

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasi, yaitu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian spesifik yang dibutuhkan di sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan.

Magang adalah kegiatan pembelajaran bagi mahasiswa yang melibatkan bekerja langsung di dunia kerja untuk mencapai keahlian, baik dalam hal pengalaman kerja maupun pengetahuan. Kegiatan ini merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi oleh seluruh mahasiswa Politeknik Negeri Jember untuk lulus. Kegiatan magang dilaksanakan selama 900 jam dengan bobot 20 sks selama satu semester. Program magang ini bertujuan agar mahasiswa dapat mengaplikasikan teori dan praktik yang telah diperoleh di perkuliahan dengan mempraktikkannya secara langsung di perusahaan.

Di PTPN 1 Regional 5 Kendenglembu berada pada wilayah 1 tepatnya di Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Bayuwangi, Provinsi Jawa Timur. Perusahaan ini merupakan Perusahaan yang bergerak di bidang Perkebunan berfokus pada Tanaman kakao yang di olah menjadi produk bahan baku biji kakao dan di olah lagi menjadi cokelat. Perusahaan milik negara memanfaatkan potensi Kabupaten Banyuwangi yang dikenal memiliki banyak jenis tanaman Perkebunan yang akan menjadi pendapatan terus meningkat tiap tahunnya untuk negara maupun Masyarakat sekitar. salah satunya di Pabrik pagergunung Dosoen kakao yang memproduksi tanaman kakao untuk di olah menjadi bahan baku utama pembuatan cokelat, selain itu juga merupakan sebuah tempat wisata edukasi kebun kakao yang

dilakukan kepada anak sekolah yaitu dari jenjang TK, SD, SMP, SMA hingga ke Perguruan Tinggi. Produk coklat yang dijual di Cafe adalah produk olahan dari kakao yang menjadi produk dengan cita rasa milk, dark dan extra dark.

Pada Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN I Kendenglembu cokelat yang diolah bermacam-macam mulai dari coklat batang, praline, prisma dan bubuk 3 In 1, bentuk yang bermacam-macam dapat menarik pembeli agar lebih meminati coklat, salah satu coklat yaitu coklat batang *Dark Chocolate* dan *Milk Chocolate* adalah salah satu jenis cokelat yang dibuat dengan cara pencampuran formula coklat, gula bubuk, susu bubuk dan lemak dilakukan proses *balmill* dan *choncing* yang membutuhkan waktu sekitar 15 jam. Sedangkan untuk proses pembuatan bubuk dari *Steaming* hingga pencampuran (*blending*) estimasi waktu yang dibutuhkan 3 jam kapasitas 10 kg. Cokelat dengan rasa Merupakan Cokelat yang paling diminati dari semua kalangan.

Dengan persaingan bisnis yang semakin ketat, perusahaan dituntut untuk meningkatkan daya saingnya secara terus menerus. Kualitas produk menjadi faktor utama yang menentukan daya saing perusahaan (Setiyono & Sutrimah, 2016). Kurangnya pengendalian kualitas yang dilakukan perusahaan menjadikan produk berkualitas rendah yang berakibat ketidaksesuaian antara produk dengan harapan atau ekspektasi pelanggan.

proses produksi merupakan salah satu kegiatan di lingkup manajemen yang diterapkan pada aktivitas produksi di dalam suatu perusahaan. Proses dalam kegiatan produksi dapat membantu berjalannya proses produksi yang sesuai dengan perencanaan sehingga diharapkan dapat menghasilkan produk yang berkualitas.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan Magang secara umum adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di PTPN I Regional 5 Kebun Kalirejo Kendenglembu. Selain itu, tujuan magang adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau

kesenjangan yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus kegiatan Magang ini adalah:

- a. Menjelaskan proses pengolahan menjadi *milk chocolate* pada PTPN I Regional 5 Kebun Kalirejo Kendenglembu Banyuwangi.
- b. Menjelaskan dan mengidentifikasi permasalahan dalam proses pengolahan menjadi *milk chocolate* pada PTPN I Regional 5 Kebun Kalirejo Kendenglembu Banyuwangi.
- c. Memberikan Solusi terhadap permasalahan dalam proses pengolahan menjadi *milk chocolate* pada PTPN I Regional 5 Kebun Kalirejo Kendenglembu Banyuwangi.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat magang bagi mahasiswa adalah sebagai berikut :

1. 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; dan
 - c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan di lapangan.
2. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember
 - a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di PTPN I Regional 5 Kebun Kalirejo Kendenglembu untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum; dan
 - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.

