

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Di Indonesia banyak sekali perusahaan dan bidang perusahaan yang di kelolah salah satunya perusahaan di bidang pengelolaan hasil pertanian kakao. Kakao merupakan tanaman tahunan yang dapat berproduksi setelah mencapai umur 3-4 tahun setelah tanam. Banyak sekali olahan yang di dihasilkan dari buah kakao antara lain yaitu dapat di makan secara langsung dan dapat juga diolah terlebih dahulu supaya nilai jual meningkat. Banyak sekali perusahaan yang bergerak dibidang pengelolaan kakao menjadi cokelat salah satunya yaitu PT. Kampung Coklat Blitar.

PT. Kampung Coklat Blitar merupakan sebuah tempat wisata edukasi yang yang terkenal di Blitar. Wisata berlokasi di Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur. Ditempat ini menyediakan berbagai fasilitas wisata edukasi seperti paket wisata edukasi, pembibitan kakao, *cooking class, chocolate creative, meeting room*, mushola, warung prasmanan, terapi ikan, wahana bermain dan galeri cokelat sebagai pusat oleh-oleh produk cokelat PT. Kampung Coklat Blitar. Pada PT. Kampung Coklat Blitar ini juga memproduksi beraneka bentuk dan rasa cokelat. Produk unggulan dari kampung coklat ini yaitu berbagai olahan dari cokelat dengan cita rasa, seperti : original, milk, *crispy, apple, orange, strawberry, white chocolate dan dark chocolate*.

Cokelat yang diolah oleh PT. Kampung Coklat Blitar telah berstandar operasional perusahaan (SOP). Maksud dari SOP adalah dapat dilihat dari kebersihan dan kualitas bahan baku yang dipilih untuk menjaga rasa dari cokelat yang di produksi. Proses produksi yang dilakukan oleh PT. Kampung Coklat Blitar yaitu dengan menggunakan metode manajemen PDCA, dalam metode ini dapat mengurutkan dari bahan mentah sampai produk jadi, menentukan jadwal kegiatan produksi, hingga mengetahui kendala yang terjadi selama proses produksi dan mendorong terkoordinasinya seluruh perencanaan kegiatan proses produksi yang ada di PT. Kampung Coklat Blitar.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Tujuan Umum Magang secara umum adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta wawasan tentang pengalaman kerja di perusahaan. Tujuan umum dari magang secara terperinci sebagai berikut:

1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta memahami mengenai kegiatan-kegiatan ditempat magang.
2. Melatih untuk lebih berfikir kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan di perusahaan atau lingkungan kerja.
3. Mampu mengaitkan antara pengetahuan akademik dengan pengetahuan praktis serta mampu menghimpun data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang keahliannya.
4. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus magang ini adalah:

1. Menambah kesempatan bagi mahasiswa memantapkan keterampilan dan pengetahuannya untuk menambah kepercayaan dan kematangan dirinya.
2. Melatih para mahasiswa berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang sudah dibakukan.
3. Meningkatkan pemahaman mahasiswa terhadap sikap tenaga kerja dalam melaksanakan dan mengembangkan teknik-teknik tertentu serta alasan-alasan rasional dalam menerapkan teknik-teknik tersebut.
4. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus rangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya mengikuti perkembangan ipteks yang ada.
5. Untuk mengetahui Manajemen Proses *Packing* di PT. Kampung Coklat Blitar.

### **1.2.3 Manfaat Magang**

Manfaat magang adalah sebagai berikut :

1. Mahasiswa dapat terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapang.
2. Mahasiswa dapat memantapkan keterampilan kerja sesuai dengan bidang keahliannya.
3. Menumbuhkan sikap kerja mahasiswa yang berkarakter dan berkualitas.
4. Dapat mengetahui proses produksi coklat selai wor's 69 dark stevia di PT. Kampung Coklat Blitar.

