

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Negara Indonesia merupakan negara dengan kekayaan alam yang melimpah dengan kondisi iklim yang sangat mendukung bagi pengembangan budidaya tanaman. Salah satunya yaitu tanaman kakao (*Theobroma cacao. L*). Kakao merupakan tanaman tahunan yang dapat berproduksi setelah mencapai umur 3-4 tahun setelah tanam, selain diproduksi dalam bentuk buah segar buah ini juga dapat diolah terlebih dahulu untuk meningkatkan nilai jualnya serta mempunyai potensi baik untuk peningkatan sumber devisa negara. Kakao Indonesia saat ini memiliki daya saing yang cukup kuat di pasar dunia.

Tanaman Kakao telah menjadi komoditi subsektor perkebun yang memiliki peranan penting bagi perekonomian di Indonesia. Bibit yang unggul akan menjamin suatu pertumubuhan yang baik dan tingkat produksi apabila perlakuan secara optimal. Pembibitan kakao suatu hal yang menentukan masa pertumbuhan kakao. Untuk mendukung perkembangan tanaman kakao agar hasil dengan baik, langkah awal adalah mempersiapkan bahan tanam di tempat pembibitan, karena pembibitan merupakan pertumbuhan awal suatu tanaman sebagai penentu pertumbuhan selanjutnya, maka pemeliharaan dalam pembibitan harus lebih intensif dan diperhatikan. Selain pemupukan, pertumbuhan kakao juga dipengaruhi jenis tanah yang digunakan sebagai media.

Produksi buah kakao ini banyak diterapkan oleh beberapa perusahaan untuk diolah menjadi minuman atau menjadi cokelat, seperti halnya yang diolah oleh salah satu perusahaan di Blitar. PT. Kampung Coklat merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam pengolahan buah kakao sekaligus tempat wisata edukasi yang berlokasi di Kabupaten Blitar, dalam wisata ini juga menyediakan berbagai fasilitas seperti paket edukasi, kebun pembibitan kakao, *cooking class*, *meeting room*, kantin, prasmanan, *live music*, musholla, wahana permainan anak, terapi ikan, dan galeri cokelat sebagai tempat pusat pembelian oleh-oleh produk cokelat. Masyarakat mengenal PT. Kampung Coklat dengan sebutan “Kampoeng Coklat”. Produk unggulan kampung coklat ini yaitu hasil olahan buah kakao

menjadi coklat dengan beberapa varian rasa, seperti : *original, milk, crispy, apple, orange, white chocolate*, dan *dark chocolate*.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum PKL**

Tujuan Praktek Kerja Lapang (PKL) secara umum adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan. Selain itu, melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di perkuliahan. Dengan demikian mahasiswa mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1. Meningkatkan keterampilan serta wawasan pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan.
2. Meningkatkan pengetahuan dan lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan di perusahaan serta memahami mengenai kegiatan-kegiatan ditempat praktek kerja lapang (PKL).
3. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.

### **1.2.2 Tujuan Khusus PKL**

Adapun tujuan khusus kegiatan praktek kerja lapang (PKL) adalah :

1. Untuk mengetahui tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi *white chocolate* di PT. Kampung Coklat Blitar.
2. Untuk mengetahui alat yang digunakan dalam proses produksi *white chocolate* di PT. Kampung Coklat Blitar.
3. Untuk mengetahui bahan yang digunakan pada proses produksi *white chocolate* di PT. Kampung Coklat Blitar.
4. Untuk mengetahui proses produksi *white chocolate* di PT. Kampung Coklat Blitar.

5. Untuk mengetahui pemasaran *white chocolate* di PT. Kampung Coklat Blitar.
6. Untuk mengetahui kendala serta solusi yang dihadapi dalam produksi *white chocolate* di PT. Kampung Coklat Blitar.

### 1.2.3 Manfaat Praktek Kerja Lapang (PKL)

Manfaat Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah sebagai berikut :

1. Mahasiswa dapat mengetahui metode yang digunakan dalam produksi *white chocolate* di PT. Kampung Coklat Blitar.
2. Mahasiswa dapat mengetahui input, proses, dan output dari produksi *white chocolate* di PT.Kampung Coklat Blitar.
3. Mahasiswa dapat mengetahui kendala serta solusi yang dihadapi dalam produksi *white chocolate* di PT.Kampung Coklat Blitar.
4. Menumbuhkan sikap kerja mahasiswa berkarakter.
5. Mahasiswa dapat memantapkan keterampilan dan pengetahuan untuk menambah kepercayaan dan kematangan diri.

### 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Lokasi Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di PT. Kampung Coklat, Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar. Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di PT. Kampung Coklat oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember dari Program Studi Manajemen Agribisnis. Praktek Kerja Lapang (PKL) tersebut dilaksanakan mulai tanggal 30 September 2020 sampai dengan 26 Desember 2020.

### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Kampung Coklat menggunakan metode antara lain :

1. Praktek Kerja Lapang

Mahasiswa terlibat secara langsung membantu karyawan dalam setiap kegiatan mulai dari panen hingga pengolahan bahan sampai menjadi produk jadi.

2. Wawancara dan Diskusi

Mewawancarai pegawai dan para pekerja yang terlibat langsung dalam proses pengolahan dan berdiskusi secara langsung terhadap pembimbing lapang untuk melengkapi data dari perusahaan.

3. Observasi

Merupakan metode yang dilakukan untuk memperoleh data dengan cara pengamatan secara langsung ke lapang.