

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cokelat merupakan makanan yang banyak disukai anak-anak hingga orang dewasa. Cokelat terbuat dari hasil olahan biji tanaman kakao (*theobroma cacao*) yang dihaluskan menjadi pasta coklat dan dilakukan beberapa proses hingga menjadi coklat batangan dan olahan lainnya. Selain diolah menjadi makanan, cokelat juga dapat diolah menjadi minuman coklat. Cokelat telah melewati sejarah yang panjang sejak pertama kali ditemukan dan digunakan oleh penduduk Mesoamerika kuno hingga kini menjadi panganan populer didunia modern. Suku olek, maya dan aztek yang hidup di tiga ribu tahun lalu pada awalnya mengolah biji kakao menjadi minuman. Mereka sangat menyukai minuman cokelat itu dan menganggapnya “*xocolatl*” yang merupakan akar dari kata “cokelat” yang dikenal sekarang (Atkinson, Banks, Frances & McFadden, 2010)

Daerah penghasil kakao di Indonesia sebagian besar terdapat di Pulau Sulawesi dan di Provinsi Sumatera Utara, namun industri pengolahan kakao banyak terdapat di Pulau Jawa (Departemen Perindustrian, 2007). Industri mengolah biji menjadi berbagai macam produk setengah jadi dan berbagai olahan, bubuk, lemak, bungkil dan pasta adalah produk setengah jadi atau produk antara (*intermediate*) yang dihasilkan dari pengolahan sekunder biji kakao (Buletin Teknologi dan Informasi Pertanian, 2008). Produk antara tersebut kemudian diolah lagi menjadi beragam jenis produk komersil, seperti permen cokelat (praline), cokelat batangan dengan berbagai tambahan rasa dan macam kue coklat.

Salah satu daerah pengolah coklat dan wisata edukasi coklat terdapat di PT. Kampung Coklat Blitar, Jawa Timur. PT. Kampung Coklat merupakan perusahaan pengolahan coklat dan tempat wisata edukasi yang terletak di Jl. Banteng blorok No. 18 , Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur. PT. Kampung Coklat berdiri sejak tahun 2000. PT. Kampung Coklat menyediakan berbagai fasilitas seperti paket edukasi, kebun pembibitan kakao, cooking class, meeting room, warung prasmanan, outlet, wahana

permainan, live musik, musholla, terapi ikan dan galeri coklat sebagai pusat oleh-oleh produk olahan coklat. Produk unggulan PT. Kampung Coklat Blitar adalah produk olahan dari biji kakao menjadi cokelat dengan varian rasa original, milk, crispy dan dark cokelat (67%, 80%, 90% dan 100%).

Cokelat yang diolah di PT. Kampung Coklat Blitar bermacam-macam yang terdiri dari coklat batangan, coklat blok, bubuk coklat, coklat curah, coklat love dan coklat kopi. Bentuk kemasan coklat merupakan salah satu upaya untuk menarik konsumen agar tidak bosan dengan kemasan coklat pada umumnya. Coklat yang diolah dilakukan pengolahan yang mengutamakan keamanan dan menjaga produk tetap terjaga kualitasnya dengan mengemas menggunakan alumunium foil agar coklat tidak leleh, tetap terlindungi dari sinar matahari, selain itu sebagai pengemas produk olahan yang membutuhkan perlindungan khusus untuk dapat menjaga cita rasa, isi kandungan dan kebersihan suatu produk.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan Praktik Kerja Lapang (PKL) secara umum adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat PKL. Selain itu, tujuan PKL 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 PKL

Tujuan khusus kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini adalah :

1. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya mengikuti perkembangan ipteks.
2. Menambah kesempatan bagi mahasiswa memantapkan keterampilan dan pengetahuannya untuk menambah kepercayaan dan kematangan dirinya.

3. Meningkatkan kemampuan interpersonal mahasiswa terhadap lingkungan kerjanya.
4. Melatih para mahasiswa berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan.
5. Meningkatkan kemampuan, pengalaman dan pengetahuan mahasiswa dalam proses produksi blok *milk chocolate* 250 gram dengan metode *plan, do, check* dan *action* di PT. Kampung Coklat Blitar.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut :

1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
3. Mahasiswa dapat mengetahui manajemen proses produksi blok *milk chocolate* 250 gram dengan metode *plan, do, check* dan *action* di PT. Kampung Coklat Blitar.
4. Mahasiswa dapat mengenal segmen pasar dari produk yang dihasilkan.
5. Mahasiswa dapat mengembangkan sikap kreatif dan inovatif mahasiswa yang mengarah pada penumbuhan budaya kewirausahaan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi Pelaksanaan

Penentuan lokasi suatu perusahaan merupakan suatu hal yang harus diperhatikan, dipertimbangkan dan direncanakan dengan baik. Karena hal ini menyangkut efektifitas dan efisiensi terhadap aktifitas perusahaan untuk meningkatkan keuntungan dan menjaga kelangsungan hidup perusahaan. Lokasi

pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) di PT. Kampung Coklat, Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar.

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Praktik Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di PT. Kampung Coklat Blitar oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember dari Program Studi Manajemen Agribisnis. Praktik Kerja Lapang (PKL) tersebut dilaksanakan mulai tanggal 20 September sampai dengan 23 Desember 2021.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam Praktik Kerja Lapang (PKL) di PT. Kampung Coklat menggunakan metode antara lain :

1. Praktik Kerja Lapang

Mahasiswa terlibat secara langsung membantu karyawan dalam setiap kegiatan mulai dari penanaman hingga pengolahan bahan sampai menjadi produk jadi.

2. Wawancara dan Diskusi

Mewawancarai pegawai dan para pekerja yang terlibat langsung dalam proses pengolahan dan berdiskusi secara langsung terhadap pembimbing lapang untuk melengkapi data dari perusahaan.

3. Observasi

Merupakan metode yang dilakukan untuk memperoleh data dengan cara pengamatan secara langsung ke lapang.