhkan dalam dunia kerja serta mengetahui kegiatan kegiatan yang ada pada perusahaan atau industri pertanian. Hasilnya nanti mahasiswa diharapkan mampu mengetahui maupun memahami perbedaan antara teori yang didapatkan dalam perkuliahan dengan keadaan yang ada dilapangan, serta dapat mengembangkan keterampilan yang diperoleh dapat menjadi bekal mahasiswa dalam memasuki dunia kerja setelah lulus nantinya.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dalam pelaksanaan magang adalah sebagai berikut:

- 1) mengamati, mempelajari, serta mempraktikkan proses pengolahan biji buah kakao mulai dari pemanenan hingga biji buah kakao dapat dipasarkan.
- 2) Mengamati, mempelajari, serta mempraktikkan proses pengolahan biji buah kakao menjadi produk coklat yang siap dikonsumsi.
- 3) Mahasiswa dapat mengetahui dan mengoperasikan alat mesin yang mendukung dalam produksi yang ada di PTPN XII kendenglembu.

1.2.3 Manfaat magang

Adapun manfaat dalam melaksanakan kegiatan magang:

- a. Dapat meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam belajar mengenal dunia kerja, serta dapat mengaplikasikan ilmu yang diperoleh dalam kelas perkuliahan di praktik lapang.
- b. Mahasiswa dapat melatih kedisiplinan dan tanggung jawab dalam melaksanakan tugas serta dapat memanajemen waktu.

- c. Mahasiswa dapat mengetahui detail setiap tahapan pada saat proses produksi dalam sebuah perusahaan.

1.3 Jadwal Kerja dan Lokasi Magang

1.3.1 Lokasi Perusahaan

Lokasi pelaksanaan magang bertempat di Perkebunan Nusantara XII (persero) atau yang lebih dikenal dengan nama PTPN XII berkantor pusat di Jl. Rajawalo No 44, Surabaya dan memiliki 34 perkebunan yang tersebar diseluruh Indonesia. Lokasi kegiatan magang kali ini bertempat di Dusun Kendenglembu, Desa Karangharjo, Kec. Glenmore, Kab. Banyuwangi, Jawa Timur.

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan magang berlangsung selama 4 bulan di Pabrik Pagar Gunung Pengolahan Biji Kakao PTPN XII Kendenglembu oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember dari Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan dimulai dari tanggal 05 September – 24 Desember 2021.

1.3.3 Jadwal Kerja

Kegiatan magang menyesuaikan dengan waktu efektif kerja yang ada di perusahaan yaitu setiap minggu ada 6 hari kerja dari senin sampai sabtu. Jam kerja yang berlaku dimulai dari pukul 05.30 WIB sampai dengan pukul 13,30 WIB. Apabila lebih dari jam kerja tersebut maka disebut sebagai overtime atau lembur yang umumnya terjail apabila memasuki waktu panen raya yang bertepatan pada bulan Mei, Juni, Oktober, dan November.

Tabel 1. 1 Kegiatan Hari Senin – Kamis dan Sabtu

PUKUL	KEGIATAN
05.30 – 06.30	Apel pagi, doa, dan kerja bakti
07.00 – 09.30	Jam kerja
09.30 – 10.00	Istrirahat
10.00 – 13.30	Jam kerja
13.30	Jam pulang kerja

Tabel 1. 2 Kegiatan Magang Hari Jumat

PUKUL	KEGIATAN
05.30 – 06.30	Apel pagi, doa, dan kerja bakti
07.00 – 11.00	Jam kerja
11.00	Jam pulang

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam kegiatan Magang kali ini adalah Pengamatan Langsung dan Pengamatan Pustaka.

1.4.1 Pengamatan Langsung

- a. Observasi, yaitu pengambilan data yang dilakukan dengan cara melakukan observasi dan pengamatan objek secara langsung.
- b. Wawancara, yaitu pengambilan data yang dilakukan dengan cara melakukan sesi tanya jawab secara langsung terhadap pihak yang bertanggung jawab pada tiap prosesnya.
- c. Kerja nyata, yaitu mahasiswa terlibat langsung dalam alur proses produksi biji kakao dan pengolahan cokelat dengan didampingi oleh teknisi lapang atau mandor.
- d. Praktik kerja, yaitu mahasiswa ikut berkontribusi dalam melaksanakan segala kegiatan pabrik produksi biji kakao dan pengolahan cokelat dengan bekerja sama bersama karyawan pabrik yang ada serta memperoleh pendampingan oleh pembimbing lapang dan mandor dari setiap bagian proses pengolahan kakao di pabrik ini.

1.4.2 Pengamatan Pustaka

Pengamatan Pustaka dilakukan dengan cara mempelajari dan membaca dari buku atau referensi yang masih berhubungan dengan obyek pengamatan. Referensi yang digunakan diperoleh dari jurnal penelitian, buku panduan pengolahan Buah Kakao dan masih banyak lagi.