

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang memiliki program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan dapat melaksanakan serta mengembangkan standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan oleh sektor industri. Politeknik Negeri Jember menyelenggarakan sistem pendidikan yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan sumber daya manusia dengan memberikan dasar pengetahuan dan keterampilan yang kuat. Politeknik Negeri Jember diharapkan dapat bersaing di dunia industri dan bahkan berwirausaha sendiri. Politeknik Negeri Jember juga mengakomodasi tuntutan peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal dengan mengintegrasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan sesuai dengan kebutuhan industri, salah satunya melalui program magang yang disesuaikan dengan kurikulum program studi masing-masing.

Magang merupakan bentuk pembelajaran bagi mahasiswa yang melibatkan pengalaman kerja langsung di lingkungan kerja untuk mengembangkan keterampilan dan pengetahuan. Persyaratan yang harus dipenuhi oleh semua mahasiswa Politeknik Negeri Jember untuk lulus. Magang bertujuan agar mahasiswa dapat menerapkan teori dan praktik yang mereka pelajari di kelas dengan cara praktik langsung di perusahaan. Durasi magang ini adalah 900 jam, terdiri dari pra-magang selama 30 jam, magang selama 800 jam, dan pasca magang selama 70 jam. Tujuan utama dari kegiatan magang ini adalah untuk mempersiapkan mahasiswa agar dapat berkontribusi dalam dunia kerja sesungguhnya.

Salah satu tempat magang yang dipilih oleh mahasiswa Program Studi Manajemen Agroindustri untuk menerapkan pengetahuan mereka adalah PTPN XII Kebun Kendenglembu, sebuah perusahaan agroindustri yang dimiliki oleh

Pemerintah Republik Indonesia. Perusahaan ini bergerak di bidang agro bisnis dan agro industri. PTPN XII Kebun Kendenglembu fokus pada pengolahan kakao, mulai dari pemanenan hingga produk cokelat jadi seperti bubuk Cokelat 3 in 1, Cokelat Praline, dan Cokelat Batang.

Produk olahan cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu memiliki berbagai varian rasa, termasuk *extra dark*, *dark*, dan *milk*. Cokelat Praline merupakan salah satu produk cokelat dari Pabrik Pengolahan Cokelat. Cokelat praline memberikan kreasi dalam karakter yang menarik. Proses produksi Cokelat Praline berjalan setiap hari namun terkadang ada beberapa permasalahan yang muncul pada setiap proses produksi, kerusakan mesin tempering, kemasan gampang sobek. Kemasan mudah sobek karena hanya menggunakan aluminium foil saja tidak ada kemasan sekundernya. Mesin tempering untuk memadatkan cokelat yang sudah dicetak biasanya digunakan pada suhu 10-13⁰C tetapi mesin tempering tidak bisa digunakan karena rusak sehingga menggunakan suhu AC dengan suhu 16⁰C yang mengakibatkan ketahanan cokelat kurang sehingga mudah meleleh. Bahan baku datang tidak konsisten sehingga menghambat berjalannya proses produksi.

Berdasarkan uraian latar belakang Laporan Magang tersebut maka penulis tertarik untuk mengangkat judul Proses Produksi Cokelat Praline Di PTPN XII Kebun Kendeng Lembu Doesoen Kakao Glenmore Banyuwangi agar proses produksi di pabrik pengolahan cokelat dapat menghasilkan produk yang baik, berkualitas dan dapat memenuhi keinginan konsumen.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum pelaksanaan magang di PTPN XII Kebun Kendenglembu Kabupaten Banyuwangi adalah untuk meningkatkan kemampuan, keterampilan, dan pengalaman mahasiswa dalam dunia kerja. Magang juga bertujuan untuk mengasah sikap kritis mahasiswa terhadap perbedaan atau kesenjangan antara teori di kampus dan realitas lapangan, dengan harapan bahwa mahasiswa dapat mengembangkan keterampilan yang tidak diperoleh melalui perkuliahan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

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

1. Menganalisis dan menjelaskan Proses Produksi Cokelat Praline Di PTPN XII Kebun Kendeng Lembu Doesoen Kakao Glenmore Banyuwangi.
2. Mengidentifikasi permasalahan serta memberikan alternatif solusi terhadap permasalahan yang ada pada Proses Produksi Cokelat Praline Di PTPN XII Kebun Kendeng Lembu Doesoen Kakao 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 dapat memperoleh pengetahuan dan wawasan secara langsung pada Proses Produksi Cokelat Praline Di PTPN XII Kebun Kendeng Lembu Doesoen Kakao Glenmore Banyuwangi
2. Mahasiswa dapat menumbuhkan sikap kerja yang berkualitas dan berpikir kritis dalam mengidentifikasi dan menyampaikan solusi terhadap permasalahan pada proses produksi Cokelat Praline Di PTPN XII Kebun Kendeng Lembu Doesoen Kakao Glenmore Banyuwangi.

1.3 Lokasi dan Waktu

Lokasi pelaksanaan magang dilaksanakan di PTPN XII Kebun Kendenglembu yang beralamatkan di Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Banyuwangi. Pelaksanaan magang dimulai pada tanggal 10 Agustus - 16 Desember 2023. Jam kerja yang diterapkan setiap minggunya adalah 6 hari jam kerja yang dimulai dari hari senin sampai dengan hari sabtu. Berikut adalah jam kerja:

Tabel 1. 1 Kegiatan hari senin – kamis dan sabtu

Pukul	Kegiatan
05.30 – 06.30	Apel pagi, doa, 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: PTPN XII Kebun Kendenglembu 2023

Tabel 1. 2 Kegiatan hari jum'at

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

Sumber: PTPN XII Kebun Kendenglembu 2023

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan magang di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kebun Kendeng Lembu Kabupaten Banyuwangi adalah sebagai berikut:

1. Pelaksanaan Kegiatan Magang

Pelaksanaan magang berjalan sesuai dengan jadwal yang telah dibuat dan telah mendapatkan persetujuan dari pembimbing lapangan.

2. Studi Pustaka

Mahasiswa melakukan pengumpulan data, informasi melalui literature buku untuk mendapatkan data yang diperlukan sebagai pelengkap, penunjang, dan pendukung dalam proses penyusunan laporan magang.

3. Wawancara

Mahasiswa melakukan wawancara secara langsung dengan pembimbing lapangan (Supervisor) dan karyawan lainnya yang sesuai dengan bidangnya untuk mendukung penyusunan laporan magang.

4. Dokumentasi

Mahasiswa melakukan pengambilan dokumentasi sebagai data pendukung berupa gambar sebagai penguat laporan magang.