BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember adalah institusi pendidikan tinggi yang menawarkan pendidikan vokasional, yaitu program yang berfokus pada proses belajar mengajar yang mengembangkan keahlian, keterampilan, dan kompetensi khusus sesuai dengan permintaan pasar kerja dan pemangku kepentingan, serta memiliki kemandirian dalam berkarya dan berwirausaha berdasarkan IPTEKS (Ilmu Pengetahuan Teknologi dan Seni) yang dimiliki. Sistem pendidikan yang disediakan bertujuan untuk meningkatkan keterampilan sumber daya manusia melalui pengetahuan dan keterampilan dasar yang baik, sehingga bagi lulusannya dapat mengembangkan diri dalam menghadapi perubahan lingkungan. Lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan mampu bersaing di industri dan mampu berwirausaha secara mandiri.

Terdapat 8 jurusan yang berada dibawah naungan Politeknik Negeri Jember, salah satunya adalah Jurusan Manajemen Agribisnis Program Studi Manajemen Agroindustri. Kurikulum yang terdapat di dalam manajemen agroindustri ialah D4, yang dilakukan selama satu semester dan diprogramkan pada semester 8. Salah satunya bentuk tugas akhir yang harus ditempuh, yaitu melaksanakan kegiatan magang dengan akumulasi waktu selama 800 jam yang dilaksanakan pada semester 7. Kegiatan magang bersifat wajib bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember karena kegiatan magang berperan penting dalam membangun relasi, melatih kemampuan diri, dan memberikan bekal lebih dari sekadar keterampilan teknis. Mahasiswa dapat memperluas jaringan dengan bertemu banyak individu yang memiliki minat yang sama, serta memperoleh bimbingan dari pembimbing lapang yang membantu mengembangkan potensi diri melalui kegiatan magang. Magang juga membantu mahasiswa Politeknik Negeri Jember untuk mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang telah dimiliki ke dalam dunia kerja nyata, serta

mengembangkan etos kerja kolaboratif dan kemampuan bekerja dalam tim, yang sangat penting untuk kesuksesan karir di masa depan.

Kegiatan Magang dilaksanakan di PT. Kampung Coklat Blitar yang berlokasi di Jalan Banteng-Blorok Nomor 18, Desa Plosorejo, RT 01/06, Kademangan, Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur. Kampung Coklat Blitar merupakan produsen olahan cokelat asli nusantara dan destinasi wisata yang mengedepankan edukasi mengenai proses pembuatan cokelat. Berdiri di atas tanah seluas sekitar 7,5 hektar, PT. Kampung Coklat Blitar memanfaatkan lahan perkebunan cokelat yang luas untuk memberikan pembelajaran kepada pengunjung tentang cara budidaya tanaman kakao, dari pembibitan, pemeliharaan, hingga proses panen. Salah satu daya tarik utama PT. Kampung Coklat Blitar adalah kesempatan bagi pengunjung untuk menyaksikan langsung bagaimana biji kakao diolah menjadi berbagai produk cokelat. Pengunjung dapat melihat tahap-tahap seperti fermentasi, penjemuran, hingga proses produksi cokelat. Setiap tahap ini dilakukan dengan cara manual karena kampung coklat mengedepankan pemberdayaan masyarakat lokal. Dengan menggunakan metode manual PT. Kampung Coklat Blitar dapat melibatkan banyak penduduk setempat dalam berbagai tahapan produksi, memberikan mereka keterampilan baru, dan membuka peluang pekerjaan yang berkelanjutan. Fasilitas PT. Kampung Coklat Blitar yang tersedia berupa kebun budidaya kakao, kolam terapi ikan, wahana permainan, kantin (prasmanan), *conference hall*, mushola, *live music*, *chocolate creative*, dan *cooking class* bagi pengunjung yang ingin menghias cokelat. Para pengunjung sebelum meninggalkan kampung coklat juga dapat membeli *Souvenir* atau buah tangan khas dari PT. Kampung Coklat Blitar di *Gallery* yang meliputi cokelat dengan berbagai jenis dan rasa serta berbagai camilan yang berbahan dasar cokelat, PT. Kampung Coklat Blitar juga menjual pakaian, tas, sandal, boneka dan gantungan kunci.

