RINGKASAN

Magang Pada Bagian Akuntansi dan Keuangan Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Kabupaten Jember, Muhammad Fadholli, NIM D31222470, Tahun 2025, 28 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dian Rizky, S.ST., M.Tr.P., selaku Dosen Pembimbing lapang.

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (PUSLITKOKA) berdiri pada tanggal 1 Januari 1991. Pada awalnya, perusahaan ini bernama Besoekisch Proefstation sebelum kemudian berubah menjadi yang kita kenal sekarang sebagai PUSLITKOKA. Setelah mengalami beberapa perubahan baik nama maupun pengelola, saat ini secara fungsional PUSLITKOKA berada dibawah Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Departemen Pertanian Republik Indonesia sedangkan secara struktural dikelola oleh Lembaga Riset Perkebunan Indonesia – Asosiasi Penelitian Perkebunan Kakao Indonesia (LRPI-APPI).

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia merupakan lembaga non *profit* yang memperoleh mandat untuk melakukan penelitian dan pengembangan komoditas kopi dan kakao secara nasional, sesuai dengan keputusan menteri pertanian Republik Indonesia No. 786/Kpts/Org/9/1981 tanggal 20 Oktober 1981. PUSLITKOKA juga berperan sebagai penyedia data dan informasi yang berhubungan dengan komoditas kopi dan kakao.

Sampai saat ini perkebunan kopi dan kakao yang dimiliki Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia terbagi menjadi tiga kebun. Kebun percobaan dan areal kantor dengan luas 380 ha terdiri atas kebun percobaan kopi arabika (KP. Andungsari ketinggian 100-1200 mdpl.), kopi robusta dan kakao (KP. Kaliwining dan KP. Sumberasin ketinggian 45-550 mdpl.). Luas laboratorium yang dimiliki Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia seluas 2.365 m2 dan dilengkapi dengan peralatan sebanyak 850 unit di dalamnya. Laboratorium yang ada terdiri dari Laboratorium Pemuliaan Tanaman, Laboratorium Fisika Tanah, Kimia Tanah dan Biologi Tanah, Laboratorium Kultur Jaringan, Laboratorium Mekanisasi

Pertanian, Laboratorium Pengolahan Hasil, Laboratorium Pengawasan Mutu, Pusat Informasi dan Pelatihan.

Perkembangan yang terjadi dari tahun ke tahun diiringi dengan terus berkembangangnya teknologi serta peralatan yang digunakan dalam pengolahan komoditas kopi dan kakao dari kegiatan hulu sampai hilir. Dari waktu ke waktu, perlatan yang digunakan untuk penanganan pascapanen terus diperbaiki dan ditingkatkan kerjanya baik dari segi fungsi, keefesienan dan keefektifan penggunaannya

Selama menjalani magang dibagian Akuntansi dan Keuangan Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka), penulis memperoleh pengalaman langsung dalam pengelolaan administrasi keuangan dan proses pencatatan Akuntansi lembaga. Kegiatan yang mencakup pencatatan transaksi keuangan harian, pengarsipan dokumen seperti bukti transaksi dan *invoice*, serta membantu dalam penyusunan laporan keuangan bulanan. Penulis juga terlibat dalam rekonsiliasi data transaksi dengan laporan bank dan pencatatan aset yang digunakan untuk operasional.

Selain itu, penulis mempelajari sistem dan prosedur keuangan di lembaga riset yang didanai publik, yang memberi pemahaman tentang bagaimana akuntabilitas keuangan dijaga secara profesional. Pengalaman ini memperkuat keterampilan dalam bekerja secara teliti, mengatur waktu dengan baik, serta memahami lebih dalam tentang penerapan Akuntansi disektor non-komersial. Magang ini menjadi pengalaman berharga yang mendukung kesiapan untuk terjun ke dunia kerja dibidang Akuntansi dan Keuangan.