

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 dan kompetensi spesifik sesuai kebutuhan pasar kerja. Peningkatan kompetensi dasar mahasiswa Politeknik Negeri Jember dilakukan dengan kegiatan magang. Magang merupakan program dari lembaga yang termasuk dalam kurikulum dan bersifat wajib bagi seluruh mahasiswa/i Politeknik Negeri Jember, yang dilaksanakan pada semester 7 dengan kurun waktu selama 900 jam atau kurang lebih selama 5 bulan, menyesuaikan lamanya jam kerja setiap harinya. Kegiatan magang sangat penting untuk mewujudkan lulusan yang berkompeten dan diharapkan setelah 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 yang bergerak di bidang agroindustri dengan komoditas utama tanaman kakao. Selain berwisata pengunjung juga dapat belajar mengenai budidaya tanaman kakao. Fasilitas yang tersedia di PT. Kampung Coklat Blitar berupa kebun budidaya kakao, *Gallery* cokelat yaitu pusat oleh-oleh khas PT. Kampung Coklat Blitar, kolam terapi ikan, wahana permainan, kantin prasmanan, *conference hall*, mushola, panggung hiburan *live music*, ruang *chocolate creative*, dan *cooking class* bagi pengunjung yang ingin belajar proses pembuatan cokelat dan menghias cokelat.

PT. Kampung Coklat Blitar merupakan salah satu produsen cokelat yang menghasilkan berbagai produk olahan cokelat. Salah satunya yaitu cokelat batang

45 gram *original* yang merupakan produk olahan cokelat berbentuk batang dengan berat bersih 45 gram yang merupakan hasil pengolahan biji kakao yang melalui serangkaian tahapan produksi. Bahan baku yang digunakan untuk proses produksi cokelat batang 45 gram *original* yaitu bubuk kakao, lemak kakao, minyak nabati, *soya lecithin*, susu bubuk, dan gula kristal. Proses produksi cokelat batang 45 gram *original* melewati beberapa tahapan mulai dari persiapan bahan baku, penimbangan bahan baku, pencampuran, pengetapan, pemeraman di *intermediate room*, pelelehan, pencetakan, pembekuan, penyortiran, pengemasan, dan penyimpanan produk jadi. Diperlukan manajemen yang baik terkait kualitas produk cokelat batang 45 gram *original* agar menghasilkan produk yang berkualitas

Pengendalian kualitas memegang peranan penting dalam proses produksi. Menurut Assauri (2016), Pengendalian kualitas merupakan usaha untuk mempertahankan kualitas dari produk yang dihasilkan agar sesuai dengan standar yang telah ditetapkan perusahaan. Pengendalian kualitas yang dilakukan di PT. Kampung Coklat Blitar yaitu mulai dari memeriksa bahan baku yang akan digunakan untuk proses produksi hingga melakukan pengecekan terhadap produk yang sudah dikemas dan disimpan.

Produk cokelat batang 45 gram *original* masih mengalami ketidaksesuaian, yaitu terjadi kerusakan pada produk seperti cokelat patah, cokelat berlubang, dan ukuran tidak sesuai. Kerusakan produk tersebut disebabkan karena adanya kendala yang terjadi pada proses produksi, mulai dari metode pengolahan yaitu proses vibrasi yang dilakukan secara manual kurang lama, kondisi alat produksi yang mengalami kerusakan hingga kinerja karyawan yang kurang teliti pada saat melakukan proses produksi cokelat batang 45 gram *original*. Kualitas produk perlu dijaga agar sesuai dengan standar kualitas yang telah ditetapkan, maka upaya yang perlu dilakukan perusahaan adalah menerapkan adanya pengendalian serta pengawasan secara bertahap dan berkala baik pada pengadaan bahan baku, proses produksi cokelat, maupun produk akhir. Penerapan pengendalian kualitas dapat dilakukan untuk meminimalisir terjadinya kerusakan produk.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

- a. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan.
- b. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh selama perkuliahan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

- a. Mampu menjelaskan dan mengimplementasikan pengendalian kualitas produk cokelat batang 45 gram *original* di PT. Kampung Coklat Blitar.
- b. Mampu menjelaskan dan mengidentifikasi permasalahan pada pengendalian kualitas cokelat batang 45 gram *original* di PT. Kampung Coklat Blitar.
- c. Mampu memberi alternatif solusi terhadap kendala produk pada pengendalian kualitas cokelat batang 45 gram *original* di PT. Kampung Coklat Blitar.

1.2.3 Manfaat Magang

- a. Bagi Mahasiswa
Melalui program magang, mahasiswa tidak hanya memperoleh pengalaman kerja lapangan yang nyata, tetapi juga diberikan kesempatan untuk mengasah dan memperdalam keterampilan khusus sesuai dengan bidang studinya.
- b. Bagi Perusahaan
Program magang memberikan keuntungan berupa bantuan tenaga kerja tambahan untuk mendukung kegiatan operasional perusahaan, program magang juga membuka kesempatan bagi perusahaan untuk merekrut calon karyawan potensial yang sudah memahami sistem kerja perusahaan.
- c. Bagi Perguruan Tinggi
Dengan memperoleh informasi terkini mengenai perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang diterapkan di industri, perguruan tinggi dapat melakukan penyesuaian kurikulum secara berkala.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi Magang

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Kampung Coklat Blitar yang berlokasi di Jl. Banteng Blorok No.18, RT.01 RW.06, Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur.

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan magang dilaksanakan selama 952,5 jam terhitung mulai tanggal 10 Juli sampai dengan 30 November 2024. Jadwal kerja mahasiswa magang pada hari Minggu – Jumat dimulai pada pukul 07.00 - 16.00 WIB. Kemudian untuk hari Sabtu dimulai pada pukul 06.30 - 16.00 WIB. Selama satu minggu kerja, mahasiswa magang diperbolehkan untuk mengambil libur satu hari.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan magang untuk mencapai tujuan antara lain:

1.4.1 Pengumpulan Data Primer

a. Kegiatan Magang

Merupakan kegiatan praktik kerja mahasiswa yang terlibat langsung dalam kegiatan-kegiatan yang ada di lapangan atau perusahaan.

b. Observasi

Merupakan metode yang dilakukan untuk memperoleh data dengan cara pengamatan secara langsung ke lapang. Kegiatan ini bertujuan untuk memperoleh gambaran umum mengenai segala sesuatu yang ada di dalamnya dan mengidentifikasi masalah-masalah yang dihadapi.

c. Wawancara

Melakukan proses wawancara kepada karyawan yang terlibat langsung dalam proses pengolahan dan berdiskusi secara langsung dengan pembimbing lapang yaitu direktur produksi untuk melengkapi data yang dibutuhkan.

d. Dokumentasi

Merupakan kegiatan pencatatan data atau dokumentasi saat di lokasi penelitian yang berkaitan dengan kegiatan dan proses produksi di PT. Kampung Coklat Blitar.

1.4.2 Pengumpulan Data Sekunder

Pengumpulan data sekunder ini bertujuan untuk melengkapi data yang berkaitan dengan masalah-masalah yang dihadapi yang tidak dapat diperoleh melalui pengumpulan data primer selama kegiatan magang. Pengumpulan data atau informasi ini diperoleh dari studi pustaka dan laporan magang sebelumnya, yang memuat informasi penting seperti spesifikasi standar bahan baku, ketentuan bahan pendukung, serta mengenai daftar pemasok yang bekerja sama dengan perusahaan.