

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember adalah salah satu perguruan tinggi vokasi yang terletak di Jember. Perguruan tinggi ini berfokus pada pendidikan yang bertujuan mengembangkan keahlian praktis dan memberikan pengetahuan yang relevan dengan kebutuhan industri. Politeknik Negeri Jember memiliki sistem pendidikan yang dirancang untuk meningkatkan keterampilan sumber daya manusia agar lulusannya mampu berkompetisi di dunia industri dan menjadi wirausahawan yang mandiri. Salah satu cara untuk mencapai tujuan ini adalah dengan menyelenggarakan kegiatan magang yang disesuaikan dengan kurikulum masing-masing program studi.

Magang adalah kegiatan di mana mahasiswa memperoleh pengalaman bekerja secara praktis di perusahaan, industri, instansi, atau unit bisnis lain yang relevan. Melalui magang, mahasiswa dapat menerapkan keterampilan dan pengetahuan yang mereka pelajari di bangku kuliah. Kegiatan magang di Politeknik Negeri Jember berlangsung sekitar 900 jam atau setara dengan 20 SKS, yang terbagi dalam tiga tahapan: 30 jam untuk kegiatan pra-magang, 800 jam untuk kegiatan magang itu sendiri, dan 70 jam untuk kegiatan pasca-magang.

Salah satu lokasi magang yang bekerja sama dengan Politeknik Negeri Jember adalah PT Perkebunan Nusantara (PTPN) I Regional 5 Kebun Kendenglembu. Perusahaan ini bergerak di bidang pengolahan kakao dan memiliki pabrik pengolahan biji kakao yang terletak di Doesoen Kakao, Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Banyuwangi, yang diresmikan pada 16 Februari 2019. Perusahaan ini mengolah biji kakao basah menjadi biji kakao kering siap kirim dan produk cokelat yang siap di konsumsi. Prosesnya meliputi penerimaan hasil panen, fermentasi, pengeringan, sortasi, pengemasan biji kakao, pengiriman biji kakao untuk *delivery order (DO)*, serta pengolahan biji kakao menjadi produk cokelat. Produk cokelat yang dihasilkan meliputi cokelat bubuk, cokelat praline,

dan coklat bar yang dijual langsung hanya di Doesoen Kakao sebagai oleh-oleh khas Banyuwangi.

Proses pengolahan biji kakao menjadi coklat dilakukan di Pabrik Pengolahan Cokelat Doesoen Kakao. Salah satu tahapan dalam proses pengolahan coklat adalah pengemasan yang merupakan langkah akhir sebelum produk didistribusikan dan dipasarkan. Pengemasan dilakukan dengan metode semi modern dan bertujuan untuk melindungi produk dari kerusakan, meningkatkan daya jual, memperkenalkan identitas perusahaan, serta membedakan produk dari yang lain. Pengemasan coklat tidak hanya berfungsi untuk melindungi produk, tetapi juga berperan dalam menarik perhatian konsumen dan menjaga kualitasnya.

Berdasarkan judul yang dipilih, dapat dijelaskan bahwa dalam proses pengemasan coklat Prisma Bar masih terdapat beberapa permasalahan yang berdampak pada kualitas kemasan. Salah satu permasalahan tersebut adalah efektivitas mesin sealer yang masih rendah, sehingga menyebabkan kemasan primer pada coklat Prisma Bar tidak tertutup dengan rapat. Selain itu, prosedur pengemasan yang belum optimal dapat mengakibatkan variasi dalam kualitas kemasan, yang berpotensi memengaruhi daya tarik serta keamanan produk bagi konsumen.

