

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu Perguruan Tinggi Negeri vokasi yang berada di Jember. Politeknik Negeri Jember memiliki program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian yang dibutuhkan oleh berbagai sektor industri. Lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan mampu berkompetisi pada dunia industri dan dapat berwirausaha secara mandiri. Tuntutan kompetensi sumber daya manusia yang handal, maka dari itu Politeknik Negeri Jember merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri salah satunya yaitu dengan menyelenggarakan kegiatan magang dengan menyesuaikan dengan kurikulum program studi masing-masing.

Magang merupakan salah satu kegiatan mahasiswa untuk belajar bekerja pada suatu perusahaan/industri/instansi dan unit bisnis lainnya yang diharapkan mampu menjadi sarana mahasiswa dalam menerapkan keterampilan dan keahliannya yang diterima selama proses belajar di perkuliahan. Kegiatan magang ini dilaksanakan guna untuk memberikan pengalaman kerja kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada suatu perusahaan/industri/instansi dan unit bisnis strategis lainnya yang layak untuk dijadikan lokasi magang. Pelaksanaan kegiatan ini berlangsung selama ±900 jam atau setara dengan 20 SKS. Lokasi yang digunakan untuk kegiatan magang yaitu di PT. Perkebunan Nusantara (PTPN) XII Kebun Kendenglembu.

PTPN XII Kebun Kendenglembu merupakan salah satu perusahaan Badan Usaha Milik Negara (BUMN) dengan berbagai komoditas tanaman yaitu kakao, karet dan kayu sengon. Perusahaan ini berfokus pada bidang pengolahan kakao. PT. Perkebunan Nusantara XII Kendenglembu memiliki pabrik 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 coklat siap konsumsi yang prosesnya meliputi penerimaan hasil panen, fermentasi

biji kakao, pengeringan biji kakao, sortasi biji kakao, blending biji kakao, pengemasan biji kakao, pengiriman biji kakao khusus untuk *delivery order* (DO), dan pengolahan biji kakao untuk dijadikan produk cokelat. Produk cokelat yang dihasilkan diantaranya yaitu cokelat bubuk, cokelat praline, dan cokelat bar yang dipasarkan secara langsung (*direct selling*) hanya di Cafe Doesoen Kakao sebagai oleh-oleh khas Banyuwangi. Proses pengolahan biji kakao dilakukan di Afd. Pabrik Pagergunung, dimana salah satu tahapan dalam pengolahan biji kakao adalah pengeringan biji kakao. Pengeringan merupakan salah satu proses yang membantu percepatan produksi, dimana proses pengeringan dapat mempercepat mengurangi kadar air yang terdapat pada biji kakao. Proses pengeringan biji kakao secara mekanis dengan menggunakan mesin *Mechanical Dryer* masih belum berjalan dengan baik, sehingga masih menimbulkan suatu permasalahan. Permasalahan yang ditimbulkan pada saat proses pengeringan dengan menggunakan mesin *Mechanical Dryer* yaitu adanya biji kakao yang gosong. Biji kakao yang gosong disebabkan karena sumber daya manusia kurang fokus, sehingga proses pembalikan biji kakao tidak tepat waktu dan kurangnya perawatan mesin secara berkala menyebabkan kabel meleleh terkena panas dari elemen.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis mengambil judul “Proses Pengeringan Biji Kakao Dengan Menggunakan Mesin *Mechanical Dryer* di PTPN XII Kebun Kendenglembu”. Harapan dari laporan magang ini dapat membantu Perusahaan untuk memberikan solusi terkait adanya permasalahan yang terjadi pada proses pengeringan dengan menggunakan mesin *Mechanical Dryer*.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

1. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma IV Program Studi Manajemen Agroindustri.
2. Melatih mahasiswa berfikir kritis dalam menghadapi kesenjangan atau perbedaan teori yang di peroleh selama di bangku perkuliahan dengan yang terjadi di lapang.

3. Menambah pengalaman terkait hubungan kerja dan bermasyarakat disekitar lingkungan tempat kerja.

#### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari pelaksanaan magang di PTPN XII Kebun Kendeng Lembu Kabupaten Banyuwangi adalah sebagai berikut:

1. Mampu menjelaskan dan mempraktikkan proses pengeringan biji kakao dengan menggunakan mesin *mechanical dryer* di PTPN XII Kebun Kendenglembu Glenmore Banyuwangi.
2. Mengidentifikasi permasalahan yang terjadi pada proses pengeringan biji kakao dengan menggunakan mesin *mechanical dryer* di PTPN XII Kebun Kendenglembu Glenmore Banyuwangi.
3. Merumuskan dan memberikan alternatif solusi terhadap permasalahan yang terjadi pada proses pengeringan biji kakao dengan menggunakan mesin *mechanical dryer* di PTPN XII Kebun Kendenglembu Glenmore Banyuwangi.

#### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dari pelaksanaan kegiatan magang di PTPN XII Kebun Kendeng Lembu Kabupaten Banyuwangi adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa memperoleh pengetahuan dan wawasan terkait proses pengeringan biji kakao dengan menggunakan mesin *mechanical dryer* di PTPN XII Kebun Kendenglembu Glenmore Banyuwangi.
2. Mahasiswa terlatih berpikir kritis dalam mengidentifikasi permasalahan terkait proses pengeringan biji kakao dengan menggunakan mesin *mechanical dryer* di PTPN XII Kebun Kendenglembu Glenmore Banyuwangi.
3. Mahasiswa mampu menyampaikan alternatif solusi terhadap permasalahan pada proses pengeringan biji kakao dengan menggunakan mesin *mechanical dryer* di PTPN XII Kebun Kendenglembu Glenmore Banyuwangi.

### 1.3 Lokasi dan Waktu

Pelaksanaan kegiatan magang berlokasi di PTPN XII Kebun Kendenglembu pada bagian pabrik kakao yang beralamat di Afdeling Pabrik Pagergunung Kebun Kendenglembu, Kec. Glenmore, Kab. Banyuwangi. Kegiatan magang dimulai pada tanggal 10 Agustus hingga 16 Desember 2023 dengan jumlah keseluruhan jam magang yaitu 945 jam. Adapun pembagian jam yaitu pra magang 30 jam, kegiatan magang 845 jam dan pasca magang 70 jam dengan total keseluruhan 945 jam.

Jam kerja pada pelaksanaan kegiatan magang yang dilakukan di PTPN XII Kebun Kendenglembu dilaksanakan selama 6 hari kerja, dari hari Senin hingga Sabtu dengan jam kerja dimulai pukul 05.30 WIB sampai pukul 13.30 WIB. Pekerjaan diluar jam kerja maka akan terhitung lembur (*over time*), umumnya terjadi apabila memasuki panen raya. Pengaturan jadwal kerja yang dimaksud pada pabrik pengolahan biji kakao dan coklat dapat dilihat pada tabel 1.1 dan tabel 1.2 sebagai berikut:

Tabel 1. 1 Kegiatan Hari Senin – Kamis dan Sabtu

Pukul	Kegiatan
05.30 – 06.30	Apel pagi, doa bersama, dan kerja bakti
06.30 – 07.00	Istirahat
07.00 – 09.30	Jam kerja
09.30 – 10.00	Istirahat
10.00 – 13.30	Jam kerja
13.30	Jam pulang kerja

*Sumber: Dokumen Pribadi, (2023)*

Tabel 1. 2 Kegiatan Hari Jum'at

Pukul	Kegiatan
05.30 – 06.30	Apel pagi, doa bersma, dan kerja bakti
06.30 – 07.00	Istirahat
07.00 – 11.30	Jam kerja
11.30	Jam pulang kerja

*Sumber: Dokumen Pribadi, (2023)*

#### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Pengambilan data dalam pelaksanaan magang menggunakan beberapa metode yang bertujuan untuk mendapatkan data sebagai bahan penyusunan laporan, diantaranya yaitu:

1. Metode Wawancara

Metode wawancara dilakukan dengan cara diskusi dan tanya jawab kepada pekerja dan pembimbing lapang terkait setiap proses pengolahan biji kakao di PTPN XII. Kegiatan tanya jawab tersebut terkait dengan SOP yang telah berjalan, dan cara kerja alat di setiap proses pengolahan, sehingga mahasiswa dapat memperoleh ilmu dan informasi secara tepat dan bermanfaat.

2. Metode Pelaksanaan Magang

Metode ini dilakukan dengan melakukan pengamatan secara langsung terkait kegiatan dan aktivasi yang dilakukan di PTPN XII Kebun Kendenglembu, meliputi aktivitas dari penerimaan biji kakao basah, fermentasi, pengeringan, sortasi, pengemasan, penyimpanan hingga pengiriman serta pengolahan produk coklat siap konsumsi.

3. Metode Studi Pustaka

Studi pustaka yaitu proses mendata hasil semua kegiatan produksi, mulai dari pemanenan hingga biji kering siap dikirim. Metode ini dilakukan dengan mencari berbagai literatur dari buku ataupun laporan terdahulu untuk mendukung kegiatan magang.

4. Metode Dokumentasi

Metode dokumentasi dilakukan dengan cara menyimpan berbagai foto kegiatan dan melakukan pencatatan kegiatan guna mendukung laporan yang dibuat.