

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kakao (*Theobroma cacao* L.) adalah komoditas andalan perkebunan yang peranannya cukup penting bagi perekonomian nasional, khususnya sebagai penyedia lapangan kerja, sumber pendapatan dan devisa negara. Disamping itu kakao juga berperan dalam mendorong pengembangan wilayah dan pengembangan agroindustri. Kakao merupakan salah satu tanaman perkebunan yang dikembangkan untuk peningkatan sumber devisa dari sektor nonmigas. Indonesia merupakan daerah tropis yang mempunyai potensi baik untuk pengembangan kakao. Sejauh ini, pengendalian proses pengolahan biji kakao juga masih belum optimal. Salah satu penyebabnya adalah minimalnya pengetahuan tentang tahap-tahap proses pengolahan biji kakao dan pengendalian faktor-faktor proses pengolahan bagi kaum petani, kaum produsen dan masyarakat. Pengeringan merupakan salah satu faktor yang penting dalam menentukan mutu cokelat, di samping proses pemanenannya karena mutu biji kakao ditentukan dari kadar airnya.

Di Indonesia banyak yang mengolah kakao menjadi produk olahan cokelat yaitu salah satunya adalah PT. Kampung Coklat Blitar. Masyarakat mengenal PT. Kampung Coklat Blitar dengan sebutan “Kampung Coklat”. Kampung coklat merupakan sebuah tempat wisata edukasi yang berlokasi di Kabupaten Blitar, Jawa Timur. Edukasi dilakukan kepada anak sekolah yaitu dari sekolah TK, SD, SMP, SMA hingga ke perguruan tinggi dan ada juga komunitas-komunitas lainnya. Dalam edukasi ini mereka dikenalkan dengan tumbuhan kakao dan bahan-bahan dasar pembuatan cokelat dan juga cara pembuatan cokelat. Di tempat ini menyediakan berbagai fasilitas seperti paket edukasi, kebun pembibitan kakao, *cooking class*, *meeting room*, kantin/warung prasmanan, *live* musik, musholla, wahana permainan, terapi ikan, dan galeri coklat sebagai pusat oleh-oleh produk

coklat. Produk unggulan dari kampung coklat adalah produk olahan dari kakao yang menjadi coklat dengan cita rasa original, *milk*, dan *crispy*.

Cokelat yang diolaholeh Kampung Coklat bermacam-macam mulai dari yang berbentuk block, curah, *love*, kopi, 45 gram, 55 gram dan bubuk cokelat dan lainnya. Bentuk cokelat merupakan salah satu varian untuk menarik minat konsumen agar tidak bosan dengan bentuk coklat yang biasa saja. Salah satu cokelat yaitu *Milk Chocolate 45 gram* adalah cokelat yang mengandung kakao tersebut memiliki cita rasa yang berbeda dari cokelat pada umumnya yang memiliki rasa manis. Hal ini disebabkan oleh bahan baku yang digunakan memiliki karakteristik berbeda yaitu berupa cokelat tanpa susu dengan kandungan cokelat 67%, sehingga membuat cokelat inisedikit berasa pahit dan warnanya lebih pekat, namun begitu coklat ini baik untuk kesehatan dan kaya akan vitamin B, A dan vitamin E juga memiliki manfaat anti oksidan.

Cokelat ini telah berstandar operasional perusahaan (SOP). Maksud dari SOP yaitu dapat dilihat dari kebersihan dan kualitas bahan baku yang dipilih untuk menjaga rasa dari cokelat yang di produksi oleh Kampung Coklat. Proses produksi di Kampung Cokelat telah termanajemen.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan Praktek Kerja Lapangan (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 wawasan dan pengetahuan serta memahami mengenai kegiatan-kegiatan ditempat praktek kerja lapangan (PKL).
2. Melatih untuk lebih berpikir 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 PKL

Tujuan khusus kegiatan praktek kerja lapang (PKL) adalah :

1. Untuk mengetahui Kendala-kendala saat proses produksi coklat bulat Krispy di PT. Kampung Coklat.
2. Untuk mengetahui proses pengendalian coklat bulat *krispy* di PT. Kampung Coklat Blitar.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL) 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 di bakukan.
4. Menumbuhkan sikap kerja mahasiswa berkarakter.
5. Dapat mengetahui proses pembuatan coklat bulat *krispy* di PT. Kampung Coklat Blitar.

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.