

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pesatnya perkembangan sektor industri di Indonesia mengharuskan Sumber Daya Manusia meningkatkan kualitas untuk mengejar perkembangan teknologi. Pengetahuan dan pengalaman merupakan salah satu faktor yang dapat meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Politeknik Negeri Jember salah satu perguruan tinggi di Jawa Timur yang berupaya untuk menghasilkan Sumber Daya Manusia yang berkualitas dan siap mengikuti perkembangan teknologi. Adanya ilmu dan pengetahuan dari Politeknik Negeri Jember, yang dibutuhkan selanjutnya adalah pengalaman. Pengalaman dapat diraih dengan langsung terjun ke dunia kerja melalui kegiatan Magang. Pentingnya kegiatan magang dapat membuat Sumber Daya Manusia yang dihasilkan Politeknik Negeri Jember berkualitas karena sudah memiliki pengetahuan dan pengalaman untuk menghadapi perkembangan teknologi.

PTPN XII Kebun Kendenglembu merupakan salah satu industri yang berfokus pada pengolahan kakao. Perusahaan ini mengolah biji kakao basah menjadi biji kakao kering siap kirim dan produk coklat siap konsumsi. Adanya kegiatan Magang di PTPN XII di Kebun Kendenglembu dengan bobot 20 sks (900 jam) pada semester 7 diharapkan mahasiswa dapat memahami setiap langkah dan proses dari diambilnya buah kakao dari pohonnya sampai menjadi biji kakao kering siap kirim maupun siap konsumsi. Selain itu juga memiliki *Cafe* bernama Doesoen Kakao, sehingga dapat dikenal luas oleh masyarakat. Pabrik pengolahan coklat PTPN XII Kebun Kendenglembu merupakan sebuah tempat wisata edukasi yang berlokasi di Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Edukasi dilakukan kepada anak sekolah yaitu dari jenjang TK, SD, SMP, SMA hingga ke Perguruan Tinggi dan juga dari pengunjung. Produk coklat yang dijual di *Cafe* adalah produk olahan dari kakao yang menjadi produk dengan cita rasa *milk*, *dark* dan *extra dark*.

Salah satu produk yang dihasilkan pabrik pengolahan cokelat Doesoen Kakao adalah *Milk Chocolate 70 Gram*. Produk tersebut memiliki cita rasa yang berbeda dari cokelat pada umumnya yang memiliki rasa manis. Hal ini disebabkan

oleh bahan baku yang diberi tambahan gula, susu, dan bahan lainnya dengan takaran tertentu yang tepat. *Milk chocolate* 70 Gram merupakan salah satu produk yang paling tinggi peminatnya berdasarkan data penjualan enam bulan terakhir Per 1 Januari – 26 Juli 2022.

Pabrik Pengolahan Kakao merupakan salah satu perusahaan yang melakukan pengolahan buah kakao, dimana dalam perusahaan ini olahan hasil coklat mencakup jumlah yang cukup banyak. Sehingga bahan baku yang digunakan juga harus dalam jumlah banyak dan memiliki kriteria khusus. Persediaan bahan baku merupakan aset berharga perusahaan yang berperan penting dalam mendukung aktivitas produksi, sehingga diperlukan manajemen yang baik. Selain itu, pada Pabrik Pengolahan Kakao sendiri terdapat permasalahan terkait persediaan bahan baku yang sering terlambat, penjadwalan pembelian bahan baku kurang diperhatikan oleh pihak yang bertugas, dan pencairan dana belanja yang tidak tepat waktu.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari pelaksanaan Magang di Pabrik Pengolahan Kakao PTPN XII Kebun Kendenglembu, Banyuwangi yaitu :

- a. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma IV Program Studi Manajemen Agroindustri Jurusan Manajemen Agribisnis di Politeknik Negeri Jember.
- b. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan yang didapatkan di bangku kuliah serta pemahaman mahasiswa mengenai pengolahan pangan khususnya yang beregrak di bidang pengolahan coklat.
- c. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih profesional dan berkompeten dalam menghadapi dunia kerja.
- d. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.

1.2.2. Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari pelaksanaan Magang di Pabrik Pengolahan Kakao PTPN XII Kebun Kendenglembu, Banyuwangi :

- a. Mengetahui dan mempelajari proses pengolahan kakao yang ada di industri pengolahan pangan mulai dari pasca panen hingga pengadaan bahan baku sampai menjadi produk kemasan siap jual.
- b. Mengetahui bahan baku dan peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan coklat di Pabrik Pengolahan Kakao PTPN XII Kebun Kendenglembu, Banyuwangi.
- c. Mengetahui apakah manajemen persediaan bahan baku yang diterapkan oleh Pabrik Pengolahan Kakao PTPN XII Kebun Kendenglembu sudah optimal atau belum.

1.2.3. Manfaat Magang

Manfaat yang didapat dari kegiatan Magang yang telah dilakukan adalah :

- a. Menambah keterampilan mahasiswa di bidang industri pangan khususnya pada proses pengolahan pangan yaitu pengolahan coklat.
- b. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa setelah terjun di dunia kerja.
- c. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa mengenai hubungan antara teori dengan penerapan dalam dunia kerja.
- d. Menjalin hubungan antara mahasiswa dan pihak pabrik kakao dan coklat.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1. Lokasi Perusahaan

Penentuan lokasi suatu perusahaan merupakan suatu hal yang harus diperhatikan, dipertimbangkan dan direncanakan dengan baik. karena hal ini menyangkut evaluasi dan efisiensi terhadap aktifitas perusahaan. Bila terjadi kesalahan dalam menentukan lokasi perusahaan dapat berakibat mundurnya aktifitas perusahaan. Lokasi pelaksanaan Magang di Pabrik Pengolahan Kakao PTPN XII Kendenglembu berada pada wilayah 1 tepatnya di Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Bayuwangi, Provinsi Jawa Timur. Pabrik

