

## **BAB 1 PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Era globalisasi menuntut kesiapan sumber daya manusia untuk berperan dan berkompetisi dalam dunia kerja. Perguruan tinggi yang berperan mencetak sumber daya manusia yang siap memasuki dunia kerja harus membenahi diri dengan meningkatkan kinerjanya agar menghasilkan lulusan yang kompeten, tangguh, dan mampu beradaptasi dengan lingkungan kerja. Untuk mempersiapkan lulusan yang demikian diperlukan suatu sistem yang dapat memperkenalkan mahasiswa pada dunia kerja secara lebih dini sehingga lulusan diharapkan telah mempunyai gambaran tentang sistem kerja berikut segala situasi dan kompetisinya. Beragamnya bidang kerja yang dapat dimasuki lulusan Diploma 3 (D3) memungkinkan pelatihan pengenalan dunia kerja.

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Disamping itu lulusan Polije diharapkan dapat berkompetensi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri.

Kesempatan kali ini penulis melakukan kegiatan Magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Perusahaan ini salah satu dari lembaga penelitian di Indonesia yang berada dibawah naungan PT. Riset Perkebunan Nusantara (RPN) transformasi dari Lembaga Riset Perkebunan Indonesia (LRPI) mendapat mandat melakukan penelitian dan pengembangan untuk komoditas kopi dan kakao. PUSLIKOKA Indonesia memiliki sarana dan prasarana yang lengkap SDM yang mempunyai untuk perkembangan inovasi kopi dan kakao.

Pemilihan Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia sebagai tempat Magang karena salah satu tempat riset mengenai coklat, sehingga banyak pengetahuan mulai dari penanaman hingga menjadi produk jadi coklat.

Kakao merupakan komoditas perkebunan andalan ekspor dan sumber Devisa Indonesia. Peranan kakao dalam perekonomian Indonesia antara lain; Kakao sebagai sumber pendapatan petani, sebagai lapangan kerja masyarakat, Dan sebagai pemasok bahan baku industri pengolahan kakao. Produk kakao yang Dihasilkan dari Pusat Penelitian kopi dan Kakao yaitu produk primer (biji kakao),Bubuk kakao, produk antara lain (lemak kakao, pasta kakao, dan bungkil kakao),Permen coklat dan minuman coklat. Magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia difokuskan pada proses pengolahan dan apek mutu coklat yang diproduksi oleh perusahaan.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Tujuan umum dari pelaksanaan Magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao di Jember :

- a. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember
- b. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan mengenai proses pengolahan pangan di bidang teknologi pengolahan pangan
- c. Mengetahui system kerja dan keadaan umum di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- d. Melatih berpikir kritis dalam menghadapi perbedaan teori yang didapat saat perkuliahan dengan praktik yang terjadi dilapangan
- e. Meningkatkan Soft skill serta pengalaman mahasiswa dalam mempersiapkan diri memasuki dunia kerja.

### 1.2.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dalam pelaksanaan magang yang dilakukan mahasiswa yaitu:

- a. Mengetahui setiap proses pengolahan kakao di Pabrik Pengolahan Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia mulai dari awal pemanenan sampai tahap pengolahan biji kakao menjadi produk jadi.
- b. Mengetahui, memahami dan mempelajari uji mutu, analisis kimia pada kopi dan kakao di Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia Jember, Jawa Timur.

### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut:

- a. Dapat menambah wawasan tentang kopi dan kakao serta pengolahannya.
- b. Dapat mengetahui analisis kimia kopi dan kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- c. Dapat mengetahui proses pengolahan kakao mulai dari awal pemanenan menjadi produk jadi.
- d. Meningkatkan keterampilan dan pengalaman kerja dalam merumuskan dan memecahkan masalah di dunia kerja.

## 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

### 1.3.1 Lokasi Magang

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao memiliki dua lokasi yang berbeda yaitu lokasi kantor pusat dan unit pengolahan.

Tabel 1. 1 Lokasi Perusahaan

Kantor Pusat	Jl. PB Sudirman No.90 Jember
Unit Pengolahan	Jl Jenggawah, Nogosari, Rambipuji

*Sumber: Google*

### **1.3.2 Jadwal Kerja**

Jam kerja di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao setiap minggunya adalah 5 hari dari senin hingga jumat. Jam kerja dimulai dari pukul 07.00 WIB sampai dengan pukul 16.00 WIB. Pada hari Jumat jam kerja sampai pukul 15.00 WIB. Magang ini dilaksanakan mulai tanggal 1 Agustus sampai 30 November 2024

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan Praktek Magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia mempunyai tahapan-tahapan sebagai berikut:

a. Pembekalan Magang

Pembekalan magang ditujukan agar melaksanakan magang sesuai dengan peraturan yang telah ditetapkan oleh Pusat Penelitian Kopi dan Kakao dan wajib dipatuhi oleh mahasiswa

b. Metode Literatur.

Metode Literatur digunakan untuk melengkapi laporan Magang sehingga isi laporan dapat disempurnakan, baik berupa buku, jurnal, sehingga dapat digunakan sebagai referensi pembandingan antara teori dengan data hasil yang ada di lapang. Metode literatur ini dapat dilakukan dengan studi pustaka, Studi pustaka yaitu mahasiswa mengumpulkan data dan informasi penunjang berupa arsip-arsip dan catatan-catatan yang terdapat di Pusat penelitian Kopi dan Kakao atau melalui website dan literatur pendukung lainnya.

c. Metode Lapang

Metode lapang ini dilakukan dengan praktik langsung ke lapangan, sehingga penulis diharapkan mempelajari dan menganalisa secara langsung proses kerja dari mulai preparasi sampel sampai mengolah data.