

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kegiatan Magang merupakan kegiatan praktik lapang pada industri/perusahaan atau unit bisnis lainnya. Kegiatan ini bertujuan untuk mengasah keahlian dan keterampilan, serta sebagai penerapan ilmu yang didapat pada saat perkuliahan. Kegiatan Magang juga memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk terjun langsung dan mempelajari dunia kerja sehingga sangat bermanfaat sebagai bentuk pembekalan.

PT Perkebunan Nusantara XII (PTPN XII) merupakan salah satu anak usaha perkebunan milik Badan Usaha Milik Negara (BUMN) dengan kebun yang tersebar di seluruh wilayah provinsi Jawa Timur. Kebun PTPN XII mengembangkan beberapa komoditas seperti kakao, tebu, karet, teh, dan kopi. Salah satu unit PTPN XII berada di Glenmore-Banyuwangi tepatnya PTPN XII Kebun Kendenglembu yang bergerak dalam bidang kakao. Kebun Kendenglembu mengembangkan komoditas kakao dengan memproduksi berbagai macam olahan yang berbahan dasar kakao.

Proses pengolahan cokelat memiliki potensi yang cukup besar sebagai komoditi pangan yang cukup diminati oleh berbagai kalangan. Dibalik rasanya dan aroma cokelat yang lezat, terdapat proses pengolahan yang panjang dari biji kakao hingga menjadi produk jadi. Untuk menghasilkan produk olahan cokelat yang baik, maka biji kakao harus diolah dengan cara yang tepat. Tidak hanya dilihat dari cara pengolahan, tetapi juga harus memiliki bahan dasar kakao yang berkeriteria baik dan memenuhi standar mutu.

Bagi industri makanan dan minuman cokelat, mutu biji kakao merupakan persyaratan yang mutlak. Hal ini akan mempengaruhi keuntungan dari harga jual yang ditetapkan serta sebagai pemenuhan kepuasan atau tingkat penerimaan (akseptabilitas) kepada pelanggan. Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat Kebun Kendenglembu PTPN XII memiliki berbagai pengendalian mutu, salah satunya yaitu teknik uji petik.

Uji petik adalah salah satu teknik pengendalian mutu untuk mengetahui persentase biji inferior dan biji superior. Uji petik dilakukan sebanyak dua kali yaitu pada saat proses penerimaan biji kakao dan sortasi biji kakao. Dalam teknik uji petik pada kakao edel terdapat pula uji *dark bean* untuk mengetahui kandungan biji gelap.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Untuk menambah dan mengasah *hard skill* atau keterampilan mahasiswa di bidang industri pangan khususnya dalam pengolahan cokelat.
2. Untuk menguji teori dan *soft skill* yang sudah didapat selama di bangku perkuliahan
3. Untuk memberikan simulasi atau pengalaman kerja kepada mahasiswa akan dunia kerja sebelum meninggalkan dunia perkuliahan

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Mengetahui dan mempelajari penerapan pengendalian mutu biji kakao menggunakan teknik uji petik di PTPN XII Kendenglembu
2. Mengetahui peralatan sebagai sarana pengendalian mutu pada kakao edel basah dan kering dengan teknik uji petik
3. Mampu mengidentifikasi penyimpangan yang terjadi dalam proses pengolahan biji kakao edel basah dan kering di PTPN XII Kendenglembu.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Menambah wawasan serta keterampilan mahasiswa dalam bidang pengolahan pangan khususnya pengolahan cokelat.
2. Menambah pengalaman mahasiswa tentang dunia kerja sehingga dapat menjadikan bekal pada saat berkarir.
3. Menambah pengalaman dan keterampilan mahasiswa tentang bersosialisasi oleh masyarakat sekitar di lingkungan tempat magang.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

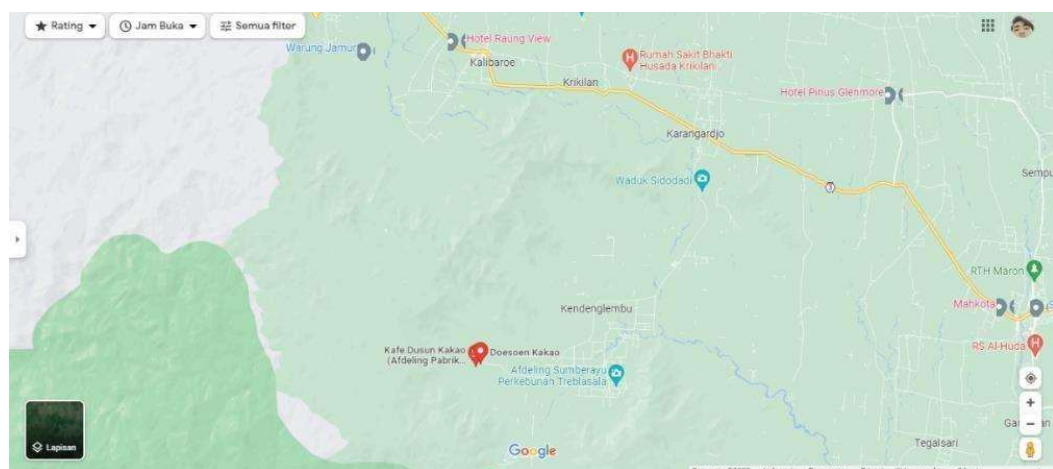
1.3.1 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan Magang dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendenglembu oleh Mahasiswa Politeknik

Negeri Jember. Kegiatan Magang tersebut dilaksanakan pada tanggal 1 September – 25 Desember 2022.

