

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi vokasi dengan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian, keterampilan, dan standar kompetensi yang spesifik sesuai dengan kebutuhan pasar kerja, serta mempunyai kemandirian dalam berkarya dan berwirausaha berbasis ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni (IPTEKS) yang diperolehnya. Karena teori saja tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan dunia kerja saat ini yang memerlukan sumber daya manusia yang terampil dan berpengalaman. Maka Politeknik Negeri Jember memberikan kesempatan kepada para mahasiswa/i untuk mendapatkan ilmu yang bermanfaat serta pengalaman dalam bekerja. Salah satu bentuk nyata untuk mewujudkan terciptanya lulusan yang berkompeten adalah magang.

Magang adalah salah satu program dari lembaga yang masuk dalam kurikulum pembelajaran. Program ini merupakan konsep dalam mencetak dan membentuk sumber daya manusia (SDM) yang memiliki ketrampilan dan pengalaman. Magang merupakan program dari lembaga yang masuk dalam kurikulum yang bersifat wajib bagi seluruh mahasiswa/i Politeknik Negeri Jember, yang dilaksanakan pada semester 7 dengan waktu selama 900 jam atau setara dengan 20 sks. Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan di masyarakat dan dunia industri sesuai bidang keahliannya. Magang dilaksanakan di PT Kampung Coklat Blitar.

PT Kampung Coklat Blitar berlokasi di Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar. PT Kampung Coklat Blitar merupakan perusahaan yang telah lama menjalin ikatan erat dengan Kampus Politeknik Negeri Jember, yang setiap tahunnya selalu memberikan kesempatan pada mahasiswa/i untuk dapat melakukan magang di PT Kampung Coklat Blitar (Dewi, 2023). PT Kampung

Coklat Blitar merupakan wisata edukasi yang bergerak di bidang agroindustri dengan komoditas utama tanaman kakao, sesuai dengan namanya, selain berwisata pengunjung juga dapat belajar mengenai budidaya tanaman kakao dari mulai menanam biji kakao hingga mengolah biji kakao menjadi berbagai produk olahan coklat. Fasilitas PT Kampung Coklat yang tersedia berupa kebun budidaya kakao, galeri kampung coklat tempat untuk membeli produk-produk coklat, kolam terapi ikan, wahana permainan, kantin prasmanan, *conference hall*, musholla, panggung hiburan *live music* dan *cooking class* bagi pengunjung yang ingin belajar proses pembuatan coklat dan menghias coklat.

PT Kampung Coklat Blitar bergerak di bidang agroindustri yaitu mengolah buah kakao menjadi berbagai macam olahan produk coklat. Produk-produk pada PT Kampung Coklat Blitar banyak digemari oleh masyarakat antara lain yaitu coklat curah *original*, coklat curah *milk*, coklat curah *strawberry*, coklat curah *orange*, coklat curah apel, coklat varian *dark* (67%, 69%+stevia, 80%, 90%, 100%), coklat curah jahe, coklat curah *white*, coklat karakter, cholipop, coklat *words*, coklat bentuk kopi, coklat batangan 45 gram, coklat *love*, coklat blok 55 gram. Salah satu coklat yang banyak digemari oleh masyarakat yaitu coklat *crispy* bulat, di mana coklat ini memiliki rasa yang *crunchy* karena ada tambahan opak gambir dan cocok untuk semua kalangan usia. Produk coklat bulat *crispy* ini memiliki 2 macam ukuran yaitu batang 45 gram dan coklat curah milk 6-8 gram. Pada coklat curah sendiri terdapat beberapa kemasan seperti kemasan *box* 100 gram, *cup* 100 gram, 100 gram toples, MK 10, MK 18, souvenir, kemasan 500 gram. Produksi coklat *crispy* bulat dilakukan hampir setiap hari dan diperlukan pengendalian kualitas produk coklat *crispy* bulat agar menghasilkan produk yang berkualitas unggul.

Pengendalian kualitas produk merupakan aspek penting sebelum melakukan pemasaran produk hingga ke tangan konsumen. Produk *crispy* bulat harus terjaga dan terjamin kualitasnya agar konsumen puas terhadap kualitas produk. Kualitas produk *crispy* bulat yang dipasarkan apabila terdapat banyak cacat, maka hal tersebut akan mempengaruhi citra perusahaan, kualitas dan nilai jual dari produk *crispy* bulat.

