

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian, keterampilan dan standar kompetensi yang spesifik sesuai dengan kebutuhan pasar kerja dan *stakeholder*, serta mempunyai kemandirian dalam berkarya dan berwirausaha berbasis IPTEKS (Ilmu Pengetahuan Teknologi dan Seni) yang diperolehnya. Sistem pendidikan tersebut dapat meningkatkan keterampilan sumber daya manusia, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri dan diharapkan dapat berkontribusi di sektor industri secara mandiri.

Peningkatan kompetensi dasar mahasiswa Politeknik Negeri Jember dilakukan dengan kegiatan pendidikan akademi yang sesuai dengan kebutuhan sektor industri. Kegiatan pendidikan akademik yang dilakukan yaitu magang dengan bobot 20 sks atau setara 900 jam atau 4 bulan yang didalamnya sudah termasuk kegiatan pembekalan dan penyusunan laporan magang. Magang Program Diploma Tiga dilaksanakan pada semester 5 (lima). Magang merupakan program dari lembaga yang termasuk dalam kurikulum dan bersifat wajib bagi seluruh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Kegiatan magang ini dipandang penting bagi pendidikan di Politeknik Negeri Jember untuk mewujudkan lulusan yang berkompoten. Kegiatan magang bersifat wajib untuk dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember dengan waktu yang telah ditentukan dan diharapkan setelah pelaksanaan magang akan mendapat pengalaman dalam meningkatkan kemampuan dan keterampilan dengan kompetensi bidang yang dipelajari.

Kegiatan magang dilaksanakan di PT Kampung Coklat Blitar yang berlokasi di Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar. PT Kampung Coklat Blitar merupakan wisata edukasi kampung coklat yang

bergerak di bidang agroindustri dengan komoditas utama tanaman kakao. PT Kampung coklat selain berwisata kuliner coklat pengunjung juga bisa mengetahui bagaimana membudidayakan tanaman kakao. Dari mulai menanam biji kakao hingga mengolah biji kakao menjadi berbagai produk olahan coklat yang bisa dinikmati. Fasilitas di PT Kampung Coklat yang tersedia berupa kebun budidaya kakao, kolam terapi ikan, wahana permainan, kantin (prasmanan), *conference hall*, mushola, panggung hiburan, ruang kreatif, dan *cooking class* bagi pengunjung yang ingin belajar membuat coklat. Para pengunjung sebelum pulang juga bisa membeli oleh-oleh khas dari Kampung Coklat di Gallery yaitu seperti cokelat berbagai rasa dan varian, bubuk coklat, brownies coklat, camilan coklat, . PT Kampung Coklat juga menyediakan edukasi bagi masyarakat dan pelajar dari taman kanak-kanak hingga mahasiswa. Fasilitas yang di dapatkan pada paket edukasi di PT Kampung Coklat Blitar sangat beragam, di mulai menanam biji kakao, menghias coklat, membuat brownies coklat dan membuat minuman coklat.

Produksi coklat di PT Kampung Coklat Blitar dilakukan setiap hari dan olahan produk jadi disimpan dalam penyimpanan gudang produk jadi, agar stok produk cokelat tetap terjaga untuk memenuhi kebutuhan permintaan konsumen. Produk coklat yang dihasilkan memiliki pengendalian mutu sebagai upaya untuk menjaga mutu produk coklat tetap baik. Mutu dari produk yang dihasilkan oleh suatu perusahaan ditentukan berdasarkan ukuran-ukuran dan karakteristik tertentu. Produk dapat dikatakan berkualitas baik apabila dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan pelanggan. Proses produksi di PT Kampung Coklat telah dilaksanakan dengan baik, namun pada kenyataannya seringkali masih ditemukan ketidaksesuaian antara produk yang dihasilkan dengan standar perusahaan atau dengan kata lain produk tersebut mengalami cacat produk karena beberapa permasalahan. Kecacatan produk coklat yang sering terjadi yaitu coklat patah atau retak, coklat berlubang, dan permukaan coklat tidak rata. Kecacatan produk tersebut disebabkan karena adanya

penyimpangan-penyimpangan dari berbagai faktor, baik yang berasal dari bahan baku, tenaga kerja, maupun kinerja dari fasilitas-fasilitas mesin yang digunakan dalam proses produksi tersebut.

