

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu Perguruan Tinggi Vokasi yang berada di Kabupaten Jember. Politeknik Negeri Jember memiliki program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian yang dibutuhkan oleh berbagai sektor industri. Lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan mampu berkompetisi pada dunia industri dan dapat berwirausaha secara mandiri. Tuntutan kompetensi sumber daya manusia yang handal, maka dari itu Politeknik Negeri Jember merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri salah satunya yaitu dengan menyelenggarakan kegiatan magang dengan menyesuaikan dengan kurikulum program studi masing-masing.

Magang merupakan salah satu kegiatan mahasiswa untuk belajar bekerja pada suatu perusahaan dan unit bisnis lainnya yang diharapkan mampu menjadi sarana mahasiswa dalam menerapkan keterampilan dan keahliannya yang diterima selama proses belajar di perkuliahan. Kegiatan magang ini dilaksanakan guna untuk memberikan pengalaman kerja kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada suatu perusahaan dan unit bisnis strategis lainnya yang layak untuk dijadikan lokasi magang. Pelaksanaan magang dilaksanakan di PT. Perkebunan Nusantara XII (PTPN XII), kegiatan ini berlangsung selama ± 5 bulan / ± 900 jam dengan pembagian waktu meliputi pra magang 30 jam, kegiatan magang 800 jam dan pasca magang 70 jam.

PT. Perkebunan Nusantara XII (PTPN XII) Kebun Kendenglembu merupakan salah satu perusahaan Badan Usaha Milik Negara (BUMN) dengan berbagai komoditas tanaman yaitu kakao, karet dan kayu sengon. Perusahaan ini berfokus pada bidang pengolahan kakao. PT. Perkebunan Nusantara XII Kendenglembu memiliki pabrik yang terletak di Doesoen Kakao, Desa

Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Banyuwangi. Perusahaan ini mengolah biji kakao basah menjadi biji kakao kering siap kirim dan produk cokelat siap konsumsi yang prosesnya meliputi penerimaan hasil panen, fermentasi biji kakao, pengeringan biji kakao, sortasi biji kakao, blending biji kakao, pengemasan biji kakao, pengiriman biji kakao khusus untuk *Delivery Order* (DO), dan pengolahan biji kakao untuk dijadikan produk cokelat. Produk cokelat yang dihasilkan diantaranya yaitu cokelat bubuk, cokelat praline, dan cokelat bar yang dipasarkan secara langsung (*direct selling*) hanya di Cafe Doesoen Kakao sebagai oleh-oleh khas Banyuwangi.

Salah satu bahan baku dalam pengolahan kakao di PTPN XII Kebun Kendenglembu menggunakan biji kakao edel dan biji kakao *bulk*. Untuk biji kakao edel memiliki ciri biji bulat besar, warna biji putih sampai ungu muda, rasa biji tidak terlalu pahit, ukuran biji homogen dan berat biji edel kering > 1,2 gram. Sedangkan untuk ciri biji kakao *bulk* yaitu biji gepeng dan kecil, warna biji ungu tua, rasa biji pahit, ukuran biji heterogen dan berat biji *bulk* kering 1 gram. Dalam proses pengolahan biji kakao *bulk* melalui salah satu proses pengolahan yaitu sortasi. Dalam proses sortasi biji kakao *bulk* sering terjadi permasalahan yang diantaranya alat untuk proses sortasi berupa ayakan yang terbuat dari jaring kawat dan kayu yang mudah rusak karena seringnya penggunaan dan kurangnya ketelitian pada saat proses sortasi berlangsung sehingga terdapat biji kakao *bulk* yang tidak sesuai dengan standart.

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan, penulis tertarik untuk menulis judul laporan magang dengan judul “Proses Sortasi Biji Kakao *Bulk* (*Theobroma Cacao* L.) Di PTPN XII Kendenglembu Glenmore Kabupaten Banyuwangi”.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma IV Program Studi Manajemen Agroindustri.
2. Melatih mahasiswa berfikir kritis dalam menghadapi kesenjangan atau

perbedaan teori yang diperoleh selama di bangku perkuliahan dengan yang terjadi di lapang.

