

RINGKASAN

Manajemen Pengemasan Cokelat Prisma Bar Pada PTPN 1 Regional 5 Kebun Kendenglembu Glenmore Banyuwangi, Tiara Widya Ramadhani, Nim D41210919, Tahun 2024, 89 Halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Wenny Dhamayanthi, SE., M.Si (Dosen Pembimbing).

Magang merupakan kegiatan yang memungkinkan mahasiswa untuk mempraktikkan keterampilan dan keahliannya secara langsung di perusahaan, industri, instansi, atau unit bisnis strategis lainnya. Program ini bertujuan untuk memberikan pengalaman kerja kepada mahasiswa melalui keterlibatan dalam aktivitas sehari-hari di tempat magang yang layak. Pelaksanaan magang setara dengan 20 SKS, berlangsung selama ± 800 jam, yang mencakup 30 jam kegiatan pra magang, kurang lebih 824 jam kegiatan inti magang, dan 70 jam kegiatan pasca magang.

PTPN 1 Regional 5 Kebun Kendenglembu adalah perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan kakao. Berlokasi di Doesoen Kakao, Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Banyuwangi, perusahaan ini mengolah biji kakao basah menjadi biji kakao kering siap kirim serta produk cokelat siap konsumsi. Produk yang dihasilkan meliputi cokelat bubuk, cokelat praline, dan cokelat bar, yang dijual langsung di Doesoen Kakao sebagai oleh-oleh khas Banyuwangi.

Pengemasan menjadi tahapan akhir sebelum produk dipasarkan. Di PTPN 1 Regional 5, proses pengemasan cokelat dilakukan secara semi-modern. Tujuan pengemasan meliputi perlindungan produk dari kerusakan, peningkatan nilai jual, identitas perusahaan, serta pembeda dengan produk lain. Prosedur pengemasan yang sesuai standar perusahaan wajib diterapkan oleh karyawan untuk menjamin kelancaran produksi dan kualitas hasil akhir. Pada cokelat bar, pengemasan dilakukan dengan menggunakan plastik *metalized* sebagai kemasan primer dan kotak karton sebagai kemasan sekunder.

Proses pengemasan cokelat prisma dalam kegiatan magang meliputi langkah-langkah berikut: persiapan alat dan bahan, sanitasi, pencetakan kemasan

primer, pengisian coklat bar, pengepresan, pemotongan kemasan, pembentukan kemasan sekunder, pembersihan kemasan primer, dan pengisian kemasan sekunder. Permasalahan manajemen pengemasan coklat bar di PTPN 1 Regional 5 Kebun Kendenglembu diidentifikasi menggunakan diagram *fishbone* yang melibatkan empat faktor (4M) yaitu *man*, *materials*, *methode*, dan *management*. Masalah yang ditemukan meliputi mesin seller kurang efektif, prosedur pengemasan kurang optimal, kurangnya ketelitian karyawan pada saat pengemasan, dan kemasan primer pada coklat prisma bar berkualitas rendah.

Laporan magang ini memberikan saran perbaikan untuk meminimalkan terulangnya masalah tersebut, sekaligus mengoptimalkan sistem manajemen perusahaan agar lebih efektif.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri,
Politeknik Negeri Jember)**