Doesoen Kakao PTPN XII Kendenglembu berjarak \pm 20 km dari pusat Kecamatan Glenmore. Lokasi Pabrik Pengolahan Kakao PTPN Kendenglembu berbatasan langsung dengan wilayah :

Batas sebelah Selatan : Kebun Trebasala
 Batas sebelah Barat : Kebun Trebasala
 Batas sebelah Utara : PT. Perkebunan Nusantara XI (PG Semboro)
 Batas sebelah Timur : PT. Perkebunan Nusantara XII Kalirejo

Pabrik Pengolahan Kakao PTPN XII Kendenglembu memiliki dua komoditas utama yaitu karet, kakao edel dan bulk, serta terdapat tanaman lain seperti kayu-kayuan dan tebu. Kebun Kendenglembu memiliki luas areal 3.802,58 ha. Luas areal tanaman per Afdeling dapat dilihat pada Tabel 1.1

Tabel 1. 1 Luas Areal Tanaman Per Afdeling

| No | Nama Afdeling | Jenis Tanaman dan Luas Areal (Ha) | | | | | |
|---------------------------------------|---------------|-----------------------------------|------------|------------|--------|---------------|-------------|
| | | Karet | Kakao Edel | Kakao Bulk | Tebu | Kayu - Kayuan | Lain – lain |
| 1 | Besaran | 58 | - | 187.36 | - | 40.55 | 37.76 |
| 2 | K. Putih | 169.9 | - | 178.64 | - | 2 | 22.51 |
| 3 | Gentengann | - | 6.65 | 148.95 | - | 73.02 | 29.11 |
| 4 | Kp. Anyar | 78 | - | 135.93 | - | 20.09 | 415.2 |
| 5 | Semampir | - | 66.18 | 162.45 | 340.37 | 70.52 | 38.1 |
| 6 | Pg. Gunung | - | 89.08 | 85.49 | - | 42.56 | 20.98 |
| 7 | Kp. Baru | - | 59.27 | 114.88 | 340.38 | 35 | 3.4 |
| Jumlah | | 305.9 | 221.18 | 1,013.70 | 680.75 | 283.74 | 567.06 |
| Jumlah Luas Areal Kebun : 3.802,58 Ha | | | | | | | |

Sumber : Pabrik Kakao Pagergunung PTPN XII Kebun Kendenglembu (2022)

1.3.2. Waktu Pelaksanaan

Magang dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Kakao PTPN XII Kebun Kendenglembu oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember dari Program Studi Manajemen Agroindustri. Magang tersebut dilaksanakan mulai tanggal 09 September sampai dengan 25 Desember 2022.

1.3.3. Jadwal Kerja

Ketentuan jam kerja di Pabrik Pengolahan Kakao setiap minggunya adalah 6 hari dari hari Senin sampai hari Sabtu. Jam kerja dimulai dari pukul 05.30 WIB sampai dengan pukul 13.30 WIB apabila lebih dari jam kerja maka disebut over time atau lembur. Pengaturan jam kerja dimaksudkan untuk mencapai kinerja yang baik. Pengaturan jam kerja pada Pabrik Pengolahan Kakao terdapat pada Tabel 1.2 dan Tabel 1.3

Tabel 1. 2 Jadwal Kerja Hari Senin – Kamis dan Sabtu

| No. | Pukul | Kegiatan |
|-----|---------------|---------------|
| 1 | 05.30 - 06.30 | Roll Pagi |
| 2 | 07.00 - 09.30 | Waktu Bekerja |
| 3 | 09.30 - 10.00 | Istirahat |
| 4 | 10.00 - 13.30 | Waktu Bekerja |
| 5 | 13.30 | Pulang |

Tabel 1. 3 Jadwal Kerja Hari Jumat

| No. | Pukul | Kegiatan |
|-----|---------------|---------------|
| 1 | 05.30 - 06.30 | Roll Pagi |
| 2 | 07.00 - 11.00 | Waktu Bekerja |
| 3 | 11.00 | Pulang |

Sumber : Pabrik Kakao Pagergunung PTPN XII Kebun Kendenglembu (2022)

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Magang di Pabrik Pengolahan Kakao PTPN XII Kebun Kendenglembu, Banyuwangi sebagai berikut :

1. Observasi

Melakukan pengamatan secara langsung kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan di Pabrik Kakao PTPN XII Kebun Kendenglembu, meliputi aktivitas karyawan di lapangan mulai dari pemanenan, penerimaan biji kakao basah, fermentasi, pengeringan, tempering, sortasi, pengemasan, penyimpanan dan pengiriman. Serta pengolahan produk coklat siap konsumsi.

2. Wawancara

Melakukan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan para tenaga ahli yang bersangkutan untuk mendapatkan uraian yang jelas.

3. Kerja Nyata

Terlibat langsung dalam proses produksi pengolahan kakao dan coklat dengan bimbingan dan arahan dari mandor.

4. Studi Pustaka

Mendata hasil dari semua kegiatan pemanenan, pengolahan biji basah menjadi biji kering siap kirim, pengolahan produk coklat dan melakukan evaluasi pada setiap proses sebagai pembandingan dalam pemahaman teori dengan kondisi real yang terjadi di lapangan.

5. Penyusunan Laporan

Penulisan laporan kegiatan, pengamatan, wawancara, dan studi pustaka yang telah didapatkan selama kegiatan magang berlangsung.