PT. Kampung Coklat Blitar banyak memiliki berbagai macam olahan cokelat salah satunya adalah produk cokelat curah *Dark 80%*. Produk cokelat curah *Dark 80%* ini cenderung memiliki rasa yang pahit namun sedikit manis. Komponen

utama produk ini adalah bubuk kakao sebesar 80%, yang memberikan rasa dan aroma khas cokelat serta mengandung *flavonoid* yang bermanfaat bagi kesehatan, seperti meningkatkan kesehatan jantung dan suasana hati. Gula sebesar 20% ditambahkan untuk menyeimbangkan rasa pahit dengan sedikit rasa manis.

Proses produksi cokelat yang dilakukan oleh PT. Kampung Coklat Blitar telah dilaksanakan dengan baik dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan namun masih banyak kendala yang terjadi pada proses produksi salah satu produk yang mengalami kendala proses produksi yaitu pada produk cokelat curah *Dark* 80%. Kendala yang sering dihadapi meliputi ketidakseragaman produk, seperti cokelat yang retak, berlubang, atau ukuran yang tidak sama. Permasalahan tersebut dapat muncul dari berbagai faktor, mulai dari metode pengolahan, kinerja tenaga kerja hingga kondisi alat produksi. Pengendalian kualitas sangat penting dilakukan untuk meminimalisir terjadinya kecacatan produk. Pengendalian kualitas adalah usaha untuk mempertahankan mutu atau kualitas dari barang yang dihasilkan, agar sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan berdasarkan kebijaksanaan pimpinan perusahaan (Sofjan Assauri, 2008:210). Upaya perbaikan terus dilakukan oleh perusahaan, namun masih diperlukan sistem pengendalian yang lebih efektif untuk mengatasi berbagai kendala yang terjadi dalam proses produksi, sehingga dapat memberikan kepuasan maksimal kepada konsumen.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Magang bertujuan untuk memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk memperluas pengetahuan dan pengalaman dalam lingkungan kerja yang nyata. Mahasiswa dapat menerapkan teori-teori yang telah mereka pelajari selama kuliah ke dalam praktik langsung di lapangan. Pengalaman magang juga meningkatkan keterampilan praktis yang penting, serta membangun semangat kerja dan kemampuan beradaptasi yang akan sangat berguna di dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus kegiatan magang adalah:

- a. Mampu menjelaskan dan melakukan proses produksi cokelat curah *Dark* 80% PT. Kampung Coklat Blitar.
- b. Mampu mengimplementasikan pengendalian kualitas produk cokelat curah *Dark* 80% di PT. Kampung Coklat Blitar.
- c. Mampu mengidentifikasi permasalahan dan memberi alternatif solusi terhadap kendala produk pada pengendalian kualitas cokelat curah *Dark* 80% di PT. Kampung Coklat Blitar.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat Magang adalah sebagai berikut :

- 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. Hal tersebut bertujuan agar materi yang diajarkan tetap relevan dengan kebutuhan dunia kerja, sehingga lulusan memiliki kompetensi yang sesuai dengan tuntutan industri.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Pelaksanaan magang berlokasi di PT. Kampung Coklat Blitar, Desa Plosorejo RT 01 RW 06, Jalan Banteng blorok No.18 Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar Jawa Timur. Kegiatan pelaksanaan magang dilaksanakan mulai tanggal 10 Juli 2024 sampai dengan 30 November 2024 dengan jumlah jam kerja sebanyak 960 jam di perusahaan. Jam kerja pelaksanaan magang dimulai pada pukul 07.00-16.00 WIB pada hari senin-minggu, kecuali hari sabtu. Pada hari sabtu (diluar jam lembur) dimulai pada pukul 06.30-16.00 WIB dan jam istirahat pertama pukul 09.00 WIB-09.30 jam istirahat kedua 12.00 WIB-13.00 WIB.

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 didalamnya dan mengidentifikasi masalah-masalah yang dihadapi.

c. Wawancara

Mewawancarai para karyawan yang terlibat langsung dalam proses pengolahan dan berdiskusi secara langsung dengan pembimbing lapang yaitu direktur produksi untuk melengkapi data.

d. Dokumentasi

Merupakan kegiatan pencatatan data atau dokumentasi saat di lokasi penelitian yang berhubungan langsung dengan karyawan.

1.4.2. Pengumpulan Data Sekunder

Pengumpulan data sekunder ini bertujuan untuk mengambil data yang berkaitan dengan masalah-masalah yang dihadapi dalam magang yang tidak bisa didapatkan ketika dalam pengumpulan data secara primer. Pengumpulan data atau informasi ini diperoleh dari studi pustaka dan laporan magang sebelumnya. Data sekunder yang digunakan adalah laporan magang sebelumnya dimana data yang diperoleh yaitu standar bahan baku, standar bahan penolong dan daftar pemasok.