

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang merupakan salah satu bentuk pembelajaran di luar kelas yang memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk memperoleh pengalaman kerja nyata di dunia industri. Melalui kegiatan ini, mahasiswa tidak hanya mempelajari teori di bangku kuliah, tetapi juga dapat mengaplikasikan pengetahuan tersebut dalam praktik di lapangan. Menurut Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi, kegiatan magang termasuk dalam bentuk pembelajaran yang bertujuan untuk meningkatkan kompetensi mahasiswa agar siap menghadapi tantangan dunia kerja (Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2012). Dengan demikian, magang menjadi sarana penting dalam membangun keterampilan teknis, soft skills, serta pemahaman terhadap etos kerja di dunia profesional.

Salah satu industri yang memiliki perkembangan pesat dan relevan dengan dunia akademik, khususnya bidang pangan, adalah industri pengolahan kakao dan coklat. Indonesia merupakan salah satu negara penghasil kakao terbesar di dunia, dengan produksi yang mencapai 667 ribu ton pada tahun 2023 (Kementerian Pertanian RI, 2023). Namun demikian, tantangan utama yang dihadapi adalah rendahnya nilai tambah akibat sebagian besar biji kakao masih diekspor dalam bentuk bahan mentah. Oleh karena itu, pengembangan industri hilir kakao menjadi penting agar mampu meningkatkan daya saing, memperluas pasar, serta memberikan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat. Hal ini sejalan dengan pernyataan Wibowo (2020) bahwa pengolahan kakao dalam negeri berpotensi besar untuk meningkatkan devisa negara sekaligus memberdayakan petani lokal melalui industri kreatif berbasis pangan.

PT Kampung Coklat yang berlokasi di Blitar, Jawa Timur, hadir sebagai salah satu contoh nyata pengembangan industri pengolahan kakao di Indonesia. Perusahaan ini tidak hanya fokus pada produksi coklat dalam berbagai varian, tetapi juga mengembangkan konsep agrowisata dan edukasi berbasis coklat. Dengan strategi ini, PT Kampung Coklat berhasil membangun ekosistem bisnis

yang terintegrasi, mulai dari hulu hingga hilir. Hal ini sejalan dengan konsep *value chain* Porter (1985), yang menekankan pentingnya integrasi proses bisnis untuk meningkatkan daya saing perusahaan. Melalui kombinasi industri, edukasi, dan pariwisata, PT Kampung Coklat mampu memberikan kontribusi nyata terhadap pengembangan ekonomi lokal dan peningkatan kesadaran masyarakat tentang pentingnya produk dalam negeri.

Kegiatan magang di PT Kampung Coklat menjadi relevan karena mahasiswa dapat memperoleh pengalaman langsung dalam proses produksi cokelat, manajemen mutu, pemasaran, hingga pengembangan inovasi produk. Selain itu, mahasiswa juga berkesempatan memahami tantangan riil yang dihadapi industri pangan, seperti keterbatasan bahan baku berkualitas, persaingan pasar, serta kebutuhan akan inovasi berkelanjutan. Dengan demikian, pelaksanaan magang ini diharapkan mampu memberikan pemahaman menyeluruh mengenai penerapan ilmu pengetahuan di dunia kerja sekaligus membentuk keterampilan profesional mahasiswa. Seperti yang dinyatakan oleh Sutrisno (2019), pengalaman kerja nyata melalui magang dapat meningkatkan kesiapan lulusan perguruan tinggi dalam menghadapi persaingan global yang semakin ketat.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang Mahasiswa

1. Memperoleh pengalaman praktis dalam industri pengolahan makanan khususnya bidang produksi cokelat untuk menerapkan ilmu pengetahuan yang telah dipelajari selama perkuliahan di Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan.
2. Memahami proses produksi cokelat secara menyeluruh mulai dari penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, hingga distribusi produk jadi di lingkungan industri yang sesungguhnya.
3. Mengembangkan kemampuan profesional dalam bekerja di tim, berkomunikasi dengan berbagai pihak, dan menyelesaikan masalah yang terjadi dalam lingkungan kerja industri pangan.
4. Mempelajari sistem manajemen perusahaan yang meliputi struktur

organisasi, alur kerja, standar operasional prosedur yang diterapkan di PT Kampung Coklat Blitar.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang Mahasiswa

1. Mengidentifikasi dan memahami proses pengemasan produk cokelat batangan Dark 45 gr di PT Kampung Coklat, meliputi tahapan persiapan bahan kemasan, teknik pengemasan primer dan sekunder, serta penerapan standar mutu dan keamanan pangan selama proses pengemasan berlangsung.
2. Menganalisis efektivitas sistem dan prosedur pengemasan produk Dark 45 gr, termasuk kecepatan kerja, ketepatan penimbangan, kerapian kemasan, serta kesesuaiannya dengan standar perusahaan dan regulasi yang berlaku, sebagai dasar evaluasi dan peningkatan kualitas proses produksi. Mempelajari teknologi pengolahan coklat yang meliputi proses produksi hingga pengemasan.
3. Memahami sistem pengendalian kualitas yang diterapkan perusahaan mulai dari inspeksi bahan baku, monitoring proses produksi, hingga pengujian produk jadi untuk memastikan produk memenuhi standar yang ditetapkan.
4. Menganalisis manajemen rantai pasok dalam industri coklat termasuk sistem pengadaan bahan baku, pengelolaan inventori, dan distribusi produk untuk memahami kompleksitas operasional perusahaan makanan.

1.2.3 Manfaat Magang Mahasiswa

Adapun manfaat dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

- Manfaat untuk Mahasiswa:
 - a) Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
 - b) Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
 - c) Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan

permasalahan di lapangan.

