

## RINGKASAN

**Manajemen Pengemasan Cokelat Bar Pada PTPN XII Kebun Kendenglembu Glenmore Banyuwangi**, Wilda Aulidiah, NIM D41190395, Tahun 2023, 77 halaman, Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, di bawah bimbingan Ibu Ariesia Ayuning G, S.Pi., MP.

Magang merupakan kegiatan mahasiswa untuk belajar bekerja praktis pada suatu perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang diharapkan mampu menjadi sarana mahasiswa dalam menerapkan keterampilan dan keahliannya. Kegiatan magang dilaksanakan guna untuk memberikan pengalaman kerja kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada suatu perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak untuk dijadikan lokasi magang. Pelaksanaan kegiatan ini berlangsung selama ±900 jam atau setara dengan 20 SKS yang terbagi menjadi 100 jam kegiatan pra magang, 844.5 jam kegiatan magang, dan 100 jam kegiatan pasca magang.

PTPN XII Kebun Kendenglembu merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan kakao. PT. Perkebunan Nusantara XII Kendenglembu memiliki pabrik pengolahan biji kakao yang terletak pada Doesoen Kakao, Desa Karangharjo, Kec. Glenmore, Kab. Banyuwangi. Perusahaan ini mengolah biji kakao basah menjadi biji kakao kering siap kirim dan produk cokelat siap konsumsi. Produk cokelat yang dihasilkan diantaranya yaitu cokelat bubuk, cokelat praline, dan cokelat bar yang dipasarkan secara langsung (*direct selling*) hanya di Doesoen Kakao sebagai oleh-oleh khas Banyuwangi.

Pengemasan merupakan tahap akhir sebelum produk didistribusikan dan diperjualbelikan kepada konsumen. Proses pengemasan produk cokelat dilakukan dengan secara semi modern. Kegiatan pengemasan bertujuan untuk melindungi produk dari kerusakan, menambah nilai jual, sebagai identitas perusahaan yang memproduksi, dan sebagai pembeda dengan produk lainnya. Kegiatan pengemasan perlu dilakukan berdasarkan prosedur yang benar sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan, prosedur ini harus dijalankan oleh para karyawan yang

bekerja pada proses produksi agar proses produksi berjalan dengan lancar dan menghasilkan output yang berkualitas sesuai dengan standar perusahaan. Proses pengemasan coklat bar dilakukan dengan menggunakan plastik *metalized* sebagai kemasan primer dan kemasan box sebagai kemasan sekunder.

Alur pengemasan coklat bar pada kegiatan magang ini meliputi persiapan alat dan bahan, penanganan sanitasi dalam proses pengemasan produk coklat bar, proses pencetakan kemasan primer, pengisian coklat bar pada kemasan primer, pengepresan, pemotongan kemasan primer, pembentukan kemasan sekunder, pembersihan kemasan primer, pengisian coklat bar pada kemasan sekunder, dan pemberian tanggal kadaluarsa.

Permasalahan mengenai manajemen pengemasan coklat bar yang terjadi pada pabrik pengolahan coklat di PTPN XII Kebun Kendenglembu diidentifikasi dengan menggunakan diagram fishbone yang menyangkut 4M yaitu *man*, *materials*, *methode* dan *management* sehingga diperoleh masalah berupa keterlambatan penyediaan bahan baku pengemasan coklat bar dan kecacatan pada kemasan yang disebabkan oleh kurang optimalnya penerapan prosedur pengemasan, ujung kemasan primer yang kurang rapat dan kurang rapi, penyampaian informasi untuk *restock* dari cafe coklat sering kali mendadak, kerangka kemasan box yang tidak lengkap, dan kurang optimalnya penerapan manajemen bahan baku pengemasan. Saran perbaikan pada laporan magang ini diharapkan dapat membantu perusahaan dalam meminimalisir permasalahan sebelumnya terulang kembali dan sebagai optimalisasi sistem manajemen pada pihak yang bersangkutan agar dapat lebih efektif lagi.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)**