

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) adalah lembaga pendidikan tinggi yang berada di bawah Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi (Kemendiknas). Politeknik Negeri Jember menyelenggarakan sistem pendidikan vokasi, yaitu program pendidikan yang dirancang untuk mengembangkan mahasiswa yang berkualitas tinggi, kompeten, dan suportif di dunia kerja. Sistem pendidikan yang disediakan memengaruhi proses pembelajaran dengan mengajarkan mahasiswa tentang mata kuliah keahliannya dan juga dapat mengembangkan keterampilan lunak yang berguna di dunia kerja. Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan (TRP) merupakan salah satu Program Studi Teknologi Pertanian Polije yang mendukung pendidikan program diploma (D-IV). Program studi ini berbasis pada prinsip-prinsip pengetahuan dan teknik pangan. Kemampuan belajar dapat digunakan untuk menerjemahkan prinsip-prinsip pengetahuan pangan ke dalam faktor-faktor seperti pemilihan produk, karakteristik, analisis, teknologi, pengawetan, pengemasan, dan kualitas dalam industri pangan. Penerapan dan pengembangan keterampilan ini dapat dilakukan melalui program Magang.

Kegiatan magang dilaksanakan pada PT. Kampung Coklat yang berlokasi di Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar. PT. Kampung Coklat Blitar merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan cokelat dengan fokus pada tiga lini usaha utama, yaitu trading raw material cokelat, produksi produk cokelat, dan wisata edukasi. Perusahaan ini telah menunjukkan komitmennya terhadap kualitas produk dengan menjadi perusahaan pertama dan satu-satunya di Indonesia yang memperoleh Sertifikat Produk Penggunaan Tanda SNI (SPPT SNI 7934:2014) untuk Cokelat dan Produk-produk Cokelat pada awal tahun 2020. Prestasi ini menunjukkan bahwa PT. Kampung Coklat Blitar memiliki sistem pengendalian mutu yang baik dalam proses produksinya. Dalam konteks industri pangan modern, penerapan sistem keamanan pangan menjadi suatu keharusan untuk menjamin produk yang dihasilkan aman dan layak konsumsi. Salah satu sistem yang diakui secara internasional adalah HACCP (*Hazard Analysis*

Critical Control Point). Sistem HACCP merupakan pendekatan sistematis dan preventif yang mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan bahaya yang signifikan terhadap keamanan pangan. Penerapan HACCP tidak hanya bertujuan untuk memenuhi regulasi pemerintah, tetapi juga meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Melalui kegiatan magang di PT. Kampung Coklat Blitar, diharapkan dapat diperoleh pemahaman komprehensif mengenai implementasi sistem keamanan pangan khususnya HACCP dalam industri pengolahan cokelat, sehingga dapat menjadi bekal dalam menghadapi dunia kerja dan berkontribusi dalam peningkatan mutu serta keamanan produk pangan di Indonesia.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang Mahasiswa

Tujuan magang secara umum adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat magang. Selain itu, tujuan magang adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang Mahasiswa

Adapun tujuan khusus dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi bentuk-bentuk pemborosan dalam proses produksi di PT. Kampung Coklat Blitar .
2. Mengidentifikasi mode kegagalan yang paling kritis, menentukan nilai risiko, serta merancang strategi perbaikan berbasis prioritas risiko.
3. Mempelajari proses pengendalian mutu dan sistem keamanan pangan yang diterapkan di PT. Kampung Coklat.
4. Mengoptimalkan penggunaan bahan baku agar lebih efisien dan

mengurangi waste dalam pengolahan makanan.

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa:

- Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
- Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
- Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan di lapangan.

2. Bagi Instansi:

- Sebagai referensi studi teknik pemeliharaan mesin industry.
- Membuka kesempatan untuk Kerjasama yang lebih baik dan intensif pada Implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi dengan dunia industri

3. Bagi Perusahaan:

- Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
- Mendapatkan alternatif solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi Praktik Kerja Lapang

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Kampung Coklat Blitar yang berlokasi di Jl. Banteng – Blorok No. 18 RT. 01/ RW. 06, Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur 66161.

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan magang di PT. Kampung Coklat Blitar dilaksanakan selama 4 bulan, yang dimulai pada tanggal 7 Juli 2025 s/d 7 November 2025. Jam kerja pelaksanaan magang dimulai pada pukul 07.00 WIB – 16.00 WIB pada hari senin – jum'at dan khusus pukul 06.30 WIB - 16.00 WIB pada hari sabtu (diluar jam lembur).

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan Magang yang dilakukan di PT. Kampung Coklat Blitar akan dilakukan dengan beberapa metode sebagai berikut :

1. Kegiatan Magang

Mahasiswa terlibat secara langsung membantu karyawan dalam setiap kegiatan yang ada di industri mulai dari proses pengolahan dari bahan baku sampai menjadi produk jadi hingga dipasarkan kepada calon konsumen.

2. Wawancara dan Diskusi

Wawancara dilakukan secara langsung melalui tanya jawab serta diskusi dengan pihak-pihak yang bersangkutan seperti pembimbing lapang, koordinator produksi, dan karyawan yang ada di lokasi baik di bagian produksi maupun manajemen. Selain itu, kegiatan diskusi dapat dilakukan melalui forum yang telah disediakan oleh pembimbing lapang yang dilakukan dalam satu minggu sekali setiap hari Jum'at.

3. Observasi

Kegiatan observasi dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap obyek kegiatan yang ada di lokasi kegiatan magang. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui alur proses produksi coklat mulai dari bahan baku hingga pada proses produksi dengan mesin Ball Mill sampai menjadi produk akhir.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan kajian yang berkaitan dengan data yang dibutuhkan. Studi pustakan dilakukan untuk dapat melengkapi data dengan literatur yang ada pada internet, buku-buku, jurnal, dan lain sebagainya.

5. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan dari kegiatan magang ini dilakukan dengan menganalisis data dan informasi yang diperoleh serta dituangkan secara sistematis dan jelas kedalam bentuk laporan magang yang disahkan oleh dosen pembimbing.