Kurangnya ketelitian karyawan dalam proses pengemasan juga berkontribusi terhadap hasil kemasan yang kurang rapi dan tidak tertutup dengan sempurna. Selain itu, kualitas kemasan primer yang rendah menjadi faktor lain yang memengaruhi ketahanan produk. Bahan kemasan yang digunakan mungkin tidak memiliki daya tahan yang baik terhadap faktor eksternal seperti suhu, kelembaban, atau gesekan. Jika material kemasan terlalu tipis atau mudah sobek, coklat dapat terpapar udara atau kelembaban, yang berisiko mengurangi kualitas serta masa simpan produk. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis mengambil judul “ Manajemen Pengemasan Cokelat Prisma Bar pada PTPN 1 Regional 5 Kebun Kendenglembu Glenmore Banyuwangi ”.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Menambah Pengetahuan, wawasan, dan pemahaman mengenai kegiatan Perusahaan selama kegiatan magang berlangsung.
2. Melatih mahasiswa dalam berfikir kritis dalam menghadapi perbedaan teori yang di dapat di perkuliahan dengan yang ada dilapang.
3. Menambah pengetahuan dan pengalaman mengenai hubungan kerja dan bermasyarakat disekitar lingkungan kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Memahami dan mampu menjelaskan serta melakukan kegiatan pengemasan produk cokelat prisma bar pada PTPN 1 Regional 5 Kebun Kendenglembu.
2. Mengidentifikasi permasalahan mengenai manajemen pengemasan produk cokelat prisma bar pada PTPN 1 Regional 5 Kebun Kendenglembu.
3. Memberikan Solusi terhadap permasalahan mengenai manajemen pengemasan produk cokelat prisma bar pada PTPN 1 Regional 5 Kebun Kendenglembu.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Manfaat untuk mahasiswa
 - a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapang dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
 - b. Mahasiswa mendapatkan kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
 - c. Mahasiswa terlatih untuk mampu memberikan Solusi dan permasalahan dilapang.
2. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember
 - a. Mendapatkan informasi atau Gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri/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 Jadwal Kerja

Pelaksanaan kegiatan Magang dilakukan di PTPN 1 Regional 5 Kebun Kendenglembu pada bagian pabrik kakao yang beralamat di Afdeling Pabrik Pagergunung Kebun Kendenglembu, Kec. Glenmore, Kab. Banyuwangi. Kegiatan magang dimulai pada tanggal 10 Juli 2024 hingga 07 Desember 2024 atau kurang lebih selama 900 jam.

Jam kerja pada pelaksanaan kegiatan magang yang dilakukan di PTPN 1 Regional 5 Kebun Kendenglembu dilakukan dari hari senin hingga sabtu dengan jam kerja dimulai pukul 05.30 hingga pukul 13.30 WIB jika melakukan pekerjaan diluar jam kerja tersebut maka akan terhitung lembur (*over time*). Pengaturan jadwal kerja yang dimaksud pada pabrik pengolahan biji kakao dan coklat yaitu sebagai berikut:

Tabel 1. 1 Kegiatan Hari Senin - Kamis dan Sabtu

No	Pukul	Kegiatan
1.	05.30 - 06.30	Apel Pagi, doa bersama, dan kerja bakti
2.	07.00 - 09.30	Jam Kerja
3.	10.00 - 13.30	Jam Kerja
4.	13.30	Jam Pulang Kerja

Tabel 1. 2 Kegiatan Hari Jum'at

No	Pukul	Kegiatan
1.	05.30 - 06.30	Apel Pagi, doa bersama, dan bersih bersih
2.	07.00 - 11.00	Jam Kerja
3.	11.00	Jam Pulang Kerja

1.4 Metode Pelaksanaan

Pengambilan data dalam pelaksanaan magang menggunakan beberapa metode yang bertujuan untuk mendapatkan data sebagai bahan penyusunan laporan, diantaranya yaitu:

a. Metode Wawancara

Metode wawancara dilakukan dengan memberikan pertanyaan serta evaluasi kepada pekerja dan pembimbing lapang sehingga mahasiswa dapat memperoleh ilmu sekaligus informasi secara tepat dan bermanfaat.

b. Metode Studi Pustaka

Metode studi Pustaka dilakukan dengan mencari berbagai literatur dari buku ataupun laporan terdahulu untuk mendukung kegiatan magang.

c. Metode Dokumentasi

Metode dokumentasi dilakukan dengan cara meyimpan foto kegiatan dan melakukan pencatatan kegiatan untuk mendukung laporan yang dibuat.

d. Metode Observasi

Metode observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati secara langsung aktivitas, proses, dan kondisi di lingkungan kerja tempat magang berlangsung. Observasi memungkinkan peserta magang untuk memperoleh informasi yang objektif dan faktual mengenai sistem kerja, prosedur operasional, serta tantangan yang dihadapi dalam suatu perusahaan atau instansi.

e. Metode Praktik Lapang/Magang

Metode praktik lapang atau magang adalah suatu pendekatan pembelajaran yang dilakukan dengan cara bekerja secara langsung di lingkungan industri, perusahaan, atau instansi terkait guna memperoleh pengalaman praktis dan pemahaman mendalam mengenai dunia kerja.