

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Kegiatan Magang merupakan kegiatan praktik lapang pada industri/perusahaan atau unit bisnis lainnya. Kegiatan ini bertujuan untuk mengasah keahlian dan keterampilan, serta sebagai penerapan ilmu yang didapat pada saat perkuliahan. Kegiatan Magang juga memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk terjun langsung dan mempelajari dunia kerja sehingga sangat bermanfaat sebagai bentuk pembekalan.

PTPN XII merupakan salah satu anak usaha perkebunan milik Badan Usaha Milik Negara (BUMN) dengan kebun yang tersebar di seluruh wilayah provinsi Jawa Timur. Kebun PTPN XII mengembangkan beberapa komoditas seperti kakao, tebu, karet, teh, dan kopi. Salah satu unit PTPN XII berada di Glenmore Banyuwangi tepatnya PTPN XII Kebun Kendenglembu yang bergerak dalam bidang kakao. Kebun Kendenglembu mengembangkan komoditas kakao dengan memproduksi berbagai macam olahan yang berbahan dasar kakao. Produk olahan cokelat terdiri dari dua varian yakni bubuk cokelat meliputi 3 in 1 *milk*, 3 in 1 *dark*, dan *glen original*. Produk cokelat batang meliputi *milk chocolate*, *dark chocolate*, dan *extra dark*, dengan beberapa varian bentuk seperti bar, limas, prisma, dan pralin yakni cokelat batang berukuran kecil dengan berbagai variasi bentuk.

Dark chocolate merupakan hasil olahan produk cokelat bar dengan menggunakan bahan baku pasta kakao sebesar 70%. Proses pembuatan dark chocolate yakni dengan mencampurkan bahan-bahan olahan berupa pasta kakao 70%, gula halus, susu bubuk, lemak kakao, vanili, lesitin, dan soda kue. Proses pengolahan *dark chocolate* melewati beberapa tahapan yaitu *steaming* (pengukusan), *roasting* (penyangraian), *desheller* (pemecahan biji dan pemisah kulit), penggilingan, pemastaan, *ballmill*, *couching*, pencetakan, tempering dan pengemasan. **Dark chocolate** 70 gram adalah salah satu varian coklat batang dan merupakan produk best seller yang dipasarkan oleh Cafe Doesoen Kakao.

Bagi industri makanan dan minuman cokelat, mutu biji kakao merupakan persyaratan yang mutlak. Hal ini akan mempengaruhi keuntungan dari harga jual yang ditetapkan serta sebagai pemenuhan kepuasan atau tingkat penerimaan (akseptabilitas) kepada pelanggan. Manajemen produksi merupakan salah satu kegiatan di lingkup manajemen yang diterapkan pada aktivitas produksi di dalam suatu perusahaan. Proses manajemen dalam kegiatan produksi dapat membantu berjalannya proses produksi yang sesuai dengan perencanaan sehingga diharapkan dapat menghasilkan produk yang berkualitas. Berdasarkan latar belakang Laporan Magang diatas, maka penulis merumuskan Laporan Magang yang berjudul “Manajemen Proses Produksi *Dark Chocolate* 70 Gram di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu Banyuwangi”.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum dari pelaksanaan kegiatan magang di Pabrik Pengolahan Kakao PTPN XII Kebun Kendenglembu Banyuwangi sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan dalam suatu perusahaan atau industri.
2. Melatih mahasiswa bersikap disiplin dan tanggung jawab serta penyesuaian diri dalam melaksanakan kegiatan magang pada lingkungan kerja.
3. Melatih mahasiswa berpikir kritis terhadap perbedaan pada teori yang dipelajari dalam perkuliahan dengan keadaan lapang dari kegiatan magang di perusahaan atau industri.
4. Mengembangkan keterampilan mahasiswa yang tidak diperoleh pada bangku perkuliahan sehingga diharapkan dapat bermafaat sebagai bekal bekerja setelah lulus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus dari pelaksanaan kegiatan magang di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu Banyuwangi adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa mampu menjelaskan Produksi *Dark chocolate* 70 gram di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu Banyuwangi.
2. Mahasiswa mampu mengidentifikasi masalah Manajemen Produksi *Dark chocolate* 70 gram di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu Banyuwangi.
3. Mahasiswa mampu mengidentifikasi permasalahan dan memberikan solusi penyelesaian pada Produksi *Dark chocolate* 70 gram di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu Banyuwangi.

