

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1.Latar Belakang**

Kakao merupakan salah satu komoditi yang cukup banyak dimanfaatkan pada dunia industri. Biji kakao dapat diolah menjadi berbagai macam produk. Produk utama dari biji kakao adalah bubuk dan lemak kakao yang kemudian dapat diolah menjadi beberapa produk baru yang bernilai ekonomi tinggi misalnya coklat. Produk olahan kakao yang bermutu baik sangat dipengaruhi oleh mutu dari biji kakao yang digunakan.

Cokelat merupakan salah satu makanan yang sangat digemari oleh berbagai kalangan, baik pria, wanita, maupun anak-anak. Hal ini dikarenakan coklat memiliki karakteristik aroma dan rasa yang khas serta terasa lembut ketika berada dalam mulut. Cokelat merupakan hasil pengolahan dari biji kakao (*Theobroma cacao* L) yang telah melalui berbagai tahapan proses terlebih dahulu, seperti fermentasi, pengeringan, dan penggilingan yang selanjutnya ditambahkan dengan formula lainnya.

Cokelat didalam industri pembuatannya, terbagi menjadi tiga tipe yakni Dark chocolate, milk chocolate, dan white chocolate. Dark chocolate terdiri dari sejumlah campuran coklat padat atau cairnya, tambahan *cocoa butter*, gula yang dicampur dengan menggunakan proses conched dan tempered (didinginkan pada kondisi tertentu) untuk menjaga agar gula dan lemak terkristalisasi dalam bentuk yang paling stabil.

### **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 perusahaan. Selain itu, melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan 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 kegiatan magang.
3. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.

#### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus magang adalah sebagai berikut :

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 proses produksi Curah *Chocolate Dark 90%* di PT. Kampung Cokelat Blitar.

#### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat Magang adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
3. Mahasiswa terlatih berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang sudah dibakukan.
4. Menumbuhkan sikap kerja mahasiswa berkarakter.
5. Dapat mengetahui proses produksi Curah *Chocolate Dark 90%* di PT. Kampung Cokelat Blitar.

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

#### 1.3.1 Lokasi Magang

Penentuan lokasi suatu perusahaan merupakan satu hal yang harus diperhatikan dipertubungkan dan direncanakan dengan baik. Karena hal ini 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 Cokelat, Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar.

#### 1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Kampung Cokelat oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember dari Program Studi Manajemen Agribisnis. praktek kerja lapang tersebut dilaksanakan mulai tanggal 1 Maret 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

#### **1.4. Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan dalam kegiatan Magang di PT Kampung Cokelat menggunakan metode antara lain:

##### **1. Magang Kerja**

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.

##### **4. Dokumentasi**

Merupakan kegiatan yang dilakukan untuk mengambil dokumentasi kegiatan magang di PT. Kampung Cokelat di Blitar