- Manfaat untuk Polije:
 - a) Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
 - b) Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
- Manfaat untuk PT. Kampung Coklat:
 - a) Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
 - b) Mendapatkan alternatif solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3 Lokasi dan Waktu

Lokasi magang bertempat di PT Kampung Coklat Blitar, yang beralamat di Jl. Banteng Blorok No.18, Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur, 66161. Kegiatan magang ini dilaksanakan dalam kurun waktu 7 Juli 2025 hingga 7 November 2025, dengan jam kerja yang ditetapkan mulai pukul 07.00 WIB hingga 16.00 WIB setiap harinya. Peserta magang mendapatkan libur sebanyak 1 (satu) hari dalam setiap minggu, di luar hari Sabtu dan Minggu, sehingga tetap memiliki waktu istirahat yang proporsional tanpa mengganggu efektivitas kegiatan magang.

1.4 Metode Pelaksanaan

- Orientasi dan Pengenalan Perusahaan

Tahap awal pelaksanaan magang dimulai dengan kegiatan orientasi yang dirancang untuk memberikan pemahaman menyeluruh mengenai PT Kampung Coklat. Orientasi ini meliputi pengenalan sejarah dan profil perusahaan, struktur organisasi, visi dan misi, serta nilai-nilai yang menjadi dasar dalam menjalankan aktivitas usaha. Peserta magang juga diperkenalkan dengan aturan kerja, tata tertib, dan budaya organisasi yang berlaku, sehingga mampu menyesuaikan diri dengan lingkungan kerja yang profesional. Selain itu, kegiatan orientasi memberikan gambaran mengenai ruang lingkup produksi, manajemen, serta sistem operasional yang

dijalankan perusahaan, sehingga peserta memperoleh bekal awal yang memadai sebelum terjun secara langsung ke lapangan.

- **Observasi dan Pendampingan**

Setelah melalui tahap orientasi, peserta magang diarahkan untuk melakukan observasi lapangan secara langsung terhadap berbagai proses yang berlangsung di PT Kampung Coklat. Observasi mencakup kegiatan mulai dari pengolahan bahan baku, pencampuran, pencetakan, pendinginan, pengemasan, hingga tahap distribusi produk cokelat. Dalam kegiatan ini, peserta tidak hanya mengamati tetapi juga memperoleh penjelasan dari supervisor atau karyawan yang ditunjuk, sehingga dapat memahami secara lebih mendalam alur dan standar kerja yang diterapkan. Pendampingan intensif diberikan agar peserta mampu menghubungkan teori yang diperoleh di bangku kuliah dengan praktik nyata, serta memahami faktor-faktor penting yang memengaruhi kualitas produk dan keberhasilan proses produksi.

- **Praktik Lapangan**

Tahap praktik lapangan menjadi inti dari kegiatan magang, di mana peserta secara aktif dilibatkan dalam berbagai aktivitas operasional perusahaan. Peserta berkesempatan terjun langsung dalam proses produksi cokelat mulai dari pengolahan bahan baku, pencampuran, pencetakan, pendinginan, hingga pengemasan akhir yang siap didistribusikan. Selain itu, peserta juga berperan dalam pengendalian mutu dengan mempelajari prosedur standar kualitas produk, serta memahami aspek pemasaran dan pelayanan konsumen sebagai bagian dari rantai bisnis perusahaan. Melalui keterlibatan langsung ini, peserta tidak hanya mengasah keterampilan teknis tetapi juga memperoleh pengalaman praktis mengenai manajemen produksi, koordinasi tim, serta strategi pengembangan usaha berbasis industri pangan.

- Diskusi dan Konsultasi Berkala



Gambar.1. 1 Bimbingan setiap hari jumat
(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Sebagai upaya untuk mengevaluasi jalannya magang, kegiatan diskusi dan konsultasi dilaksanakan secara rutin pada hari Jumat pukul 10.30–11.30 WIB, dengan melibatkan peserta magang, pembimbing lapangan, dan jika memungkinkan dosen pembimbing dari perguruan tinggi. Diskusi ini menjadi forum penting untuk membahas perkembangan kegiatan magang setiap minggunya, menyampaikan kendala yang dihadapi, serta mencari solusi yang tepat agar proses magang dapat berlangsung lebih efektif. Selain itu, forum ini juga menjadi sarana pertukaran pengetahuan, berbagi pengalaman praktis dari dunia kerja, dan memperdalam pemahaman tentang manajemen industri pengolahan pangan. Dengan adanya kegiatan konsultasi yang terstruktur, peserta magang dapat memperoleh arahan yang jelas, meningkatkan keterampilan, serta mengintegrasikan teori akademik dengan praktik nyata di lapangan.

- Penyusunan Laporan Magang

Tahap akhir dari kegiatan magang adalah penyusunan laporan yang disusun secara sistematis berdasarkan pengalaman, pengetahuan, serta keterampilan yang diperoleh selama periode magang berlangsung. Laporan ini memuat deskripsi kegiatan yang telah dilakukan, analisis terhadap proses

kerja, serta refleksi atas pembelajaran yang didapatkan baik dari sisi teknis maupun manajerial. Penyusunan laporan tidak hanya berfungsi sebagai dokumentasi formal, tetapi juga menjadi sarana evaluasi yang berguna bagi perusahaan maupun perguruan tinggi untuk menilai keberhasilan program magang. Melalui laporan ini, peserta magang diharapkan mampu menunjukkan kemampuan analisis, keterampilan menyusun laporan ilmiah, serta memberikan kontribusi berupa saran konstruktif yang dapat bermanfaat bagi pengembangan perusahaan.