

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pesatnya perkembangan sektor industri di Indonesia mengharuskan Sumber Daya Manusia meningkatkan kualitas untuk mengejar perkembangan teknologi. Pengetahuan dan pengalaman merupakan salah satu faktor yang dapat meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Politeknik Negeri Jember salah satu perguruan tinggi di Jawa Timur yang berupaya untuk menghasilkan Sumber Daya Ilmu dan Pengetahuan dari Politeknik Negeri. Kegiatan magang di Politeknik Negeri Jember berlangsung sekitar 900 jam atau setara dengan 20 SKS, yang terbagi dalam tiga tahapan: 100 jam untuk kegiatan pra magang, Kurang lebih 900 jam untuk kegiatan magang itu sendiri, dan 100 jam untuk kegiatan pasca-magang. Pengalaman kerja dapat diraih dengan langsung terjun ke dunia kerja melalui kegiatan Magang. Salah satu lokasi Magang yang dapat membantu upaya SDM meningkatkan kualitasnya adalah di Pabrik Kakao PTPN 1 Regional 5 Kebun Kendenglembu Glenmore Banyuwangi.

Pabrik Kakao PTPN 1 Regional 5 Kebun Kendenglembu Glenmore Banyuwangi merupakan salah satu industri yang berfokus pada pengolahan kakao. Perusahaan ini mengolah biji kakao basah menjadi biji kakao kering siap kirim dan produk cokelat siap konsumsi. Melalui program magang di PTPN 1 Regional 5 Kebun Kendenglembu, diharapkan mahasiswa dapat memahami seluruh proses, mulai dari pengambilan buah kakao hingga menjadi biji kakao kering siap kirim atau produk siap konsumsi. Pabrik ini juga memiliki cafe bernama Doesoen Kakao yang turut memperkenalkan produk mereka kepada masyarakat luas. Selain itu, Pabrik Kakao PTPN 1 Regional 5 Kebun Kendenglembu menjadi tempat wisata edukasi di Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur, yang menyasar berbagai kalangan, mulai dari pelajar hingga mahasiswa dan pengunjung umum. Produk coklat yang dijual di cafe tersebut merupakan hasil olahan kakao dengan varian rasa milk, dark, dan extra dark.

Salah satu produk yang dihasilkan pabrik pengolahan cokelat Doesoen Kakao adalah bubuk *dark Chocolate*. Produk tersebut memiliki cita rasa yang berbeda dari cokelat pada umumnya yang memiliki rasa murni cokelat yaitu sedikit pahit. Hal ini disebabkan oleh bahan baku yang diberi tambahan gula, susu dan bahan lainnya dengan takaran tertentu yang tepat.

Pabrik Pengolahan Kakao merupakan salah satu perusahaan yang melakukan pengolahan buah kakao, dimana perusahaan ini menghasilkan olahan hasil cokelat mencakup jumlah yang cukup banyak. Sehingga bahan baku yang digunakan juga harus dalam jumlah banyak dan memiliki kriteria khusus. Persediaan bahan baku merupakan aset berharga perusahaan yang berperan penting dalam mendukung aktivitas produksi, sehingga diperlukan manajemen yang baik. Selain itu pada Pabrik Pengolahan Kakao sendiri terdapat permasalahan terkait persediaan bahan baku yang sering terlambat, penjadwalan pembelian bahan baku kurang diperhatikan oleh pihak yang bertugas, dan pencairan anggaran belanja yang tidak tepat waktu.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari pelaksanaan Magang di Pabrik Pengolahan Kakao PTPN 1 Regional 5 Kebun Kendenglembu yaitu :

- a. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma IV Program Studi Manajemen Agroindustri Jurusan Manajemen Agribisnis di Politeknik Negeri Jember.
- b. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan yang didapatkan di bangku kuliah serta pemahaman mahasiswa mengenai pengolahan pangan khususnya yang bergerak dibidang pengolahan cokelat.
- c. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih profesional dan berkompeten dalam menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari pelaksanaan Magang di Pabrik Pengolahan Kakao PTPN 1 Regional 5 Kebun Kendenglembu :

- a. Mengetahui dan menjelaskan proses pengolahan kakao, mulai dari panen hingga menjadi beraneka macam cokelat yang siap di edarkan.
- b. Mengetahui dan menjelaskan bahan baku dan peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan cokelat di Pabrik Pengolahan Kakao PTPN 1 Regional 5 Kebun Kendenglembu, Banyuwangi.
- c. Mengidentifikasi masalah dan memberikan solusi pada permasalahan manajemen persediaan bahan baku bubuk *dark Chocolate* Pabrik Kakao di PTPN 1 Regional 5 Kebun Kendenglembu.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang didapat dari kegiatan Magang yang telah dilakukan adalah :

- a. Memperoleh pemahaman terkait manajemen persediaan bahan baku yang diterapkan oleh Pabrik Kakao PTPN 1 Regional 5 Kebun Kendenglembu.
- b. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa mengenai permasalahan sekaligus solusi manajemen persediaan bahan baku bubuk *dark Chocolate* pada Pabrik Kakao di PTPN 1 Regional 5 Kebun Kendenglembu
- c. Membantu mahasiswa menjalin hubungan dengan pihak industri, termasuk pekerja dan supervisor. Hal ini dapat mempermudah mahasiswa mendapatkan kesempatan kerja di masa depan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi Perusahaan

