

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kegiatan magang merupakan kegiatan praktik lapang yang dilaksanakan di industri/perusahaan atau unit bisnis lainnya. Kegiatan tersebut bertujuan untuk mengasah keahlian, keterampilan dan sebagai sarana penerapan ilmu yang didapatkan selama kuliah. Magang sendiri juga memberikan kesempatan kepada para mahasiswa untuk terjun langsung dan mempelajari dunia kerja sehingga sangat bermanfaat sebagai bentuk pembekalan. Kegiatan magang ini dilaksanakan selama 800 jam atau selama ± 5 bulan.

PT. Perkebunan Nusantara I Regional 5 atau yang sudah dikenal dengan PTPN I Regional 5 Kebun Kalirejo Kendenglembu Banyuwangi, merupakan salah satu dari sejumlah kebun milik PT. Perkebunan Nusantara yang bergerak dibidang agribisnis dan agroindustri. Perusahaan ini memiliki lingkup usaha mulai dari pembudiyaaan tanaman, produksi, perdagangan serta pengembangan usaha bidang perkebunan. PTPN I Regional 5 mengolah beberapa komoditi perkebunan diantaranya, karet, kayu, tebu dan kakao. Adapun komoditas kakao yang ada di Kebun Kalirejo Kendenglembu memiliki dua jenis, yaitu Kakao Edel dan Kakao Bulk. Perusahaan ini mengolah biji kakao basah menjadi biji kakao kering siap kirim dan produk cokelat siap konsumsi. PTPN I Regional 5 Kebun Kalirejo Kendenglembu sendiri memiliki pabrik pengolahan kakao dan cokelat serta menyediakan sarana wisata edukasi bagi masyarakat untuk memperkenalkan tata cara budidaya tanaman hingga proses pengolahan biji kakao sehingga menjadi sebuah produk yang siap konsumsi.

Cokelat adalah produk hasil olahan dari biji kakao (*Theobroma cacao*) yang bisa dijadikan sebagai makanan ataupun minuman. Cokelat diperkenalkan di Indonesia sejak awal abad ke-18. Sejarah cokelat pertama kali ditemukan dan digunakan oleh penduduk Mesoamerika kuno hingga saat ini menjadi makanan populer di dunia modern. Kepopuleran cokelat hingga saat ini masih bertahan dan

Indonesia memiliki peranan penting di dalamnya. Sebagian besar daerah penghasil kakao di Indonesia berasal dari Pulau Sulawesi dan Provinsi Sumatera Utara, sedangkan industri pengolahan kakao banyak dijumpai di Pulau Jawa.

Industri pengolahan biji kakao menghasilkan berbagai produk olahan dan setengah jadi seperti, lemak cokelat, bubuk cokelat, cokelat batangan, pasta, dan lain sebagainya. Beberapa produk tersebut kemudian diolah kembali menjadi produk cokelat batangan maupun curah. Salah satu industri yang bergerak dibidang pengolahan cokelat di Jawa Timur ialah Pabrik Pengolahan Cokelat Doesoen Kakao. Perusahaan ini berlokasi di wilayah PTPN I Regional 5 tepatnya di Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Selain pengolahan, perusahaan ini juga menjadi salah satu agrowisata kakao yang mengembangkan wisata edukasi mengenai kakao dan cokelat mulai dari pemanenan kakao hingga menghasilkan produk jadi berupa cokelat batangan maupun cokelat bubuk.

Kebutuhan manusia akan pangan setiap hari terus meningkat, salah satunya disebabkan oleh banyak produk olahan makanan yang bermunculan. Kebutuhan terhadap makanan tidak hanya dilihat dari segi rasa namun yang terpenting adalah kualitas dan keamanan makanan tersebut. Setiap produsen makanan harus memiliki kualitas yang sesuai standar agar makanan yang diproduksi aman dikonsumsi dan laku di pasaran. Seiring peningkatan keanekaragaman olahan makanan yang semakin tinggi, apabila tidak diiringi dengan kualitas pangan yang baik, maka dapat menyebabkan keracunan makanan dan menimbulkan berbagai penyakit. Menurut Ningsih, (2014) penyebab keracunan pangan ini disebabkan karena *hygiene* perorangan yang buruk, cara penanganan makanan yang tidak sehat dan perlengkapan pengolahan yang tidak bersih.

Dampak yang dihasilkan dari keracunan makanan akan berakibat buruk bagi kelangsungan dan ketahanan perusahaan makanan. Sehingga, salah satu kriteria untuk melihat makanan tersebut aman adalah dengan adanya label dari Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). Melalui BPOM, produsen makanan harus mampu menghasilkan makanan yang aman dan berkualitas dengan cara

produksi pangan olahan yang baik dan dikenal dengan istilah *Good Manufacturing Practices*.

