

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi vokasi yang menyelenggarakan pendidikan berbasis kompetensi, di mana proses pembelajaran diarahkan untuk menghasilkan lulusan yang memiliki keahlian terapan serta mampu memenuhi standar keterampilan spesifik yang dibutuhkan di dunia industri. Sistem pendidikan vokasi menekankan pada penguatan kompetensi praktis melalui penerapan ilmu pengetahuan dan pengalaman langsung, sehingga lulusan diharapkan adaptif terhadap dinamika perubahan lingkungan kerja. Salah satu bentuk implementasi pendekatan tersebut adalah program magang.

Magang merupakan kegiatan pembelajaran yang melibatkan mahasiswa untuk bekerja secara langsung di dunia usaha atau industri guna memperoleh pengalaman kerja nyata serta memperdalam pengetahuan teknis. Program magang dilaksanakan selama 900 jam atau setara 20 SKS dan menjadi syarat wajib bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember, termasuk bagi mahasiswa Program Studi Manajemen Agroindustri yang berfokus pada pengelolaan dan pengembangan sektor agroindustri. Melalui program ini, mahasiswa diharapkan mampu mengintegrasikan teori yang diperoleh selama perkuliahan dengan praktik lapangan yang sesungguhnya selama satu semester.

Agroindustri merupakan sektor strategis yang memiliki kontribusi signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi nasional. Sektor ini berperan penting dalam mengolah komoditas pertanian menjadi produk bernilai tambah tinggi, sehingga mampu meningkatkan daya saing dan kesejahteraan masyarakat, khususnya di wilayah sentra pertanian. Salah satu komoditas yang memiliki nilai ekonomi besar adalah kakao (*Theobroma cacao L.*), yang menjadi bahan baku utama dalam industri pengolahan cokelat. Industri pengolahan kakao tidak hanya meningkatkan nilai tambah produk pertanian, tetapi juga menjadi sumber penyerapan tenaga kerja, dan mendorong perkembangan wisata edukasi di daerah penghasil kakao.

Agrowisata berbasis cokelat menjadi salah satu inovasi dalam pengembangan sektor pertanian dan industri. Konsep agrowisata tidak hanya menitikberatkan pada

kegiatan produksi, tetapi juga menggabungkan unsur edukasi, rekreasi, dan pemberdayaan masyarakat lokal. Salah satu contoh penerapannya adalah PT Kampung Coklat di Kabupaten Blitar, Jawa Timur. Kampung Coklat merupakan destinasi wisata edukatif sekaligus pusat pengolahan cokelat yang berlokasi di Jalan Banteng Blorok 18, Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan dengan luas kawasan mencapai 6,5 hektar dan memiliki kebun kakao yang berfungsi sebagai pemasok bahan baku sekaligus sarana edukasi bagi pengunjung. Perusahaan ini mengintegrasikan seluruh rantai nilai kakao, mulai dari budidaya, pengolahan biji kakao, hingga pemasaran produk, sehingga mampu menghadirkan ekosistem agrowisata yang terpadu.

Di dalam kawasan agrowisata tersebut, PT Kampung Coklat mengoperasikan pabrik pengolahan cokelat dengan kapasitas produksi mencapai sekitar 3 ton per hari. Dalam kegiatan produksi, kualitas menjadi aspek utama yang menentukan daya saing produk serta tingkat kepuasan konsumen. Oleh karena itu, penerapan manajemen mutu (*quality management*) menjadi sangat penting. Manajemen mutu mencakup proses perencanaan, pengendalian, evaluasi, dan perbaikan berkelanjutan agar setiap tahapan produksi memenuhi standar mutu yang ditetapkan. Namun, dalam praktiknya, tetap ditemukan produk cacat (*defect product*), seperti bentuk tidak sempurna, perubahan warna, tekstur kasar, produk patah, atau ketidaksesuaian lainnya.

Cacat ini dapat disebabkan oleh kesalahan proses, ketidaktepatan dalam pencampuran bahan, masalah pada tahap pencetakan, maupun gangguan dalam pengemasan. Keberadaan produk cacat tidak hanya mengakibatkan pemborosan bahan baku dan waktu, tetapi juga berpotensi menurunkan citra perusahaan serta kepercayaan konsumen. Dengan demikian, diperlukan implementasi manajemen mutu yang efektif dan terukur dalam mengendalikan serta mengelola produk cacat secara sistematis.

Implementasi manajemen mutu pada produk cokelat cacat perlu dilakukan pengamatan. Pengamatan penting dilakukan agar dapat menindaklanjuti produk yang tidak sesuai dengan kriteria kualitas yang ditetapkan. Pengamatan langsung menjadi langkah penting untuk mengidentifikasi faktor penyebab dan peluang

perbaikan yang dapat diterapkan sehingga dapat menekan tingkat kecacatan produk.

Berdasarkan permasalahan diatas, penulis ingin mengamati secara langsung bagaimana penerapan manajemen mutu dilakukan dalam kegiatan produksi cokelat, khususnya dalam hal pengelolaan produk cacat. Melalui kegiatan magang ini, diharapkan dapat memperoleh pemahaman mengenai strategi, prosedur, dan tindakan korektif yang diterapkan perusahaan dalam menjaga kualitas produknya. Dengan demikian, dapat diketahui sejauh mana penerapan sistem mutu mampu meminimalkan tingkat kecacatan produk cokelat serta meningkatkan efisiensi dan kualitas hasil produksi di industri agrowisata berbasis kakao tersebut.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari kegiatan magang adalah:

- a. Meningkatkan wawasan dan keterampilan praktis Mahasiswa terkait kegiatan dalam perusahaan.
- b. Melatih Mahasiswa agar dapat lebih kritis dalam menghadapi perbedaan antara teori yang diperoleh di perkuliahan dengan kegiatan yang ada dalam perusahaan.
- c. Meningkatkan pemahaman mengenai kegiatan dunia kerja sebagai bekal dalam menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari kegiatan magang adalah:

- a. Mampu memahami implementasi manajemen mutu pada pengelolaan produk cokelat cacat di PT Kampung Coklat.
- b. Mengidentifikasi permasalahan yang menyebabkan produk cokelat cacat.
- c. Memberikan pemecahan masalah untuk menangani permasalahan yang menyebabkan produk cokelat cacat.