### **1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja**

Lokasi Perusahaan kegiatan magang ini dilakukan di PT Kampung Coklat Blitar yang bertempat Jl. Banteng Blorok no.18 Desa Plosorejo Kecamatan Kademangan Kabupaten Blitar Provinsi Jawa Timur. Selama magang, mahasiswa ditempatkan diberbagai tempat kegiatan seperti di Ruang Produksi, Ruang Pengemasan, Lahan Perkebunan kakao yang berada di luar area perusahaan. Kegiatan PKL ini dilaksanakan selama tiga bulan tergitung mulai 1 Maret 2023 sampai 17 Juni 2023. Mahasiswa magang bekerja mulai pukul 07.00 – 16.00 WIB dari hari Minggu sampai Jumat dan mulai pukul 06.30 - 16.00 WIB pada hari Sabtu. Apabila diberlakukan lembur maka mahasiswa magang dapat mengikuti lembur terhitung setelah jam pulang yaitu setelah pukul 16.00 WIB. Selama satu minggu peserta PKL dapat mengambil libur selama satu hari selain hari jumat, sabtu dan minggu serta pada hari libur nasional. Apabila sakit maka diperbolehkan ijin dengan syarat melampirkan surat keterangan dokter atau surat dari ruang kesehatan.

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Kampung Coklat Blitar oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember dari Program Studi Manajemen Agribisnis, Jurusan Manajemen Agribisnis. Kegiatan magang tersebut dilaksanakan mulai 1 Maret 2023 sampai dengan 17 Juni 2023.

Berikut jadwal kerja di PT.Kampung Coklat Blitar selama 14 minggu :

1. Minggu-1 : produksi, menjaga galeri
2. Minggu-2 : produksi, kebun timur, dan menjaga galeri
3. Minggu-3 : produksi, kebun timur, dan menjaga galeri.
4. Minggu-4 : menjaga coklat kreatif, produksi, menjaga galeri
5. Minggu-5 : produksi, menjaga galeri, menjaga coklat kreatif
6. Minggu-6 : produksi
7. Minggu-7 : produksi
8. Minggu-8 : produksi
9. Minggu-9 : produksi dan menjaga galeri
10. Minggu-10 : produksi dan menjaga galeri
11. Minggu-11 : produksi dan menjaga galeri
12. Minggu-12 : produksi dan menjaga galeri
13. Minggu-13 : produksi dan menjaga galeri
14. Minggu-14 : produksi

#### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan dalam kegiatan magang di PT Kampung Coklat menggunakan metode antara lain:

##### **1. Kegiatan Magang**

Kegiatan magang dilaksanakan mahasiswa yang terlibat secara langsung membantu karyawan dalam setiap kegiatan mulai dari penanaman hingga pengolahan bahan sampai menjadi produk jadi.

##### **2. Wawancara dan Diskusi**

Wawancara dilakukan secara langsung melalui tanya jawab serta diskusi dengan pihak-pihak yang bersangkutan seperti pembimbing lapang, koordinator produksi, dan karyawan yang ada dilokasi baik dibagian produksi maupun manajemen. Selain itu, kegiatan diskusi dapat dilakukan melalui forum yang telah disediakan oleh pembimbing lapang yang dilakukan dalam satu minggu sekali setiap hari Jum'at.

### 3. Observasi

Kegiatan observasi dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap obyek kegiatan yang ada dilokasi kegiatan magang. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui alur proses produksi coklat mulai dari bahan baku hingga pada proses produksi dengan mesin *Ball Mill* sampai menjadi produk akhir.

### 4. Studi Pustaka

Studi Pustaka dilakukan dengan kajian yang berkaitan dengan data yang dibutuhkan. Studi Pustaka dilakukan untuk dapat melengkapi data dengan literatur yang ada pada internet, buku-buku, jurnal, dan lain sebagainya.

### 5. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan dari kegiatan magang ini dilakukan dengan menganalisis data dan informasi yang diperoleh serta dituangkan secara sistematis dan jelas kedalam bentuk laporan magang yang disahkan oleh dosen pembimbing.