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan pedoman yang memperlihatkan aspek keamanan pangan bagi Industri Rumah Tangga (IRT) untuk memproduksi pangan agar bermutu, aman dan baik untuk dikonsumsi. Salah satu cara untuk menarik perhatian konsumen adalah dengan memastikan bahwa makanan yang diproduksi aman bagi kesehatan dengan jaminan kebersihannya. Banyak faktor yang dapat menyebabkan suatu makanan tidak aman untuk dikonsumsi, salah satunya akibat terkontaminasi. Pada penerapan *Good Manufacturing Practices* terdapat hal penting yang harus dimiliki oleh industri pangan yaitu sanitasi.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis merumuskan laporan magang yang berjudul “Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada Produk Cokelat di Pabrik Pengolahan Cokelat Doesoen Kakao Glenmore Banyuwangi”.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan Magang secara umum adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di PT. Perkebunan Nusantara (PTPN) I Regional 5 Kebun Kalirejo Kendenglembu khususnya di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat yang terletak di Doesoen Kakao. 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. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus dari pelaksanaan magang ini adalah:

1. Menjelaskan penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) di Pabrik Pengolahan Cokelat Doesoen Kakao.
2. Mengidentifikasi dan menilai penyimpangan penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) di Pabrik Pengolahan Cokelat Doesoen Kakao.
3. Merekomendasikan perbaikan terkait penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) di Pabrik Pengolahan Cokelat Doesoen Kakao.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat Magang 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; dan
 - c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan di lapangan.
2. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember
 - a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di PTPN I Regional 5 Kebun Kalirejo Kendenglembu untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum; dan
 - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
3. Manfaat untuk perusahaan
 - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja; dan
 - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan di lapangan.

1.3 Lokasi dan Jadwal

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Perkebunan Nusantara I Regional 5 Kebun Kalirejo Kendenglembu, yang berlokasi di Dusun Kendenglembu, Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Banyuwangi. Program magang ini

berlangsung selama \pm 5 bulan, mulai dari 10 Juli 2024 hingga 10 Desember 2024. Hari kerja di PTPN I Regional 5 Kebun Kendenglembu berlangsung dari Senin hingga Sabtu. Pada hari Senin hingga Kamis serta Sabtu, jam kerja berlangsung selama 7 jam, dengan waktu istirahat selama 1 jam. Sementara itu, pada hari Jum'at, jam kerja berlangsung selama 5 jam dengan waktu istirahat selama 30 menit. Jam operasional yang berlaku adalah sebagai berikut:

Tabel 1.1 Jadwal Kerja Hari Senin sampai Kamis dan Sabtu

No	Pukul	Kegiatan
1	05.30 - 06.30	Apel pagi, do'a, dan kerja bakti
2	06.30 - 07.00	Istirahat
3	07.00 - 09.30	Jam Kerja
4	09.30 - 10.00	Istirahat
5	10.00 -13.30	Jam Kerja
6	13.30	Selesai

Sumber : PTPN I Regional 5 Kebun Kalirejo Kendenglembu (2024)

Tabel 1.2 Jadwal Kerja Hari Jum'at

No	Pukul	Kegiatan
1	05.30 - 06.30	Apel pagi, do'a, dan kerja bakti
2	06.30 - 07.00	Istirahat
3	07.00 - 11.00	Jam Kerja
4	11.00	Selesai

Sumber : PTPN I Regional 5 Kebun Kalirejo Kendenglembu (2024)

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan magang di PT. Perkebunan Nusantara I Regional 5 Kebun kalirejo Kendenglembu adalah sebagai berikut:

1. Pengamatan

Kegiatan pengamatan atau observasi ini dilakukan dengan cara mengamati dan mengambil data di lapangan. Kegiatan ini bertujuan guna mengetahui sejauh mana penerapan GMP yang telah dilakukan di Pabrik Pengolahan Cokelat Dosoen Kakao dalam melaksanakan proses produksi cokelat, kinerja para karyawan yang bertanggung jawab di area produksi, dan area pengemasan hingga produk jadi.

2. Wawancara

Metode ini dilakukan dengan berkomunikasi secara langsung melalui diskusi tanya jawab dengan pihak-pihak yang terlibat, seperti pembimbing lapang, mandor pengolahan cokelat, dan karyawan produksi.

3. Dokumentasi

Dokumentasi adalah metode dimana mahasiswa mencari dan mengumpulkan data-data, laporan-laporan serta foto selama kegiatan magang berlangsung.

4. Studi Literatur

Studi literatur digunakan sebagai pelengkap data atau informasi yang dibutuhkan seperti halnya internet, buku, jurnal, dan lain sebagainya.

5. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan ini dilakukan sebagai pengumpulan hasil analisis data dan informasi yang telah diperoleh selama kegiatan magang berlangsung ke dalam bentuk laporan yang disahkan oleh dosen pembimbing dan pembimbing lapang.