

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Di samping itu, lulusan Polije diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri.

Sejalan tuntutan peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal, maka Polije dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Salah satu kegiatan pendidikan akademik dimaksud adalah Magang dengan bobot 20 SKS atau setara 768 jam atau 4 bulan yang didalamnya sudah termasuk pembekalan maksimal 1 bulan dan penyusunan laporan maksimal 1 bulan. Magang Program Diploma Tiga dilaksanakan pada semester 6 (enam). Kegiatan ini merupakan pra syarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Polije yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus di dunia industri sesuai bidang keahliannya. Selama magang mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh di perkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas sesuai dengan Perusahaan/Industri/Instansi/Lembaga tempat magang. Mahasiswa wajib hadir di Perusahaan/Industri/Instansi/Lembaga tempat magang kegiatan setiap hari kerja serta mentaati peraturan-peraturan yang berlaku.

Kegiatan Magang ini dilakukan di PT. Kampung Coklat Blitar perusahaan bergerak didalam bidang industri pangan yang selalu berinovasi dalam mengembangkan ruang lingkup usahanya sebagai objek wisata edukatif dengan menyediakan pelayanan dan fasilitas yang menarik bagi para wisatawan lokal

maupun internasional pada PT. Kampung Coklat Blitar memproduksi berbagai olahan coklat yang dipasarkan digaleri coklat yang terletak dikawasan Kampung Coklat. Kakao menjadi salah satu bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan coklat. Coklat merupakan sebutan makanan ataupun minuman yang berasal dari olahan biji kakao, yang pertama kali dikonsumsi oleh penduduk Mesoamerika kuno. Kakao sebagai bahan dasar pembuatan coklat yang merupakan salah satu komoditas unggulan perkebunan yang memiliki peranan tinggi bagi sektor ekonomi Indonesia, seperti sumber devisa dan pendapatan negara. Berdasarkan data *International Cocoa Organization* (ICCO), Indonesia menempati peringkat ke-6 sebagai produsen biji kakao terbesar dunia di tahun 2018 dengan kapasitas produksi sebanyak 220.00 ton (Badan Pusat Statistik, 2020).

Coklat yang diproduksi PT Kampung Coklat bermacam-macam diantaranya Selai Coklat Belgian Original. Selai Coklat Belgian Original merupakan selai dibuat dari bahan baku kakao yang dicampur dengan bahan pangan lain dengan komposisi tertentu kemudian dihaluskan dan dilelehkan mempunyai cita rasa kakao yang khas dan rendah kalori berbentuk selai leleh yang dapat dikonsumsi secara langsung maupun dijadikan tambahan dalam makanan.

Keberhasilan PT Kampung Coklat Blitar dalam memproduksi Selai Coklat Belgian Original tidak terlepas dari peran pelanggan. Suatu perusahaan dalam mencapai tujuan itu sangat dipengaruhi oleh kemampuan perusahaan dalam memasarkan produknya, pemasaran menjadi faktor penting guna menjaga kelangsungan hidup perusahaan.

Selai Coklat Belgian Original dikenal oleh masyarakat mulai dari anak-anak hingga dewasa, kalangan menengah ke bawah hingga menengah ke atas semua mengkonsumsi coklat dengan jenis yang berbeda-beda sesuai dengan usia dan kalangan itu sendiri. Berdasarkan hal tersebut maka Selai Coklat Belgian Original perlu diadakan manajemen pemasaran yang bertujuan menimbulkan pertukaran dengan pasar yang dituju dengan maksud untuk mencapai tujuan perusahaan dan pengelompokkan pasar menjadi segmen yang berbeda-beda melalui segmentasi pasar dan bauran pemasaran sehingga dalam memasarkan tetap bertahan dan memaksimalkan keuntungan yang diperoleh pada PT Kampung Coklat Blitar,

pemasaran produk pada bagian saluran distribusi memegang peranan yang sangat penting dibidang pemasaran karena saluran distribusi merupakan proses atau cara menyalurkan barang sampai pada konsumen akhir, kesalahan didalam memilih saluran distribusi dapat mengakibatkan tidak sampainya produk dalam jumlah dan waktu yang tepat kepada konsumen dengan demikian keputusan mengenai saluran distribusi merupakan salah satu keputusan yang paling kritis dihadapi karena memengaruhi seluruh keputusan pemasaran lainnya. Berdasarkan permasalahan diatas maka dibutuhkan saluran distribusi yang baik dan sesuai untuk pemasaran produk Selai Wor's Belgian Original di Kampung Coklat.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta memahami mengenai kegiatan-kegiatan ditempat magang.
2. Melatih untuk lebih berfikir kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan di perusahaan atau lingkungan kerja.
3. Mampu mengaitkan antara pengetahuan akademik dengan pengetahuan praktis serta mampu menghimpun data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang keahliannya.
4. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus magang ini adalah:

1. Menambah kesempatan bagi mahasiswa memantapkan keterampilan dan pengetahuannya untuk menambah kepercayaan dan kematangan dirinya.
2. Melatih para mahasiswa berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang sudah dibakukan.
3. Meningkatkan pemahaman mahasiswa terhadap sikap tenaga kerja dalam melaksanakan dan mengembangkan teknik-teknik tertentu serta alasan-alasan rasional dalam menerapkan teknik-teknik tersebut.

4. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus rangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya mengikuti perkembangan ipteks yang ada.
5. Untuk mengetahui manajemen proses packing di PT. Kampung Coklat Blitar.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat magang adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
3. Mahasiswa terlatih berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang sudah di bakukan.
4. Menumbuhkan sikap kerja mahasiswa berkarakter.
5. Dapat mengetahui manajemen proses packing primer dan skunder di PT. Kampung Coklat Blitar.

1.3 Lokasi dan Jadwal Magang

1.3.1 Lokasi Perusahaan

Lokai Perusahaan kegiatan magang ini dilakukan di PT Kampung Coklat Blitar yang bertempat Jl. Banteng Blorok no.18 Desa Plosorejo Kecamatan Kademangan Kabupaten Blitar Provinsi Jawa Timur. Selama magang, mahasiswa ditempatkan diberbagai tempat kegiatan seperti di Ruang Produksi, Ruang Pengemasan, Lahan Perkebunan kakao yang berada di luar area perusahaan.

1.3.2 Jadwal Magang di PT.Kampung Coklat Blitar

Kegiatan Magang ini dilaksanakan selama empat bulan terhitung mulai 1 Maret 2023 sampai 30 Juni 2023. Mahasiswa Magang bekerja mulai pukul 07.00 – 16.00 WIB dari hari Minggu sampai Jumat dan mulai pukul 06.30 - 16.00 WIB pada hari Sabtu. Apabila diberlakukan lembur maka mahasiswa magang dapat

mengikuti lembur terhitung setelah jam pulang yaitu setelah pukul 16.00 WIB. Selama satu minggu peserta Magang dapat mengambil libur selama satu hari selain hari jumat, sabtu dan minggu serta pada hari libur nasional. Apabila sakit maka diperbolehkan ijin dengan syarat melampirkan surat keterangan dokter atau surat dari ruang kesehatan. Berikut jadwal Magang selama 16 minggu :

Minggu-1	: Ruang Produksi dan Kebun Kakao
Minggu-2	: Kebun Kakao
Minggu-3	: Kebun Kakao dan Pembibitan
Minggu-4	: Kebun Kakao dan Pembibitan
Minggu-5	: Ruang Produksi dan Cooking Class
Minggu-6	: Ruang Produksi dan Menjaga Galeri
Minggu-7	: Ruang Produksi dan Menjaga Galeri
Minggu-8	: Ruang Produksi dan Menjaga Galeri
Minggu-9	: Ruang Produksi
Minggu-10	: Ruang Produksi dan Menjaga Galeri
Minggu-11	: Ruang Produksi dan Menjaga Outlet
Minggu-12	: Ruang Produksi dan Menjaga Galeri
Minggu-13	: Ruang Produksi dan Menjaga Galeri
Minggu-14	: Ruang Produksi
Minggu-15	: Ruang Produksi dan Menjaga Galeri
Minggu-16	: Ruang Produksi dan Menjaga Galeri

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam kegiatan Magang di PT Kampung Coklat menggunakan metode antara lain:

1. Kegiatan Magang

Kegiatan magang dilaksanakan mahasiswa yang terlibat secara langsung membantu karyawan dalam setiap kegiatan mulai dari penanaman hingga pengolahan bahan sampai menjadi produk jadi.

2. Wawancara dan Diskusi

Wawancara dilakukan secara langsung melalui tanya jawab serta diskusi dengan pihak-pihak yang bersangkutan seperti pembimbing lapang, koordinator produksi, dan karyawan yang ada dilokasi baik dibagian produksi maupun manajemen. Selain itu, kegiatan diskusi dapat dilakukan melalui forum yang telah disediakan oleh pembimbing lapang yang dilakukan dalam satu minggu sekali setiap hari Jum'at.

3. Observasi

Kegiatan observasi dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap obyek kegiatan yang ada dilokasi kegiatan magang. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui alur proses produksi coklat mulai dari bahan baku hingga pada proses produksi dengan mesin Ball Mill sampai menjadi produk akhir.

4. Studi Pustaka

Studi Pustaka dilakukan dengan kajian yang berkaitan dengan data yang dibutuhkan. Studi Pustaka dilakukan untuk dapat melengkapi data dengan literatur yang ada pada internet, buku-buku, jurnal, dan lain sebagainya.

5. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan dari kegiatan magang ini dilakukan dengan menganalisis data dan informasi yang diperoleh serta dituangkan secara sistematis dan jelas kedalam bentuk laporan magang yang disahkan oleh dosen pembimbing.

6. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan metode pengumpulan data yang ada pada tempat magang dan dilakukan dengan memfoto data yang diperlukan sehingga mempermudah dalam pengerjaan laporan.