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat dari pelaksanaan kegiatan magang di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu Banyuwangi adalah sebagai berikut :

1. Manfaat untuk Mahasiswa:
 - a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya
 - b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat
 - c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dari permasalahan di lapangan
 - d. Mahasiswa dapat mengetahui manajemen produksi *Dark chocolate* 70 gram di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu Banyuwangi.
2. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember:
 - a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri atau instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum
 - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma

3. Manfaat untuk lokasi Magang:
 - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja
 - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi

Kegiatan Magang dilaksanakan di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendenglembu, Dusun Kendenglembu, Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Pabrik Kakao PTPN XII Kendenglembu berjarak \pm 20 km dari pusat Kecamatan Glenmore. Lokasi Pabrik 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 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 220,3 ha.

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan magang berlangsung selama 5 bulan dimulai sejak 10 Agustus 2023 hingga 16 Desember 2023. Hari kerja di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendenglembu dimulai hari Senin sampai dengan Sabtu. Jam kerja pada hari Senin – Kamis dan Sabtu dilaksanakan selama 7 jam dengan durasi istirahat selama 1 jam. Sedangkan jam kerja pada hari Jum'at adalah selama 5 jam dengan durasi istirahat selama 30 menit. Adapun jam operasional kerja yang dilakukan dapat dilihat pada tabel 1.1 dan tabel 1.2

Tabel 1.1 Kegiatan hari senin - kamis dan sabtu

| No | Jam | Kegiatan | Jumlah jam |
|----|---------------|--------------------------------------|------------|
| 1 | 05.30 – 06.30 | Apel pagi,, Berdoa dan bersih-bersih | |
| 2 | 06.30 – 07.00 | Istirahat | |
| 3 | 07.00 – 09.30 | Jam kerja | 7 |
| 4 | 09.30 – 10.00 | Istirahat | |
| 5 | 10.00 – 13.30 | Jam kerja | |
| 6 | 13.30 | Selesai | |

Sumber: PTPN XII Kebun Kendenglembu (2023)

Tabel 1.2 Kegiatan hari jum'at

| No | Jam | Kegiatan | Jumlah jam |
|----|---------------|-----------------------------|------------|
| 1 | 05.30 – 06.30 | Apel pagi dan bersih-bersih | |
| 2 | 06.30 – 07.00 | Istirahat | |
| 3 | 07.00 – 11.00 | Jam kerja | 5 |
| 4 | 11.00 | Selesai | |

Sumber: PTPN XII Kebun Kendenglembu (2023)

1.4 Metode Pelaksanaan

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

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan pengamatan secara langsung terhadap kegiatan dan aktivitas di PTPN XII Kendenglembu, aktivitas yang dilakukan meliputi penerimaan biji kakao hasil panen dari afdeling sekitar, fermentasi, penjemuran konvensional dan mekanik, sortasi, pengemasan, penyimpanan, pengiriman, dan pengolahan produk coklat siap konsumsi..

2. Wawancara

Wawancara yaitu pengambilan data yang dilakukan dengan proses tanya jawab secara langsung kepada semua pihak yang terlibat dalam setiap tahap kegiatan hulu hingga hilir di PTPN XII Kendenglembu.

3. Praktik Kerja

pelaksanaan kerja secara langsung yang dilakukan pada setiap tahapan 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

Penyusunan laporan adalah penulisan hasil kegiatan, pengamatan, wawancara, dan studi pustaka yang telah didapatkan selama pelaksanaan magang berlangsung.