

## RINGKASAN

**Manajemen Pengemasan Cokelat Bar 25 Gram Pada PTPN 1 Regional 5 Kebun Kendenglembu Glenmore Banyuwangi**, Moch Yanu Aditya, NIM D41210714, Tahun 2024, 61 Halaman, Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negri Jember, di bawah bimbingan Ibu Wenny Dhamayanti, SE., M.Si

Magang merupakan kegiatan mahasiswa untuk belajar bekerja praktis pada suatu perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang diharapkan mampu menjadi sarana mahasiswa dalam menerapkan keterampilan dan keahliannya. Kegiatan magang dilaksanakan guna untuk memberikan pengalaman kerja kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada suatu perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak untuk dijadikan lokasi magang. Pelaksanaan kegiatan ini berlangsung selama ±800 jam atau setara dengan 20 SKS yang mencakup 30 jam kegiatan pramagang, kurang lebih 824 kegiatan inti magang, dan 70 jam kegiatan pasca magang

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. Produk cokelat yang dihasilkan diantaranya yaitu cokelat bubuk, cokelat praline, dan cokelat bar yang dipasarkan secara langsung (direct selling) hanya di Doesoen Kakao sebagai oleh-oleh khas Banyuwangi.

Pengemasan merupakan tahap akhir sebelum produk didistribusikan dan diperjualbelikan kepada konsumen. Proses pengemasan produk cokelat dilakukan dengan secara semi modern. Kegiatan pengemasan bertujuan untuk melindungi produk dari kerusakan, menambah nilai jual, sebagai identitas perusahaan yang memproduksi, dan sebagai pembeda dengan produk lainnya. Kegiatan pengemasan

perlu dilakukan berdasarkan prosedur yang benar sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan, prosedur ini harus dijalankan oleh para karyawan yang bekerja pada proses produksi agar proses produksi berjalan dengan lancar dan menghasilkan output yang berkualitas sesuai dengan standar perusahaan. Proses pengemasan coklat bar dilakukan dengan menggunakan plastik metalized sebagai kemasan primer dan kemasan box sebagai kemasan sekunder.

Alur pengemasan coklat bar pada kegiatan magang ini meliputi persiapan alat dan bahan, penanganan sanitasi dalam proses pengemasan produk coklat bar, proses pencetakan kemasan primer, pengisian coklat bar pada kemasan primer, pengepresan, pemotongan kemasan primer, pembentukan kemasan sekunder, pembersihan kemasan primer, pengisian coklat bar pada kemasan sekunder.

permasalahan dalam proses pengemasan coklat bar 25 di pabrik pengolahan coklat Doesoen Kakao PTPN 1 Regional 5 Kebun Kalirejo Kendenglembu diidentifikasi dengan menggunakan diagram fishbone yang menyangkut 4M yaitu man, materials, methode dan machine sehingga diperoleh masalah berupa kurangnya optimalisasi dalam prosedur pengemasan,ujung kemasan primer yang kurang rapat dan kurang rapi, penyampaian informasi restock café yang sering terlambat,label stiker yang mudah terlepas dari kemasan primer dan kurangnya optimalisasi dalam penerapan manajemen bahan baku. Saran perbaikan pada laporan magang ini diharapkan dapat membantu perusahaan dalam meminimalisir permasalahan sebelumnya terulang kembali dan sebagai optimalisasi sistem manajemen pada pihak yang bersangkutan agar dapat lebih efektif lagi.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)**