

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kakao merupakan tanaman tahunan yang dapat dikembangkan di Indonesia, selain kopi dan sawit kakao merupakan komoditas unggulan di sektor perkebunan. Tanaman kakao dapat mulai berproduksi pada umur 3-4 tahun setelah penanaman. Produksi kakao dapat bertahan lebih dari 25 tahun dengan penanganan dan pengelolaan yang tepat, selain dipasarkan dalam bentuk buah kakao biasanya diolah menjadi produk lain salah satunya dalam bentuk coklat.

PT. Kampung Coklat Blitar adalah salah satu perusahaan lokal di Indonesia yang mengolah kakao dalam bentuk coklat, bukan hanya menjual produk olahan coklat namun PT. Kampung Coklat Blitar atau Kampung Coklat juga menyediakan berbagai sarana wisata edukasi. Fasilitas wisata edukasinya seperti paket edukasi, kebun pembibitan kakao, *cooking class*, juga *meeting room* yang bisa disewa untuk acara-acara seperti seminar dan lain-lain. Produk coklat dan produk lain dari Kampung Coklat dijual di galeri coklat yang terletak di pintu masuk 1 atau loket, pintu masuk 2 dan galeri utama yang merupakan galeri coklat terbesar diantara galeri yang ada dan terletak di utara sebelum gerbang menuju kebun kakao.

Coklat produksi Kampung Coklat memiliki bermacam bentuk serta rasa. Mulai dari coklat bentuk curah, love, batangan 45 dan 55 gram, blok 250 gram dan bentuk kopi. Berbagai varian rasanya ada rasa *original*, *milk*, *crispy*, *dark*, juga coklat *white* dan varian rasa buah *strawberry*, *orange* dan *apple*. Setiap varian coklat memiliki tempatnya sendiri di hati penggemar coklat seperti coklat *milk* yang memiliki rasa manis dan susu yang kuat populer dikalangan penyuka coklat manis dan anak kecil. Varian coklat *dark* populer untuk kalangan pecinta rasa pait dan kurang manis dan para pecinta kopi yang familiar dengan rasa pait asam khas coklat *dark*, untuk mengukur kelayakan rasa pada coklat itu sendiri dikarenakan belum ada alat ukur, maka pengukuran rasa menggunakan *organoleptic test* atau tes sensori rasa oleh panelis.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang Kerja

Tujuan Magang Kerja secara umum adalah meningkatkan pengetahuan serta keterampilan mahasiswa dalam dunia kerja, terutamanya dalam perusahaan. Juga melatih mahasiswa untuk kritis terhadap perbedaan yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh diperkuliahan. Sehingga mahasiswa dapat memperoleh keterampilan yang tidak bisa didapatkan hanya dengan perkuliahan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang Kerja

Tujuan khusus kegiatan magang kerja adalah :

1. Melatih mahasiswa dalam mengerjakan pekerjaan lapang, pekerjaan yang dilakukan dalam perusahaan. Juga melatih keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya dengan tetap mengikuti perkembangan iptek.
2. Menambah wawasan dan memantapkan keterampilan untuk meningkatkan kematangan dan kepercayaan dirinya.
3. Melatih mahasiswa untuk lebih berfikir kritis dan rasional dalam berpendapat disetiap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang sudah dibakukan.
4. Mengetahui pengendalian mutu dengan parameter rasa untuk *dark chocolate* 80% dengan organoleptik tes di PT. Kampung Coklat Blitar.

1.2.3 Manfaat Magang Kerja

1. Mahasiswa akan terlatih dalam mengerjakan pekerjaan lapangan, dan menguasai keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
2. Mahasiswa mendapat kesempatan untuk mengasah keterampilan dan pengetahuannya dengan lebih mendalam untuk meningkatkan kepercayaan dan kematangan diri.
3. Mahasiswa terlatih berfikir kritis dan logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang sudah dibakukan.
4. Mahasiswa dapat mengetahui pengendalian mutu dengan parameter rasa untuk *dark chocolate* 80% dengan organoleptik tes di PT. Kampung Coklat Blitar.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi Perusahaan

Lokasi perusahaan merupakan hal penting dalam efektivitas dan efisiensi terhadap aktivitas perusahaan untuk menjaga keuntungan dan kelangsungan hidup perusahaan. PT. Kampung Coklat Blitar saat ini terletak di Jl. Banteng – Blorok No. 18, Desa Plosorejo, RT. 01 / 06, Kademangan, Plosorejo, Kec. Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur 66161. Yang berjarak kurang dari 10 km dari pusat kota Blitar (alun-alun kota Blitar), dengan jalan yang mudah diakses sehingga mempermudah turis dari berbagai kota untuk mengunjungi lokasi.

1.3.2 Jadwal Kerja

Jadwal	Lokasi
Minggu 1	Produksi, SM, kafe warkop, kebun R2, TM dan OT7
Minggu 2	OT2, produksi, SM, produksi dan terpai ikan
Minggu 3	Produksi, kebun R2, produksi dan kafe warkop
Minggu 4	Produksi, wahana 1, galbar dan OT3
Minggu 5	Produksi, TM dan OT3
Minggu 6	Produksi
Minggu 7	Produksi dan galbar
Minggu 8	Produksi dan TM
Minggu 9	Produksi dan kafe TM
Minggu 10	Produksi
Minggu 11	Produksi
Minggu 12	Produksi
Minggu 13	Produksi

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam Magang Kerja di PT. Kampung Coklat Blitar antara lain :

1. Magang Kerja

Mahasiswa terlibat langsung dalam setiap tugas karyawan baik yang dilakukan di dalam produksi maupun di luar seperti galeri dan *outlet-outlet*.

2. Ceramah dan Diskusi

Karyawan perwakilan menjelaskan proses produksi coklat mulai dari pengolahan biji, selanjutnya diadakan sesi diskusi. Diskusi dengan pembimbing lapang sendiri dilakukan secara langsung setiap minggunya pada hari Jumat untuk melengkapi data guna penulisan laporan kegiatan magang kerja.

3. Observasi

Pengambilan data dengan mengamati secara langsung di lapangan.