1.2.3 Manfaat Magang

Pelaksanaan kegiatan magang diharapkan dapat memberikan manfaat bagi beberapa pihak terkait. Adapun manfaat yang diharapkan sebagai berikut:

a. Manfaat untuk Mahasiswa

- 1) Menambah wawasan, pengalaman praktis terkait penerapan sistem manajemen mutu dalam industri pengolahan cokelat, dan meningkatkan kemampuan analisis dalam proses pengendalian produk terutama dalam mengidentifikasi dan meminimalkan produk cacat.
- 2) Memberikan bekal pengetahuan dan pengalaman untuk persiapan memasuki dunia kerja.
- 3) Meningkatkan keterampilan kerja, kedisiplinan serta tanggungjawab dalam melaksanakan kegiatan sesuai peraturan atau prosedur yang ada di dunia industri.

b. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember

- 1) Memperkuat peluang kerjasama antara pihak perguruan tinggi Politeknik Negeri Jember dengan dunia industri terutama sektor agroindustri pengolahan hasil pertanian.
- 2) Menjadi salah satu bentuk implementasi program yang menghubungkan antara dunia pendidikan atau proses pembelajaran di kampus dengan kebutuhan dunia kerja atau praktik nyata di dunia industri, serta menyesuaikan kompetensi yang telah diajarkan dengan kebutuhan dan standar dunia usaha industri (DUDI).
- 3) Mendapatkan informasi atau umpan balik (*feedback*) untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.

c. Manfaat untuk perusahaan

- 1) Menambah sumber daya manusia pendukung selama periode magang.
- 2) Mendapatkan referensi pengembangan dari hasil pengamatan analisis mahasiswa terkait sistem manajemen mutu dalam pengelolaan produk cokelat cacat.
- 3) Menjadi wadah promosi bagi perusahaan sebagai tempat pembelajaran dan pengembangan kompetensi mahasiswa di bidang industri pengolahan hasil pertanian cokelat.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan magang dilakukan di perusahaan PT Kampung Coklat Blitar yang berlokasi di Jl. Bantengblorok No 18, RT 01 RW 06, Desa Plosorejo, Kecamatan

Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur. Kegiatan magang dimulai pada tanggal 01 Juli 2025 hingga 29 November 2025 dengan jumlah jam kerja sebanyak 900 dengan pembagian 30 jam untuk kegiatan pra magang, 800 jam untuk kegiatan magang dan 70 jam untuk kegiatan pasca magang. Adapun jam kerja pelaksanaan magang dimulai pada pukul 07.00 WIB-16.00 WIB pada hari Senin-Jumat dan hari Minggu. Pukul 06.30 WIB-16.00 pada hari Sabtu (diluar jam lembur). Terdapat dua jam istirahat di PT Kampung Coklat Blitar yaitu jam istirahat pertama pukul 08.30 WIB-09.00 WIB dan jam istirahat kedua pukul 12.00 WIB-13.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan magang untuk mendapatkan wawasan dan data penunjang penyusunan laporan magang akan dilakukan beberapa metode. Metode pelaksanaan pengumpulan data yang digunakan dalam kegiatan magang di PT Kampung Coklat Blitar adalah sebagai berikut:

a. Praktek Kerja Lapang / Magang

Magang merupakan praktik kerja yang memberikan kesempatan untuk mengamati secara langsung terutama pada aspek penerapan manajemen mutu yang dilakukan dalam kegiatan produksi cokelat, khususnya dalam hal pengelolaan produk cacat. Dengan menggunakan metode ini diharapkan mahasiswa magang dapat menyerap pengetahuan atau wawasan dan mengimplementasikan keterampilan yang telah dimiliki.

b. Observasi

Metode Observasi adalah metode pengamatan secara langsung untuk memperoleh informasi atau data sebagai bahan penyusunan laporan. Kegiatan observasi dilakukan saat membantu karyawan dalam proses pengolahan hingga penjualan cokelat secara langsung. Dengan menggunakan metode ini diharapkan dapat memperoleh gambaran umum mengenai kondisi yang ada dan dapat mengidentifikasi permasalahan di tempat magang.

c. Wawancara

Wawancara merupakan metode untuk menghasilkan data dengan melibatkan sumber daya manusia yang terlibat di bidang masing - masing. Wawancara

yang dilakukan berupa diskusi langsung dengan pembimbing lapang dan karyawan yang terlibat dalam kebutuhan data penyusunan laporan.

d. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan proses pembuatan, pengumpulan dan penyimpanan informasi dalam bentuk tertulis, visual atau audio sebagai referensi atau salah satu sumber data sekunder dalam sebuah laporan. Dokumentasi yang dikumpulkan mulai dari proses produksi hingga proses penjualan serta informasi mengenai sejarah dan struktur perusahaan.

e. Studi Pustaka

Studi Pustaka merupakan proses pengumpulan data dengan menggunakan laporan terdahulu. Kegiatan studi literatur dilakukan untuk mempermudah dalam mendapatkan dan membandingkan data yang telah diperoleh selama kegiatan magang dilaksanakan.