3. Menambah pengalaman terkait hubungan kerja dan bermasyarakat disekitar lingkungan tempat kerja.
4. Melatih mahasiswa dalam bersikap disiplin, bertanggung jawab dan dapat menyesuaikan diri di lingkungan kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Memahami dan mampu menjelaskan serta melakukan proses sortasi biji kakao *bulk* di PTPN XII Kebun Kendenglembu Glenmore Kabupaten Banyuwangi.
2. Mengidentifikasi dan merumuskan permasalahan pada proses sortasi biji kakao *bulk* di PTPN XII Kebun Kendenglembu Glenmore Kabupaten Banyuwangi.
3. Memberikan alternatif solusi terhadap permasalahan terkait proses sortasi biji kakao *bulk* di PTPN XII Kebun Kendenglembu Glenmore Kabupaten Banyuwangi.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Meningkatkan ilmu pengetahuan dan wawasan mengenai proses sortasi biji kakao *bulk* di PTPN XII Kebun Kendenglembu Glenmore Kabupaten Banyuwangi.
2. Terlatih berfikir kritis dan nalar terkait permasalahan yang terjadi khususnya pada proses sortasi biji kakao *bulk* di PTPN XII Kebun Kendenglembu Glenmore Kabupaten Banyuwangi.
3. Terlatih berfikir logis dalam memberikan alternatif solusi mengenai proses sortasi biji kakao *bulk* di PTPN XII Kebun Kendenglembu Glenmore Kabupaten Banyuwangi.

1.3 Waktu Pelaksanaan dan Lokasi Perusahaan

Lokasi pelaksanaan kegiatan Magang di PTPN XII Kebun Kendenglembu yang berlokasi di Afdeling Pabrik Pagergunung Kendenglembu Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur. Magang dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember dari Program Studi Manajemen Agroindustri. Kegiatan magang ini dimulai pada tanggal 10 Agustus 2023 sampai dengan tanggal 16 Desember 2023, yang dilaksanakan selama ± 5 bulan atau dengan total waktu yaitu 945 jam yang terdiri dari 30 jam pasca magang, magang 845 jam dan 70 jam pra magang.

Waktu efektif kerja yang diterapkan pada Pabrik Pengolahan Kakao setiap minggunya adalah 6 hari kerja dari hari senin hingga hari sabtu. Jam kerja yang berlaku dimulai dari pukul 05.30 WIB sampai dengan pukul 13.30 WIB. Apabila melebihi jam kerja disebut *over time* atau lembur yang umumnya terjadi apabila sudah memasuki panen raya pada bulan Mei, Juni, Oktober dan November. Pengaturan jam kerja dilakukan untuk mencapai kinerja yang baik. Pengaturan jam kerja pada Pabrik Pengolahan Kakao dan Coklat.

Tabel 1.1 Jadwal Kegiatan Hari Senin – Kamis dan Hari Sabtu

No	Pukul	Kegiatan
1	05.30 - 06.00	Apel pagi rutin dan Doa
2	06.00 - 06.30	Istirahat
3	06.30 - 09.00	Waktu Kerja
4	09.00 - 09.30	Istirahat
5	09.30 - 13.30	Waktu Kerja
6	13.30	Pulang

Sumber: Dokumen Pribadi, 2023

Tabel 1.2 Jadwal Kegiatan Hari Jumat

No	Pukul	Kegiatan
1	05.30 - 06.00	Apel pagi rutin dan Doa
2	06.00 - 06.30	Istirahat
3	06.30 - 11.00	Waktu Kerja
4	11.00	Pulang

Sumber: Dokumen Pribadi, 2023

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan magang di PTPN XII Kebun Kendenglembu sebagai berikut :

1. **Pelaksanaan Kegiatan Magang**

Pelaksanaan kegiatan magang dilaksanakan sesuai dengan pembagian tugas yang telah diberikan oleh pembimbing lapang.

2. **Wawancara**

Kegiatan wawancara dilakukan kepada pembimbing lapang dan tenaga kerja guna mengumpulkan informasi tentang mutu biji kakao di PTPN XII Kebun Kendenglembu.

3. **Studi Pustaka**

Studi pustaka yaitu proses mendata hasil semua kegiatan produksi, mulai dari pemanenan hingga biji kering siap dikirim. Metode ini dilakukan dengan mencari berbagai literatur dari buku ataupun laporan terdahulu untuk mendukung kegiatan magang.

4. **Dokumentasi**

Metode dokumentasi dilakukan dengan cara menyimpan berbagai foto kegiatan dan melakukan pencatatan kegiatan guna mendukung laporan yang dibuat.