Produk cokelat *crispy* bulat masih mengalami ketidaksesuaian dan kecacatan kerusakan pada produk yaitu cokelat retak, berlubang dan ukuran tidak sesuai. Kerusakan tersebut dapat mempengaruhi kualitas dari produk cokelat *crispy* bulat yang akan dipasarkan ke tangan konsumen. Oleh karena itu, perusahaan perlu menerapkan pengendalian kualitas secara bertahap dan berkala pada proses pengadaan bahan baku dan proses produksi cokelat *crispy* bulat agar dapat mengurangi kerugian dan memastikan bahwa produk yang dihasilkan tetap berkualitas tinggi dan kompetitif di pasar. Permasalahan yang terjadi di PT Kampung Coklat Blitar terkait pengendalian kualitas produk cokelat *crispy* bulat mendorong penulis untuk menyusun laporan magang dengan objek pembahasan berjudul “Pengendalian Kualitas Cokelat *Crispy* Bulat Di PT Kampung Coklat Blitar”.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan magang secara umum adalah meningkatkan kemampuan dan ketrampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa/i mengenai kegiatan perusahaan. Selain itu, tujuan magang adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus kegiatan magang sebagai berikut:

1. Mampu menjelaskan dan melakukan proses produksi cokelat *crispy* bulat di PT Kampung Coklat Blitar.
2. Mampu mengimplementasikan pengendalian kualitas produk cokelat *crispy* bulat di PT Kampung Coklat Blitar.
3. Mampu mengidentifikasi permasalahan dan memberi alternatif solusi terhadap kendala produk pada pengendalian kualitas cokelat *crispy* bulat di PT Kampung Coklat Blitar.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat magang adalah sebagai berikut:

1. Menambah pengetahuan dan keterampilan khusus tentang proses produksi cokelat *crispy* bulat di PT Kampung Coklat Blitar.
2. Menambah pengetahuan dan wawasan tentang pengendalian kualitas produk cokelat *crispy* bulat di PT Kampung Coklat Blitar
3. Mahasiswa terlatih berpikir kritis dalam mengidentifikasi permasalahan dan memberi alternatif solusi terhadap kendala produk cokelat *crispy* bulat di PT Kampung Coklat Blitar

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Pelaksanaan magang berlokasi di PT Kampung Coklat, Desa Plosorejo RT 01 RW 06, Jalan Bantengblorok No.18 Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur. Kegiatan pelaksanaan magang dilaksanakan mulai tanggal 10 Juli 2024 sampai dengan 30 November 2024. Rekapitulasi jam magang yaitu 30 jam pra magang, jam kerja magang sebanyak 952 jam di PT Kampung Coklat Blitar, dan 70 jam pasca magang (penyusunan laporan dan bimbingan dengan dosen pembimbing). Jadi, total keseluruhan jam magang yaitu 1.502 jam. Jam kerja pelaksanaan magang dimulai pada pukul 07.00 WIB-16.00 WIB pada hari Senin-Jumat dan Minggu serta pukul 06.30 WIB-16.00 WIB pada hari Sabtu, jam istirahat pertama dimulai pukul 09.00 WIB hingga pukul 09.30 WIB dan jam istirahat kedua dimulai pukul 12.00 WIB hingga pukul 13.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

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

1. Observasi

Metode ini dilakukan dengan cara mengamati dan meninjau secara langsung seluruh kegiatan di lokasi magang. Metode ini bertujuan untuk memperoleh gambaran umum mengenai segala sesuatu yang ada didalamnya dan mengidentifikasi masalah-masalah yang dihadapi

2. Praktik Lapang atau Magang

Metode ini dilakukan dengan cara mahasiswa melaksanakan secara langsung kegiatan di PT Kampung Coklat Blitar

3. Wawancara

Metode ini dilakukan dengan cara tanya jawab dan bertinteraksi dengan pembimbing lapang serta pihak-pihak yang terkait untuk mendukung penyusunan laporan magang

4. Studi Pustaka

Metode ini dilakukan dengan cara melakukan pengumpulan data, informasi melalui literatur buku untuk mendapatkan data yang diperlukan sebagai pelengkap, penunjang, dan pendukung dalam proses penyusunan laporan magang

5. Dokumentasi

Metode ini dilakukan dengan cara mendokumentasi kegiatan yang telah dilakukan untuk isi laporan yang akan disusun berupa foto-foto