3. Manfaat untuk perusahaan
 - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja; dan
 - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan di lapangan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi Perusahaan

Penentuan lokasi suatu perusahaan merupakan suatu hal yang harus diperhatikan, dipertimbangkan dan direncanakan dengan baik. karena hal ini menyangkut efakuasi dan efisiensi terhadap aktifitas perusahaan. Bila terjadi kesalahan dalam menentukan lokasi perusahaan dapat berakibat mundurnya aktifitas perusahaan. Lokasi pelaksanaan Magang di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN I Regional 5 Kebun Kendenglembu, Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Bayuwangi.

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Magang dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN I Regional 5 Kebun Kendenglembu oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember dari Program Magang Manajemen Agroindustri tersebut dilaksanakan mulai dari 10 Juli 2024 hingga 10 Desember 2024. Hari kerja di PTPN I Regional 5 Kebun Kendenglembu berlangsung dari Senin hingga Sabtu. Pada hari Senin hingga Kamis serta Sabtu, jam kerja berlangsung selama 7 jam, dengan waktu istirahat selama 1 jam.

1.3.3 Jadwal Kerja

Jam kerja di Pabrik Pengolahan Kakao dan Coklat setiap minggunya adalah 6 hari dari hari senin sampai hari sabtu. Jam kerja dimulai dari pukul 05.30 WIB sampai dengan pukul 13.30 WIB apabila lebih dari jam kerja maka disebut *over time* atau lembur. Pengaturan jam kerja dimaksudkan untuk mencapai kinerja yang baik. Pada Pabrik Pengolahan Kakako dan Coklat mengatur jam kerja karyawan sebagai berikut :

Tabel 1.1 Kegiatan Hari Senin-Kamis

NO	PUKUL	Kegiatan
1.	05.30 – 06.30	Apel pagi rutin
2.	07.00 – 09.30	Waktu bekerja
3.	09.30 – 10.00	Istirahat
4.	10.00 – 13.30	Waktu bekerja
5.	13.30	Pulang

Tabel 1.2 Kegiatan Hari Jumat

NO	PUKUL	Kegiatan
1.	05.30 – 06.30	Apel pagi rutin
2.	07.00 – 11.00	Waktu Bekerja
3.	11.00	Waktu Pulang

Sumber: PTPN I Regional 5 Kebun Kalirejo Kendenglembu (2024)

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Magang di Pabrik Pengolahan Kakao dan Coklat PTPN I Regional 5 Banyuwangi sebagai berikut :

1. Metode Observasi

Melakukan pengamatan secara langsung kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan di Pabrik Kakao PTPN I Kebun Kendenglembu, meliputi aktivitas karyawan di lapangan mulai dari pemanenan, penerimaan biji kakao basah, fermentasi, pengeringan, tempering, sortasi, pengemasan, penyimpanan dan pengiriman. Serta pengolahan produk cokelat siap konsumsi.

2. Metode Wawancara

Melakukan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan para tenaga ahli yang bersangkutan untuk mendapatkan uraian yang jelas.

3. Kerja Nyata

Terlibat langsung dalam proses produksi pengolahan kakao dan cokelat dengan bimbingan dan arahan dari mandor.

4. Studi Pustaka

Mendata hasil dari semua kegiatan pemanenan, pengolahan biji basah menjadi biji kering siap kirim, pengolahan produk cokelat dan melakukan evaluasi pada setiap proses sebagai pembanding dalam pemahaman teori dengan kondisi real yang terjadi di lapangan.

5. Penyusunan Laporan

Penulisan laporan kegiatan, pengamatan, wawancara, dan studi pustaka yang telah didapatkan selama kegiatan magang berlangsung.