Pengendalian mutu ini sangat penting dilakukan bagi perusahaan agar produk yang dihasilkan dapat sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan, baik mutu bahan baku, proses pembuatan hingga menjadi produk jadi dan sanitasi. Pengendalian mutu yang dilaksanakan dengan baik akan memberikan dampak terhadap mutu produk yang dihasilkan oleh perusahaan. Berdasarkan hal tersebut, penulis ingin berfokus terhadap pengendalian mutu produk coklat bar love original yang merupakan coklat dengan rasa yang tidak terlalu manis dan tidak terlalu pahit karena komposisi coklat original 50% bubuk coklat dan 50% bahan tambahan seperti susu bubuk, gula, lemak kakao, minyak nabati dan ekstrak kedelai, dengan bentuk love.

Coklat bar love original merupakan salah satu varian coklat dengan bentuk *love* dari produk coklat yang diproduksi oleh PT Kampung Coklat Blitar. Upaya untuk menjaga mutu produk agar sesuai dengan standar kualitas yang telah ditetapkan, maka perusahaan perlu menerapkan pengendalian mutu secara bertahap dan berkala baik pada pengadaan bahan baku, proses produksi coklat, maupun produk akhir. Penerapan pengendalian mutu dapat dilakukan untuk menekan kerugian akibat adanya kerusakan pada produk sehingga produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan mampu bersaing dipasaran.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan Perusahaan/Industri/Instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat Magang.

2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang mereka jumpai ditempat Magang dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
3. Mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh dikampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Melatih mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya mengikuti iptek.
2. Menambah kesempatan bagi mahasiswa memantapkan keterampilan dan pengetahuannya untuk menambah kepercayaan dan kematangan dirinya.
3. Meningkatkan kemampuan interpersonal mahasiswa terhadap lingkungan kerjanya.
4. Mampu menjelaskan dan melaksanakan pengendalian mutu produk coklat bar love 60 gram original di PT Kampung Coklat Blitar.
5. Mampu mengidentifikasi permasalahan dan memberikan solusi terkait dengan pengendalian mutu produk coklat bar love 60 gram original di PT Kampung Coklat Blitar.

1.2.3 Manfaat Magang

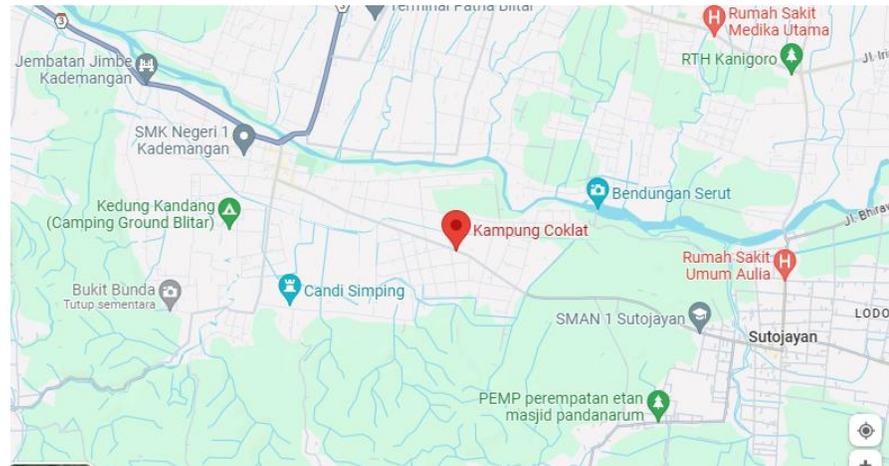
Manfaat yang diperoleh dari kegiatan Magang yang telah dilakukan di PT Kampung Coklat Blitar yaitu :

- 1) Mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan keterampilan tentang pengendalian mutu produk coklat bar love 60 gram original di PT Kampung Coklat Blitar.
- 2) Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya untuk memecahkan masalah dan memberikan solusi terkait dengan pengendalian mutu produk coklat bar love 60 gram original di PT Kampung Coklat Blitar.
- 3) Mahasiswa terlatih berpikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang sudah dilakukan.
- 4) Menumbuhkan sikap kerja mahasiswa berkarakter.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Waktu dan Tempat Magang

