

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perusahaan adalah tempat terjadinya proses produksi dan berkumpulnya semua faktor produksi. Bagi perusahaan yang terdaftar di pemerintah, mereka mempunyai badan usaha untuk perusahaannya. Badan usaha ini adalah status dari perusahaan tersebut yang terdaftar di pemerintahan secara resmi. Sebuah perusahaan berjalan di berbagai macam bidang salah satunya adalah sebuah perusahaan yang berjalan dibidang pariwisata yaitu PT Kampung Coklat Blitar. Masyarakat mengenalnya dengan sebutan “Kampung Coklat” (Nurdayah, 2021).

Kampung Coklat merupakan sebuah tempat wisata edukasi dan perusahaan juga yang berkembang dibidang budidaya dan pengolahan cokelat yang berlokasi di Kabupaten Blitar. Selain itu, Kampung Coklat juga menyediakan berbagai fasilitas seperti paket edukasi, kebun pembibitan kakao, *cooking class*, *meeting room*, kantin, prasmanan, *live music*, mushola, wahana permainan anak, terapi ikan, kebun bibit (*green house*) dan galeri cokelat sebagai tempat pusat pembelian oleh-oleh cokelat khas Kampung Cokelat.

Cokelat merupakan produk olahan kakao yang banyak dikenal dan dikonsumsi oleh masyarakat mulai dari anak-anak hingga dewasa, kalangan menengah ke bawah hingga menengah ke atas mengkonsumsi cokelat dengan jenis yang berbeda-beda sesuai dengan usia dan kalangan. Cokelat menjadi salah satu makanan yang banyak dikenal dan dikonsumsi oleh masyarakat karena cokelat memiliki rasa manis yang banyak disukai oleh berbagai kalangan.

Produk unggulan Kampung Coklat yaitu hasil olahan-olahan buah kakao menjadi cokelat dengan varian rasa, seperti *original*, *milk*, *crispy*, *apple*, *orange*, *white chocolate*, dan *dark chocolate* (*dark 67%*, *dark 80%*, *dark 90%*, *dark 100%*). Semua produk cokelat tersebut memiliki bentuk, berat, rasa, harga, dan kemasan yang berbeda, mulai dari yang disebut cokelat curah, cokelat kopi, cokelat blok, dan cokelat 45 gram. Selain varian-varian tersebut, PT Kampung Coklat juga

memproduksi produk olahan coklat dengan merk “Wor’s 69” dengan produk yaitu selai coklat *original The Belgian*, selai coklat *dark stevia*, coklat curah *dark stevia*, selai coklat d’jae, dan coklat curah d’jae.

Cokelat yang diolah oleh PT Kampung Coklat telah melalui Standar Operasional Perusahaan (SOP). SOP juga telah diterapkan dalam pembuatan selai coklat *original The Belgian*, walaupun produk merupakan produk yang msih baru. Manajemen produksi perlu dilakukan agar proses produksi selai coklat *original The Belgian* dapat berjalan lancar. Manajemen Produksi dilakukan untuk menunjukkan penetapan serta mengurutkan proses produksi dari bahan mentah sampai produk jadi, menentukan proses pemberian perintah untuk mulai melaksanakan proses produksi, hingga mengetahui kendala selama proses produksi dan mendorong terkoordinasinya seluruh perencanaan proses produksi selai coklat *original The Belgian*.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

- a. Tujuan umum dilakukan kegiatan magang ini yaitu meningkatkan pengetahuan, ketrampilan, dan pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenal kegiatan dalam perusahaan.
- b. Melatih mahasiswa lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh selama proses perkuliahaan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus kegiatan magang yaitu sebagai berikut.

- a. Mampu menjelaskan tentang bahan baku pembuatan selai coklat *original The Belgian*.
- b. Mampu menjelaskan mesin dan alat yang digunakan dalam proses produksi selai coklat *original The Belgian*.
- c. Mampu menjelaskan dan melaksanakan proses produksi selai coklat *original The Belgian*.

- d. Mampu mengidentifikasi kendala dalam proses produksi beserta solusi yang diterapkan oleh perusahaan.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat magang adalah sebagai berikut.

- 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 dan kematangan dirinya akan meningkat.
- c. Mahasiswa terlatih untuk berpikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakannya dalam bentuk laporan kegiatan yang sudah dibuktikan.
- d. Menumbuhkan sikap kerja mahasiswa berkarakter.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi Magang

Lokasi magang dilaksanakan di PT Kampung Coklat yang beralamat di Jalan Bantenglorok No.18, RT 01/06, Desa Plososrejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar.

1.3.2 Waktu Pelaksanaan Magang

Magang yang dilaksanakan di PT Kampung Coklat oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember dari Program Studi Manajemen Agroindustri dilakukan mulai tanggal 31 Agustus 2022 sampai dengan 20 Desember 2022. Jam kerja pelaksanaan magang dimulai pada pukul 07.00 WIB-16.00 WIB untuk hari Senin-Jum'at, sedangkan untuk hari sabtu jam kerja dimulai pada pukul 06.30 WIB-16.00 WIB (diluar jam lembur).

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam magang di PT Kampung Coklat yaitu sebagai berikut.

a. Observasi

Observasi merupakan metode yang dilakukan untuk memperoleh data dengan cara pengamatan secara langsung ke lapang. Metode ini dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh gambaran umum mengenai segala sesuatu yang ada di dalamnya dan mengidentifikasi masalah-masalah yang dihadapi.

b. Wawancara dan Diskusi

Wawancara karyawan dan para pekerja yang terlibat langsung dalam proses pengolahan dan berdiskusi secara langsung dengan pembimbing lapang untuk melengkapi data dari perusahaan.

c. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan metode yang berkaitan dengan kegiatan pencatatan data atau dokumentasi saat di lokasi penelitian yang berhubungan langsung dengan karyawan.