

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kakao adalah salah satu komoditas perkebunan di Indonesia yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Selain itu tanaman kakao juga merupakan jenis tanaman yang bisa berbuah sepanjang tahun. Kakao bisa tumbuh subur di Indonesia dikarenakan faktor iklim dan geografis yang sangat mendukung. Hal ini yang membuat banyak petani di Indonesia membudidayakan tanaman kakao. Salah satu daerah penghasil kakao tertinggi di Jawa Timur yaitu di Kabupaten Blitar. Hasil panen kakao bisa mencapai 480-600 ton per tahun. Jenis Kakao yang banyak dibudidayakan di Blitar yaitu jenis *Criollo*. Kakao jenis ini menghasilkan biji coklat dengan mutu sangat baik dan terkenal dengan coklat mulia.

Hasil kakao yang melimpah dengan biji coklat yang berkualitas di Kabupaten Blitar, sangat disayangkan apabila dijual secara langsung dalam bentuk biji coklat ke tengkulak karena jika diolah biji coklat tersebut akan memiliki nilai jual yang tinggi. Oleh karena itu memerlukan proses pengolahan lebih lanjut untuk menambah nilai jual dan memperpanjang umur simpan dari buah kakao. Salah satu produk olahan dari biji kakao yang saat ini banyak diminati oleh konsumen yaitu cokelat.

Di Kabupaten Blitar terdapat industri yang bergerak di bidang pengolahan coklat yang terkenal dengan nama PT. Kampung Coklat. Proses pengolahan coklat disini dilakukan dari hulu sampai ke hilir. Dimulai dari proses pembudidaya tanaman kakao, pemanenan, pengeringan, sortasi, sampai dengan proses produksi hingga pemasaran. Beberapa produk yang diproduksi oleh PT Kampung Coklat antara lain bubuk coklat, coklat curah, coklat batangan, coklat block, selai coklat, dll. Beberapa produk yang dihasilkan untuk mengetahui produk coklat yang berkualitas dan digemari oleh konsumen diperlukan pengujian organoleptik yang bertujuan untuk mengetahui sensori dan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk coklat. Pada praktek kerja lapangan yang dipelajari oleh penulis adalah proses produksi berbagai olahan coklat hingga pengemasan dan pengujian organoleptik pada produk.

## 1.2 Tujuan dan Manfaat

Pelaksanaan magang yang diselenggarakan tidak semata-mata hanya untuk melengkapai persyaratan mutlak kelulusan dan bobot kredit sebesar SKS. Selain itu juga memiliki 2 tujuan yaitu tujuan khusus dan tujuan umum kedua tujuan tersebut diharapkan bisa memberikan sesuatu yang bermanfaat.

### 1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum yang diharapkan dari kegiatan magang di PT. Kampung Coklat Blitar sebagai berikut :

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan magang.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
3. Mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus yang diharapkan dari kegiatan magang di PT. Kampung Coklat Blitar sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui alur proses produksi pembuatan coklat mulai dari persiapan biji hingga menjadi produk olahan coklat.
2. Untuk mengetahui dan mengikuti proses pengemasan coklat di PT. Kampung Coklat Blitar.
3. Untuk mengetahui bagaimana pengujian organoleptic pada produk coklat khususnya selai coklat stevia original.
4. Mengetahui kendala- kendala yang muncul pada saat proses produksi sampai penjualan produk coklat.

### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan magang yang telah dilakukan di di PT. Kampung Coklat Blitar yaitu :

1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan kegiatan magang sekaligus memperoleh keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya masing- masing.
2. Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa sekaligus melakukan serangkaian keterampilan sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya semakin meningkat.
3. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa saat terjun di dunia kerja.
4. Menjalin hubungan kemitraan antara mahasiswa, perguruan tinggi negeri, dan pihak di PT Kampung Coklat Blitar.

## 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

### 1.3.1 Lokasi Magang

Lokasi magang dilaksanakan di PT. Kampung Coklat Desa Plosorejo, Kec. Kademangan, Kab. Blitar, Jawa Timur 66161 Indonesia.

### 1.3.2 Jadwal Magang

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Kampung Coklat oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember dari Program Studi Teknologi Industri Pangan. Kegiatan magang tersebut dilaksanakan mulai tanggal 7 September 2022- 31 Desember 2022. Kegiatan magang dilakukan pada hari Senin-Minggu, pada jam kerja pukul 07.00-16.00 WIB, untuk libur dilakukan seminggu satu kali pada *weekday*.

## 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan magang di PT. Kampung Coklat menggunakan metode sebagai berikut :

1. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan praktek secara langsung sesuai dengan aktivitas yang ada di PT Kampung Coklat dan dibawah bimbingan pembimbing lapang.

2. Observasi

Observasi adalah pengamatan secara langsung di lapangan yang bertujuan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses selama kegiatan magang berlangsung

3. Wawancara dan diskusi

Melakukan wawancara atau tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan para pekerja yang terlibat dalam proses pengolahan untuk melengkapi data yang diperlukan.

4. Dokumentasi

Dokumentasi adalah metode dimana mahasiswa mencari dan mengumpulkan data-data, laporan-laporan serta foto selama kegiatan PKL berlangsung.