1.3.2 Lokasi Tempat Magang

Kegiatan Magang ini dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendenglembu, Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur. Peta lokasi Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu dapat dilihat pada Gambar 1.1



Gambar 1.1 Lokasi Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu.
Sumber: Google Maps, 2022

1.3.3 Jadwal Kerja

Jadwal kerja yang ditetapkan oleh Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat adalah 6 hari kerja selama seminggu, dari hari Senin sampai hari Sabtu. Untuk jam kerja di pabrik pada hari Senin-Kamis dan hari Sabtu dimulai pukul 06.30 WIB dan berakhir pada pukul 13.30 WIB sedangkan jam kerja hari Jumat dimulai pukul 06.30 WIB dan berakhir pada pukul 11.00 WIB. Jadwal Kegiatan Magang dapat dilihat pada Tabel 1.1

Tabel 1.1 Jadwal Kerja Hari Senin sampai Kamis dan Sabtu

No.	Pukul	Kegiatan
1.	05.30 – 05.40	Apel pagi
2.	05.40 – 06.30	Kegiatan bersih-bersih
3.	06.30 – 07.00	Istirahat sarapan pagi
4.	07.00 – 09.30	Waktu bekerja
5.	09.30 – 10.00	Istirahat
6.	10.00 – 13.30	Waktu bekerja
7.	13.30	Pulang

*Sumber: Data Primer Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat
PTPN XII Kendenglembu, 2022*

Tabel 1.2 Jadwal Kerja Hari Jumat

No.	Pukul	Kegiatan
1.	05.30 – 05.40	Apel pagi
2.	05.40 – 06.30	Kegiatan bersih-bersih
3.	06.30 – 07.00	Istirahat sarapan pagi
4.	07.00 – 11.00	Waktu bekerja
5.	11.00	Pulang

*Sumber: Data Primer Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat
PTPN XII Kendenglembu, 2022*

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan magang yang dilakukan di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendenglembu, Banyuwangi sebagai berikut:

1. Observasi

Melakukan pengamatan dengan memperhatikan terlebih dahulu secara langsung proses yang ada di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat. Hal ini bertujuan untuk memperoleh data yang berkaitan sebelum dilakukan praktik.

2. Wawancara

Metode ini dilakukan dengan tanya jawab dan diskusi secara langsung oleh pembimbing lapang maupun tenaga ahli yang bertugas di masing-masing

bidang. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan penjelasan terkait proses-proses yang ada dengan valid.

3. Kerja nyata

Kerja nyata dilakukan dengan melakukan praktek secara langsung sesuai dengan proses yang ada di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat dan didampingi oleh tenaga ahli.

4. Studi Pustaka

Selain praktik dan berdiskusi dengan tenaga ahli, dilakukan juga mencari literatur yang relevan dengan kegiatan magang yang dilakukan. Hal ini dapat menambahkan referensi serta wawasan mahasiswa terkait materi magang.

5. Dokumentasi

Melakukan pengumpulan data meliputi foto serta dokumen pendukung yang berhubungan dengan kebutuhan magang.

BAB 2. KEADAAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Sejarah Perusahaan

PT. Perkebunan Nusantara XII atau PTPN XII merupakan salah satu Perseroan Terbatas dari Badan Usaha Milik Negara (BUMN) yang bergerak di bidang perkebunan kakao, teh, tebu, karet, dan kopi. PTPN XII memiliki 34 unit kebun yang terbagi menjadi 3 wilayah serta memiliki unit usaha yang tersebar di Provinsi Jawa Timur.

PTPN XII didirikan berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 1996 tentang Peleburan PT Perkebunan Nusantara XXIII (Persero), PT Perkebunan Nusantara XXVI (Persero), dan PT Perkebunan Nusantara XXIX (Persero) yang dituangkan dalam Akta Pendirian No. 45 tanggal 11 Maret 1996, dibuat di hadapan Notaris Harun Kamil, SH.

PTPN XII Kebun Kendenglembu Banyuwangi merupakan salah satu kebun dari sejumlah kebun milik PTPN XII. Perkebunan ini dibangun oleh Pemerintah Belanda dan merupakan milik swasta di zaman pemerintahan antar tahun 1990an. Kebun Kendenglembu Cs pada tanggal 11 Desember tahun 1957 masih dikuasai oleh N.V. Rubber Cultur Mij. Lalu pada tanggal 12 Desember 1957 sudah dikuasai oleh PPN (Perusahaan Perkebunan Negara).

PTPN XII Kebun Kendenglembu memiliki pabrik yang bergerak dalam bidang pengolahan kakao dan coklat. Adapun komoditas coklat yang ada di Kebun Kendenglembu meliputi Kakao Edel (*Fine Cocoa*) dan Kakao Bulk (*Bulk Cocoa*). Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat mengolah biji kakao menjadi 2 produk yakni produk *intermediate* dalam bentuk biji kakao kering dan produk jadi berupa macam-macam olahan coklat siap kemas yang siap distribusi. *Layout* Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendenglembu dapat dilihat pada Gambar 2.1