

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kakao merupakan tanaman tahunan yang dapat berbuah setelah mencapai umur 3-4 tahun setelah tanam, buah kakao siap panen dari terjadinya proses penyerbukan hingga buah matang dan siap untuk dipetik dibutuhkan waktu sekitar 5-6 bulan. Banyak sekali olahan yang di hasilkan 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 coklat salah satunya yaitu PT. Kampung Coklat Blitar.

PT kampong Coklat merupakan sebuah tempat wisata edukasi yang berlokasi di Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur. Ditempat ini menyediakan berbagai fasilitas wisata edukasi seperti paket wisata edukasi, pembibitan kakao, *chocolate creative, cooking class, meeting room, bombom car*, galeri coklat, perahu dayung, istana balon, terapi ikan, warung plasmanan, musholla dll. Pada PT. Kampung Coklat ini juga memproduksi beraneka bentuk dan rasa. Produk unggulan dari kampong coklat yaitu berbagai olahan dari coklat dengan cita rasa seperti: *original, milk, crispy, apple, orange, strawberry, white chocolate*.

Di PT. Kampung Coklat Blitar coklat yang di olah telah berstandar operasional perusahaan (SOP). Maksud dari SOP adalah dapat dilihat dari kebersihan, kualitas dan bahan baku yang dipilih untuk menjaga rasa dari cokelat yang di produksi. Proses produksi yang dilakukan oleh PT. Kampung Coklat Blitar yaitu 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 magang adalah meningkatkan pengetahuan serta wawasan tentang pengalaman kerja dan untuk meningkatkan keterampilan kerja di perusahaan.

1.2.2 Tujuan khusus

Tujuan khusus magang adalah sebagai berikut :

1. Dapat mengetahui dan melakukan proses produksi Cokelat Curah *Crispy*
2. Menambah wawasan dan keterampilan didalam dunia kerja
3. Untuk mengetahui manajemen proses produksi Cokelat Curah *Crispy* di PT. Kampung Coklat Blitar

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat magang adalah sebagai berikut :

1. Mahasiswa dapat terlatih dan terbiasa untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya dibidang keahliannya.
3. Dapat mengetahui proses produksi Cokelat Curah *Crispy* di PT. Kampung Coklat Blitar.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Lokasi pelaksanaan Magang berlokasi di PT Kampung Coklat Desa Plosorejo Rt 01 Rw 06 Jalan Bentengblorok No 18 Kecamatan Kademangan Kabupaten Blitar Jawa Timur.

Magang dilaksanakan di PT. Kampung Coklat Blitar oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember dari Program Studi Manajemen Agribisnis, Jurusan Manajemen Agribisnis. Magang tersebut dilaksanakan mulai 1 Maret 2023 sampai dengan 30 Juni 2023.

Jadwal kerja di PT. Kampung Coklat Blitar Selama 16 minggu:

1. Minggu – 1 : produksi
2. Minggu – 2 : kebun kakao, *galery*
3. Minggu – 3 : kebun kakao, produksi
4. Minggu – 4 : kebun kakao, produksi
5. Minggu – 5 : produksi
6. Minggu – 6 : produksi
7. Minggu – 7 : produksi
8. Minggu – 8 : produksi, *galery*
9. Minggu – 9 : produksi, *galery*, wahana balon, perahu karet, pos
10. Minggu – 10 : produksi, pos
11. Minggu – 11 : produksi, *bombom car*
12. Minggu – 12 : produksi, warkop timur, *bombom car*
13. Minggu – 13 : produksi
14. Minggu – 14 : produksi
15. Minggu – 15 : produksi
16. Minggu – 16 : produksi

Jam Operasional di PT. Kampung Coklat Blitar

1. Jam Kerja
 - a. Senin – Jum’at 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 – 13.00
3. Jam tiqrar mengaji yasin : 18.15 – 19.00

1.4 Metode Pelaksanaan

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

1. **Praktek Kerja Lapang**

Mahasiswa terlibat langsung dalam membantu pekerjaan karyawan dalam setiap kegiatan mulai dari proses persiapan bahan dan alat pembuatan coklat sampai bahan tadi menjadi coklat yang siap dipasarkan.

2. **Wawancara dan Diskusi**

Mewawancarai para pekerja yang terlibat langsung dalam proses pengolahan coklat curah crispy dan berdiskusi secara langsung dengan pembimbing lapang untuk melengkapi data dari perusahaan.

3. **Observasi**

Merupakan salah satu pengumpulan data, yaitu dengan cara pengamatan secara langsung di lapangan. Kegiatan ini bertujuan untuk mendapatkan gambaran umum mengenai proses yang ada didalam dan mengidentifikasi masalah.