Kegiatan magang ini dilakukan pada tanggal 1 Agustus 2023 sampai dengan tanggal 30 November 2023. Kegiatan Magang ini dilaksanakan di PT. Kampung Coklat Blitar, Jl. Benteng Blorok No. 18, Desa Plosorejo, Kec. Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur 66161. Berikut peta lokasi PT. Kampung Coklat Blitar dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. 1 Lokasi PT. Kampung Coklat Blitar

Sumber : (Google Maps, 2023)

1.3.2 Jadwal Kerja

Magang ini dilaksanakan mulai tanggal 01 Agustus 2023 sampai 30 November 2023. Jadwal kerja mahasiswa magang dimulai pada pukul 07.00 – 16.00 WIB pada hari Minggu - Jum'at kemudian untuk hari sabtu dimulai pukul 06.30 – 16.00 WIB (di luar jam lembur). Selama satu minggu kerja, mahasiswa magang diperbolehkan untuk mengambil libur sebanyak satu hari selain hari *weekend* (Jum'at – sabtu) dan hari libur nasional. Jadwal Magang dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. 1 Jadwal Kerja Kegiatan Magang

No.	Hari	Jam Kerja
1.	Senin	Jam 07.00 – 09.00 WIB
		(ISTIRAHAT)
		Jam 09.30 – 12.00 WIB
2.	Selasa	(ISTIRAHAT)
		Jam 13.00 – 16.00 WIB
		Jam 07.00 – 09.00 WIB
		(ISTIRAHAT)

		Jam 09.30 – 12.00 WIB (ISTIRAHAT) Jam 13.00 – 16.00 WIB
3.	Rabu	Jam 07.00 – 09.00 WIB (ISTIRAHAT) Jam 09.30 – 12.00 WIB (ISTIRAHAT) Jam 13.00 – 16.00 WIB
4.	Kamis	Jam 07.00 – 09.00 WIB (ISTIRAHAT) Jam 09.30 – 12.00 WIB (ISTIRAHAT) Jam 13.00 – 16.00 WIB
5.	Jumat	Jam 07.00 – 09.00 WIB (ISTIRAHAT) Jam 09.30 – 12.00 WIB (ISTIRAHAT) Jam 13.00 – 16.00 WIB
6.	Sabtu	Jam 06.30 – 09.00 WIB (ISTIRAHAT) Jam 09.30 – 12.00 WIB (ISTIRAHAT) Jam 13.00 – 16.00 WIB
7.	Minggu	Jam 07.00 – 09.00 WIB (ISTIRAHAT) Jam 09.30 – 12.00 WIB (ISTIRAHAT) Jam 13.00 – 16.00 WIB

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Magang di PT Kampung Coklat sebagai berikut :

a. Pengumpulan Data Primer

1. *Observasi*

Observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan di PT Kampung Coklat Blitar dengan tujuan untuk mendapatkan data yang berhubungan dengan proses selama kegiatan Magang berlangsung.

2. Wawancara

Wawancara merupakan metode dimana mahasiswa melakukan wawancara atau tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan para pekerja di PT Kampung Coklat Blitar. Metode ini merupakan metode mengajar yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung, karena pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dan mahasiswa.

3. Kerja Nyata

Terlibat langsung dalam proses produksi dengan adanya bimbingan dan arahan dari pegawai atau karyawan yang ada di PT Kampung Coklat Blitar.

4. Studi Pustaka

Studi Pustaka ini dilakukan dengan cara mencari teori-teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan kegiatan selama Magang.

5. Dokumentasi dan data-data.

Dokumentasi merupakan kegiatan pencatatan data atau dokumentasi saat di lokasi penelitian yang berhubungan langsung dengan karyawan.

6. Penyusunan Laporan

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

b. Pengumpulan Data Sekunder

Pengumpulan data sekunder ini bertujuan untuk mengambil data data yang berkaitan dengan permasalahan yang ada selama magang, yang tidak bisa didapatkan ketika dalam pengumpulan data secara primer. Pengumpulan data atau informasi ini dapat diperoleh dari referensi jurnal dan laporan magang sebelumnya. Data sekunder yang digunakan adalah data yang berada di laporan magang sebelumnya, dimana data yang di peroleh yaitu standar bahan baku, standar bahan penolong dan daftar pemasok.