

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kakao (*Theobroma cacao L*) adalah sejenis pohon yang berasal dari daerah tropis di Amerika Selatan. Pohon kakao menghasilkan biji kakao yang digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan cokelat dan produk-produk cokelat lainnya. Pohon Kakao (*Theobroma cacao*) adalah nama ilmiah pohon kakao. Pohon ini termasuk dalam keluarga Sterculiaceae dan tumbuh hingga ketinggian sekitar 4-8 meter. Pohon kakao memiliki daun yang lebar, bunga kecil berwarna putih atau merah muda, dan buah berbentuk oval yang dikenal sebagai buah kakao.

Cokelat merupakan salah satu produk olahan hasil kakao yang banyak digemari oleh masyarakat. Cokelat merupakan suspensi partikel-partikel seperti pasta kakao, susu bubuk, serta gula yang tersusun atas lemak cokelat secara utuh dan terus menerus. Berdasarkan komposisi bahan penyusunnya terdapat tiga jenis cokelat, yaitu *dark chocolate*, *milk chocolate*, dan *white chocolate*. Perbedaan dari ketiga jenis cokelat tersebut terletak dari penambahan susu pada produk tersebut, dimana *dark chocolate* merupakan jenis cokelat yang tidak sama sekali menggunakan bahan susu dalam pembuatan produknya sedangkan *milk chocolate* menambahkan susu pada pembuatan produknya sedangkan *white chocolate* berbahan baku susu dalam proses pembuatannya. Bahan baku yang digunakan, serta proses yang dilakukan pada pembuatan cokelat akan berpengaruh terhadap kualitas mutu pada cokelat salah satunya adalah dalam aspek fungsional atau kesehatan (Asriati et al., 2018).

Di Indonesia banyak sekali perusahaan yang bergerak dibidang pengelolaan hasil pertanian kakao menjadi produk olahan cokelat. Salah satunya terletak di kabupaten Blitar yang berdiri sejak tahun 2000 yaitu PT. Kampung Coklat atau dikenal dengan Wisata Edukasi Kampung Coklat yang beralamat di Jl. Banteng blorok No 18, Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan Kabupaten Blitar. PT. Kampung Coklat merupakan salah satu Perseroan Terbatas yang bergerak dibidang pengolahan kakao menjadi cokelat dan dilengkapi dengan adanya wisata edukasi yang menjelaskan terkait asal mula tanaman kakao hingga sampai di Indonesia,

budidaya kakao dan pengolahan kakao menjadi coklat. PT. Kampung Coklat juga menyediakan berbagai fasilitas antara lain kebun kakao, tempat pembibitan kakao, kolam ikan, galeri coklat pusat oleh oleh, *cooking class*, *meeting room*, *live* musik, wahana permainan, outlet yang menjual berbagai jenis makanan, prasmanan, wahana permainan, aula yang digunakan untuk acara seperti (pernikahan, ulang tahun, wisuda dan lainnya) dan musholla

PT Kampung Coklat memproduksi berbagai macam coklat, coklat yang di produksi dipasarkan di gallery (pusat oleh oleh) yang terletak di kawasan tempat wisata Kampung Coklat dan dipasarkan online melalui aplikasi. Cokelat yang produksi oleh Kampung Coklat bermacam-macam bentuknya, yaitu coklat blok dan coklat batang yang memiliki varian ukuran, coklat curah, coklat love, coklat kopi, dan bubuk coklat. Varian rasa coklat yang diproduksi juga berbeda beda di PT Kampung Coklat ini memproduksi coklat dengan varian original, milk, dark, *crispy*, orange, pink, white dan apple. Bentuk dari coklat berbeda beda bertujuan agar menarik minat konsumen. Cokelat yang diproduksi PT. Kampung Coklat telah berstandar Operasional Perusahaan (SOP) dan telah lulus izin SNI dan BPOM.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan Magang secara umum adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di PT. Kampung Coklat yang layak dijadikan tempat Magang. Selain itu, tujuan Magang 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 Magang

Tujuan khusus kegiatan Magang ini adalah:

- a. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya

- mengikuti perkembangan ipteks;
- b. Menambah kesempatan bagi mahasiswa memantapkan keterampilan dan pengetahuannya untuk menambah kepercayaan dan kematangan dirinya;
 - c. Meningkatkan kemampuan interpersonal mahasiswa terhadap lingkungan kerjanya;
 - d. Melatih para mahasiswa berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan.
 - e. Mengetahui Manajemen Proses Produksi Cokelat Curah Original Dengan Metode *Plan Do Check Action* (PDCA) Di PT. Kampung Coklat Blitar.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat Magang adalah sebagai berikut:

- a. Melatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
- b. Memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
- c. Memperoleh peningkatan interpersonal mahasiswa terhadap lingkungan kerja
- d. Dapat berfikir kritis dan menggunakan daya nalar dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan.
- e. Dapat mengetahui Manajemen Proses Produksi Cokelat Curah Original Dengan Metode *Plan Do Check Action* (PDCA) Di PT. Kampung Coklat Blitar.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi Magang

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

terjadi kesalahan dalam menentukan lokasi perusahaan dapat berakibat mundurnya aktifitas perusahaan. Lokasi pelaksanaan Magang di PT. Kampung Coklat berada di Jl. Banteng Blorok no 18 Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar.

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Magang dilaksanakan di PT. Kampung Coklat oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember dari Program Studi Manajemen Agribisnis. Magang tersebut dilaksanakan selama 4 bulan atau setara dengan 100 hari jam kerja atau setara dengan 700 jam kerja mulai tanggal 01 Maret 2023 sampai dengan 30 Juni 2023 Jam Operasional Di PT. Kampung Coklat Blitar

1. Jam kerja :

- a. Senin – jumat dan minggu : 07.00 – 16.00
- b. Sabtu : 06.30 – 16.00

2. Jam istirahat :

- a. Pagi : 09.00 – 09.30
- b. Siang : 12.00 – 12.45

3. Jam TIKROR YASIN : 17.30 – 19.45

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode Pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan Magang di PT. Kampung Coklat Blitar adalah sebagai berikut:

1. Magang Kerja

Praktek Kerja Lapang dilakukan dengan cara mahasiswa terlibat langsung dalam membantu kegiatan karyawan mulai dari pembibitan hingga pengolahan menjadi produk jadi.

2. Wawancara dan Diskusi

Wawancara dilakukan dengan bertanya secara langsung kepada karyawan yang berkerja pada bidang masing masing. Diskusi dilakukan dengan cara konsultasi kepada Pembimbing lapang yang dilakukan rutin setiap minggu.

3. Observasi

Kegiatan Observasi adalah kegiatan memperoleh data yang dilakukan dengan cara mengamati langsung kegiatan di lapang. Kegiatan ini bertujuan untuk memperoleh gambaran umum dan mengidentifikasi masalah masalah yang dihadapi.

4. Dokumentasi

Kegiatan Dokumentasi dilakukan dengan cara mengambil data terhadap setiap kegiatan yang dilakukan selama kegiatan magang yang bermanfaat sebagai penguat data di laporan.