

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu kegiatan pendidikan yang dilakukan di perusahaan dan wajib dilaksanakan oleh mahasiswa pada saat menempuh semester akhir selama ± 256 jam. Kegiatan ini adalah kegiatan dimana mahasiswa dapat mengaplikasikan teori yang telah didapat di bangku perkuliahan dengan cara mempraktikkan secara langsung pada pekerjaan yang ada di perusahaan. Praktik kerja lapangan dapat memberikan wawasan, pengalaman baru, keterampilan serta keahlian khusus sesuai bidang keahliannya. Hal tersebut diharapkan dapat menjadi bekal bagi mahasiswa untuk terjun ke dunia kerja yang sesungguhnya. Kegiatan PKL ini dilaksanakan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia saat ini merupakan lembaga profit yang memperoleh mandat untuk melakukan penelitian dan pengembangan komoditas kopi dan kakao sekaligus sebagai penyedia data dan informasi yang berhubungan dengan kopi dan kakao di Indonesia, dimana salah satu unitnya yakni Unit Pasca Panen meliputi produksi alat dan mesin serta industri hilir kopi dan kakao.

Kakao merupakan salah satu komoditas tanaman perkebunan utama di dunia. Komoditas ini merupakan bahan baku pembuatan cokelat. Di Indonesia tanaman kakao merupakan penghasil devisa keempat terbesar setelah kelapa sawit, karet dan tebu. Hasil kakao dapat dijadikan sebagai sebuah usaha untuk menambah nilai tambah dan nilai guna dengan cara memanfaatkan kulit buah kakao hingga biji kakao yang dapat diolah menjadi beberapa jenis produk. Beberapa produk yang dihasilkan dipasarkan langsung ke konsumen melalui outlet yang ada di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Produk-produk yang ada pada Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia dihasilkan dari pengolahan kulit kakao dan biji kakao. Hasil dari pengolahan kulit kakao yaitu sabun sedangkan hasil dari

pengolahan biji kakao meliputi coklat bubuk, permen coklat dan bubuk kakao murni.

Lemak kakao merupakan bahan untuk pembuatan permen *white chocolate* “Vicco” atau permen coklat putih. Permen *white chocolate* “Vicco” merupakan salah satu permen coklat putih yang disukai banyak orang karena rasanya yang manis seperti rasa vanilla. Banyak industri yang telah memproduksi *white chocolate* mulai dari industri berskala kecil hingga industri berskala menengah ke atas. Komposisinya yaitu lemak kakao, gula, susu bubuk, lesitin, vanili. Pada Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia permen *white chocolate* “Vicco” diproduksi oleh serikat karyawan atau dengan kata lain Aneka Food “KOPKAR SEKAR”.

Dalam memproduksi permen *white chocolate* diperlukan adanya suatu manajemen produksi yang baik. Manajemen produksi merupakan serangkaian aktivitas yang meliputi perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian yang dijalankan oleh perusahaan agar proses produksi dapat berjalan baik dan dapat menghasilkan produk yang berkualitas.

Pada laporan PKL ini penulis lebih fokus pada manajemen produksi permen *white chocolate* karena perlu adanya perbaikan pada saat proses pencetakan, terkadang terdapat bagian sisi coklat yang tidak rata atau pun bentuknya cacat. Jadi sebelum di masukkan kedalam kemasan harus diratakan terlebih dahulu bentuknya supaya produk bisa pas masuk ke dalam kemasan dengan hati – hati agar tidak mudah patah dan untuk menjamin kualitas produk agar lebih baik lagi serta membahas pemasaran dan biaya produksi.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Praktek Kerja Lapang (PKL)

Adapun tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Lapang ini adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di perusahaan.
2. Mengetahui kondisi riil dunia kerja.
3. Melatih mahasiswa agar lebih kritis dalam melihat persoalan di perusahaan.

4. Mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh selama di bangku perkuliahan.

1.2.2 Tujuan Khusus Praktek Kerja Lapang (PKL)

Adapun tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Lapang ini adalah sebagai berikut:

1. Menjelaskan proses produksi permen *white chocolate* pada Pada Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
2. Menjelaskan manajemen produksi, pemasaran dan biaya – biaya dalam proses produksi permen *white chocolate* pada Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

1.2.3 Manfaat Praktek Kerja Lapang (PKL)

Adapun manfaat dari kegiatan Praktik Kerja Lapang ini adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa memperoleh pengetahuan dan informasi secara langsung tentang proses pengolahan kopi dan kakao pada Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
2. Mahasiswa menjadi terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
3. Mahasiswa dapat menumbuhkan sikap kerja yang berkualitas.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini berlokasi di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia yang beralamatkan di Desa Nogosari, Kecamatan Rambipuji, Kabupaten Jember. Kegiatan PKL ini dilaksanakan selama 256 jam, mulai tanggal 2 Maret 2020 sampai dengan 17 Maret 2020 dengan jadwal kerja yaitu hari Senin– Sabtu pukul 07.00 – 16.00 WIB, sedangkan hari Minggu pukul 07.00 – 15.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam Praktik Kerja Lapangan adalah sebagai berikut:

1. Metode Kerja Lapangan Mahasiswa mengikuti kegiatan kerja secara langsung bersama para pekerja pengolahan hilir kopi dan kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia sesuai jadwal kerja yang berlaku.
2. Metode Wawancara Mahasiswa menanyakan langsung kepada pihak terkait diantaranya yaitu pembimbing lapang dan tenaga kerja bagian produksi untuk mengetahui dan menggali informasi tentang proses pengolahan hilir kopi dan kakao yang ada di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
3. Metode Dokumentasi Mahasiswa mendokumentasikan rangkaian kegiatan yang dilaksanakan selama Praktik kerja lapang (PKL). Dengan metode ini, peneliti mengumpulkan data dari perusahaan, sehingga penulsi dapat memperoleh catatan-catatan yang berhubungan dengan penelitian seperti, gambaran sejarah perusahaan, struktur organisasi perusahaan, foto-foto dan sebagainya.
4. Metode Studi Pustaka Mahasiswa melakukan pengumpulan data dan informasi baik tertulis maupun melalui literatur yang terdapat di Perpustakaan Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia yang dapat mendukung proses penulisan Praktik Kerja Lapangan (PKL).