

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember (POLIJE) merupakan perguruan negeri yang menerapkan sistem pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian yang dibutuhkan oleh sektor industri pangan. Program pendidikan yang diterapkan Politeknik Negeri Jember (POLIJE) mengutamakan ketrampilan dan keahlian praktek di lapangan. Mahasiswa diharapkan mampu untuk menerapkan materi yang sudah di dapat secara professional di dunia kerja. Salah satu misi dari Politeknik Negeri Jember yaitu meningkatkan penelitian terapan, pengabdian kepada masyarakat dan menghasilkan nilai tambah produk inovasi, serta meningkatkan pendidikan yang inovatif dan berdaya saing tinggi. Sehingga lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan dapat memasuki dunia industri dan mampu memberdayakan potensi daerah untuk menjadi wirausaha secara mandiri.

Untuk mewujudkan hal tersebut, maka diadakannya pelaksanaan kegiatan magang. Kegiatan magang adalah salah satu aspek program praktik yang dilaksanakan oleh setiap mahasiswa/mahasiswi Diploma Tiga (D-III) yang tengah menempuh semester lima (5) dan telah memiliki bekal materi yang cukup sehingga menunjang program ini. Kegiatan magang memiliki bobot sebanyak 20 SKS atau setara dengan 4 bulan lamanya proses perkuliahan yang di dalamnya sudah termasuk kegiatan pembekalan magang, pelaksanaan magang hingga penyusunan laporan magang. Kegiatan ini merupakan syarat mutlak yang harus dipenuhi oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember untuk mencapai kelulusan.

Kegiatan magang ini bertempat di PT. Kampung Coklat Blitar. PT. Kampung Coklat Blitar merupakan sebuah tempat wisata edukasi yang berlokasi di Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Bliytar, Jawa Timur. Tempat ini

menyediakan berbagai fasilitas wisata edukasi seperti pembibitan kakao, cooking class, Coklat kreatif, meeting room, musholla , wahan anak, tani modern, dll. PT. Kampung Coklat juga memproduksi sendiri coklat dengan beraaneka rasa dan bentuk. Ada 4 produk unggulan dari PT. Kampung Coklat yaitu coklat Original, Coklat milk, Coklat crispy dan Dark coklat. Masing – masing dari coklat tersebut memiliki rasa dan ciri khasnya sendiri.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Tujuan Magang adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan wawasan tentang dunia kerja serta untuk meningkatkan keterampilan kerja di perusahaan.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

Tujuan Khusus Magang adaah sebagai berikut :

1. Menambah Pengetahuan pada proses produksi Dark Coklat 67%
2. Meningkatkan keterampilan dalam dunia kerja
3. Melatih mahasiswa untuk melakukan pekerjaan dalam proses produksi Dark Coklat 67%.

### **1.2.3 Manfaat Magang**

Manfaat Magang adalah sebagai berikut :

1. Mahasiswa terlatih untuk melakukan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan melakukan pelatihan dalam mengerjakan pekerjaan di lapangan.
3. Mahasiswa memeperoleh pembelajaran mengenai proses produksi Dark Coklat 67% curah di PT. Kampung Coklat Blitar.

### **1.3 Lokasi dan Jadwal Magang**

Lokasi magang dilaksanakan di PT. Kampung Coklat Blitar. Tepatkan di JL. Bnateng Blorok RT 01/ RW 06 Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur 66161.

Pelaksanaan kegiatan magang di PT. Kampung Coklat Blitar dilaksanakan selama 4 bulan dari tanggal 1 Agustus s/d 30 November. Kegiatan Magang dilakukan setiap hari senin hingga minggu dengan jam kerja dimulai pukul 07.00 WIB - 16.00 WIB (di luar jam lembur). Untuk libur diberikan jatah libur 1 hari untuk seminggu.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan magang di PT. Kampung Coklat Blitar yaitu sebagai berikut :

1. **Praktek Kerja Lapang**

Mahasiswa terlibat secara langsung dalam membantu pekerjaan karyawan di setiap kegiatan yang ada. Mulai dari awal proses pengolahan coklat yang mulanya bahan baku sampai menjadi produk jadi yang siap dipasarkan kepada calon konsumen.

2. **Wawancara dan Diskusi**

Wawancara dilakukan secara langsung melalui Tanya jawab serta diskusi dapat dilakukan melalui forum yang telah disediakan oleh pembimbing lapang yang dilakukan seminggu sekali setiap hari jum'at. Selain itu, Tanya jawab dan diskusi juga dapat dilakukan pada koordinator produksi dan para karyawan yang berlokasi di dalam produksi maupun yang ada di luar produksi.

3. **Observasi**

Kegiatan observasi dilakukan dengan cara mengamati atau memperhatikan secara langsung obyek kegiatan di lapangan. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui alur proses produksi coklat secara langsung mulai dari bahan

baku hingga hingga menjadi produk jadi yang kemudian dikemas dan siap untuk di pasarkan.

#### 4. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan magang ini dilakukan setelah semua data dan informasi yang dibutuhkan telah terkumpul. Kemudian data dan informasi tersebut dianalisis agar dapat dituangkan dalam bentuk laporan magang yang disahkan oleh pembimbing lapang dan dosen pembimbing.