

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Perkembangan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil perkebunan di Indonesia sangatlah pesat, terdapat beberapa perusahaan yang mengolah hasil perkebunan seperti kopi, teh, buah kakao dan hasil perkebunan lainnya. Komoditas kakao menjadi salah satu komoditas unggulan di sector perkebunan selain karet, kelapa sawit, kopi dan teh. Indonesia termasuk ke dalam Negara produksi kakao ke-tiga terbesar di dunia setelah Pantai Gading dan Ghana (Africa). Ekspor dari Indonesia termasuk kakao mulai (edel) yang digunakan untuk menghasilkan coklat yang memiliki rasa dan aroma yang khas. Jenis kakao yang ditanam di Indonesia adalah jenis *Criollo* dan *Forastero* serta persilangan antara keduanya, yakni *Trinitario*. Kakao (*Theobroma cacao L.*) merupakan tanaman tahunan yang dapat berproduksi setelah mencapai umur 3-4 tahun setelah tanam. Untuk meningkatkan nilai jual, buah kakao dapat diolah terlebih dahulu, pengolahan tersebut dapat menjadi produk makanan atau minuman coklat. Pengolahan kakao sudah banyak diterapkan oleh beberapa industry salah satunya yakni di PT. Kampung Coklat Blitar.

PT. Kampung Coklat merupakan tempat wisata edukasi yang ada di Blitar, Jawa Timur. Berbagai fasilitas seperti paket edukasi, kebun pembibitan kakao, *cooking class*, *meeting room*, prasmanan, *live music*, musholla, wahana permainan, terapi ikan, *outlet* dan *gallery* coklat (tempat pusat pembelian oleh-oleh produk coklat) tersedia lengkap didalamnya. Perusahaan ini memproduksi beberapa olahan coklat seperti coklat bubuk, coklat batang, coklat curah dengan varian rasa *dark chocolate*, *original chocolate*, *chocolate crispy*, *milk chocolate*, *white chocolate*, *apple chocolate* dan *orange chocolate*.

Berbagai macam coklat tersebut memiliki ciri khas masing-masing. Coklat dibuat dengan beragam tampilan dan rasa untuk menyesuaikan selera masyarakat mulai dari anak-anak, dewasa hingga lansia. Adonan coklat pada umumnya ditambahkan *cocoa powder*, kecuali pada adonan *white chocolate*. *White chocolate* ini bisa diproduksi langsung menjadi berbagai bentuk, PT. Kampung Coklat juga membuat *white chocolate* menjadi adonan dasar untuk

varian rasa seperti, apel, strowberry, dan orange cocolate. Sala satu inovasi bentuk coklat yang memiliki 2 varian rasa yakni coklat love strow orange dimana coklat tersebut terdiri dari 2 lisan original dan orange chocolate dalam 1 kemasan. Selain itu, coklat ini memiliki keunikan tersendiri, yakni memiliki tmlan menarik dengan iasan di atas ermukaan orange coklat berua katakata mutiara yang diukir sedemikian rupa.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Kampung Coklat Blitar adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman bagi mahasiswa dalam dunia kerja industri pangan.
2. Meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk lebih mengetahui perbedaan yang ditemukan antara teori dan praktek di lapangan.
3. Meningkatkan keterampilan pada bidangnya masing-masing sebagai bekal yang cukup untuk terjun dalam dunia kerja.
4. Menambah pengetahuan mengenai proses pengolahan cokelat yang baik dan benar.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Kampung Coklat Blitar adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui alur proses produksi *orange chocolate* yang ada di PT. Kampung Coklat Blitar.
2. Mengetahui hal-hal yang penting dan harus diperhatikan dalam proses pembuatan *orange chocolate*.
3. Memahami proses pengolahan kakao yang dilaksanakan di PT. Kampung Coklat Blitar.

### 1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat Praktek kerja lapang di PT. Kampung Coklat Blitar adalah sebagai berikut :

1. Menambah pengetahuan mengenai proses pembuatan coklat yang diproduksi oleh PT. Kampung Coklat Blitar.
2. Menambah kerja sama yang baik antara Politeknik Negeri Jember dengan PT. Kampung Coklat Blitar.
3. Menambah pengalaman dan wawasan tentang dunia kerja.

## 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

### 1.3.1 Waktu

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Kampung Coklat Blitar dilaksanakan selama 2 bulan 15 hari, dimulai pada tanggal 24 Oktober 2020 s/d 19 Januari 2021.

### 1.3.2 Tempat

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di PT. Kampung Coklat Blitar yang berlokasi di Jalan Banteng - Blorok No. 18 RT. 01 / RW.06, Desa Plosorejo, Kecamatan kademangan, Kabupaten Blitar.

## 1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan praktek kerja lapang akan dilakukan dengan beberapa metode sebagai berikut:

### 1. Observasi

Kegiatan observasi dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap obyek kegiatan yang ada dilokasi Praktek Kerja Lapang. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui proses hygiene dan sanitasi yang dilakukan di pabrik.

### 2. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan berkomunikasi secara langsung melalui tanya jawab serta diskusi dengan pihak-pihak yang bersangkutan. Misalnya dengan

pembimbing lapang dan para pekerja yang ada di lokasi baik dibagian produksi maupun manajemen.

3. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan data, dokumen-dokumen tertulis, dan mencatat data atau hasil-hasil yang diperoleh dari Praktek Kerja Lapang. Dokumentasi ini bertujuan untuk memudahkan mahasiswa dalam mengumpulkan dan menulis data.

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 Praktik Kerja Lapang ini dilakukan dengan menganalisis data dan informasi yang diperoleh dan dituangkan secara sistematis serta jelas kedalam bentuk laporan Praktik Kerja Lapang yang disahkan oleh dosen pembimbing.