Penentuan lokasi suatu perusahaan merupakan suatu hal yang harus diperhatikan, dipertimbangkan dan direncanakan dengan baik. Karena hal ini menyangkut evaluasi dan efisiensi terhadap aktifitas perusahaan. Bila terjadi kesalahan dalam menentukan

lokasi perusahaan dapat berakibat mundurnya aktifitas perusahaan. Lokasi pelaksanaan Magang di Pabrik Kakao PTPN 1 Regional 5 Kebun Kendenglembu berada pada wilayah 1 tepatnya di Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur. Pabrik kakao PTPN 1 Regional 5 Kebun Kendenglembu berjarak kurang lebih (pake tanda) 20 km dari pusat Kecamatan Glenmore. Lokasi Pabrik Kakao Kendenglembu berbatasan langsung dengan wilayah:

Batas sebelah selatan : Kebun Trebasala
 Batas sebelah Barat : Kebun Trebasala
 Batas Sebelah Utara : PT. Perkebunan Nusantara XI (PG Semboro)
 Batas sebelah Timur : PT. Perkebunan Nusantara XII Kalirejo

Pabrik Kakao PTPN 1 Regional 5 Kendenglembu memiliki dua komoditas utama yaitu karet, kakao edel dan bulk, serta dapat tanaman lain seperti kayu-kayuan dan tebu. Kebun kendenglembu memiliki luas areal 220,30 ha. Luas areal tanaman per Afdeling dapat dilihat pada tabel 1.1

Tabel 1.1 Luas Areal Tanaman Per Afdeling

No	Jenis Tanaman dan Luas Areal (Ha)		
	Nama Afdeling	Kakao Edel	Kakao Bulk
1	Besaran	-	20.0
2	Semampir	41.18	81.4
3	Kampung Baru	29.27	24.79
4	Pager Gunung	23.66	-
Jumlah luas Areal Kebun 220,30 ha			

Sumber : Pabrik Pager Gunung PTPN 1 Regional 5 Kebun Kendenglembu (2024)

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Magang dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Kakao PTPN 1 Regional 5 Kebun Kendenglembu oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember dari Program Studi

Manajemen Agroindustri. Magang tersebut dilaksanakan mulai tanggal 10 Juli sampai dengan 10 Desember 2024 dengan durasi 900 jam.

1.3.3 Jadwal Kerja

Ketentuan jam kerja di Pabrik Kakao setiap minggunya adalah 6 hari dari hari Senin sampai hari Sabtu. Jam kerja dimulai dari pukul 05.30 WIB sampai dengan pukul 13.30 WIB apabila lebih dari jam kerja maka disebut over time atau lembur. Pengaturan jam kerja dimaksudkan untuk mencapai kinerja yang baik. Pengaturan jam kerja pada Pabrik Pengolahan Kakao terdapat pada Tabel 1.2 dan Tabel 1.3

Jadwal Kerja Hari Senin – Kamis dan Sabtu

Tabel 1.1 Jadwal kerja

No	Pukul	Kegiatan
1	05.30 – 06.30	Roll Pagi
2	07.00 – 09.30	Waktu Bekerja
3	09.30 – 10.00	Istirahat
4	10.00 – 13.30	Waktu Bekerja
5	13.30	Pulang

Tabel 1.2 Jadwal Kerja Hari Jum'at

No	Pukul	Kegiatan
1	05.30 – 06.30	Roll Pagi
2	07.00 – 11.00	Waktu Bekerja
3	11.00	Pulang

Sumber : Pabrik Kakao Pagergunung PTPN 1 Regional 5 Kendenglembu (2024)

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode Pelaksanaan Magang di Pabrik Pengolahan Kakao PTPN 1 Regional 5 Kebun Kalirejo Kendenglembu, Banyuwangi sebagai berikut :

1. Observasi

Melakukan pengamatan secara langsung kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan di Pabrik Kakao PTPN 1 Regional 5 Kebun Kalirejo Kendenglembu, meliputi aktifitas karyawan di lapangan mulai dari pemanenan, penerimaan biji kakao basah, fermentasi, pengering, tempering, sortasi, pengemasan, penyimpanan dan pengiriman. Serta pengolahan produk cokelat siap konsumsi.

2. Wawancara

Melakukan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan para tenaga ahli yang bersangkutan untuk mendapatkan uraian yang jelas.

3. Kerja Nyata

Terlibat langsung dalam proses produksi pengolahan kakao dan cokelat dengan bimbingan dan arahan dari mandor

4. Studi Pustaka

Mendata hasil dari semua kegiatan pemanenan, pengolahan biji basah menjadi biji kering siap kirim, pengolahan produk cokelat dan melakukan evaluasi pada setiap proses sebagai pembanding dalam pemahaman teori dengan kondisi real yang terjadi di lapangan.

5. Penyusunan Laporan

Penulisan laporan kegiatan, pengamatan, wawancara, dan studi pustaka yang telah didapatkan selama kegiatan magang berlangsung.