

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cokelat adalah produk hasil olahan dari biji kakao (*Theobroma cacao*) yang bisa dijadikan sebagai makanan ataupun minuman. Cokelat diperkenalkan di Indonesia sejak awal abad ke-18. Sejarah cokelat pertama kali ditemukan dan digunakan oleh penduduk Mesoamerika kuno hingga saat ini menjadi makanan populer di dunia modern. Kepopuleran cokelat hingga saat ini masih bertahan dan Indonesia memiliki peranan penting di dalamnya. Sebagian besar daerah penghasil kakao di Indonesia berasal dari Pulau Sulawesi dan Provinsi Sumatera Utara, sedangkan industri pengolahan kakao banyak dijumpai di Pulau Jawa. Tahapan pengolahan meliputi sortasi buah kakao, pemanenan dan pemeraman buah kakao, pemecahan kulit buah kakao, fermentasi biji kakao, serta pengeringan biji kakao.

Industri pengolahan biji kakao menghasilkan berbagai produk olahan dan setengah jadi seperti, lemak cokelat, bubuk cokelat, cokelat batangan, pasta, dan lain sebagainya. Beberapa produk tersebut kemudian diolah kembali menjadi produk cokelat batangan maupun curah. Salah satu industri yang bergerak dibidang pengolahan cokelat di Jawa Timur ialah PT. Kampung Coklat Blitar. Perusahaan ini berlokasi di Jalan Banteng Blorok 18, Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur. Selain pengolahan, perusahaan ini juga menjadi salah satu agrowisata kakao yang mengembangkan wisata edukasi mengenai kakao dan cokelat mulai dari pemanenan kakao hingga menghasilkan produk jadi berupa cokelat batangan maupun curah. Terdapat beberapa produk cokelat yang telah dibuat oleh PT. Kampung Coklat antara lain : *milk chocolate*, *original chocolate*, *crispy chocolate*, *dark chocolate*, dan sebagainya.

Dalam memproduksi cokelat tersebut perlu adanya *Standart Operation Procedure* (SOP) sebagai acuan dalam melakukan proses pekerjaan. Demi tercapainya tujuan kelayakan pangan, PT. Kampung Coklat

telah mendapatkan berbagai sertifikat seperti SPPT SNI (Sertifikat Produk Penggunaan Tanda SNI) 7934:2014, sertifikasi Halal MUI (Majelis Ulama Indonesia, dan sertifikasi BPOM RI MD 824313053689 (Izin Edar Pangan Olahan). Adanya sertifikasi tersebut menunjukkan standar dari perkembangan teknologi sesuai dengan uji dan syarat mutu guna melindungi keamanan pangan konsumen. Keamanan pangan dapat ditinjau dari proses pengolahan yang dilakukan untuk melindungi bahaya kontaminasi dari faktor dalam maupun luar. Salah satu metode yang digunakan guna mengetahui kesesuaian proses produksi dengan standar mutu adalah dengan dilaksanakannya penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) agar mampu menghasilkan proses produksi yang baik, benar, dan sesuai. Menurut Fahrurrozi dkk. (2018) menyatakan bahwa dengan adanya penerapan GMP ini akan mampu meningkatkan kepercayaan dan wawasan konsumen terhadap suatu produk.

1.2 Tujuan dan Manfaat

Kegiatan magang yang dilakukan di PT. Kampung Coklat memiliki tujuan yang terdiri dari 2, yaitu tujuan umum dan tujuan khusus.

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum dari kegiatan magang adalah sebagai berikut:

1. Menambah pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri pangan.
2. Melatih mahasiswa guna mengetahui perbedaan yang ditemukan dari teori atau praktik yang telah diterima di bangku kuliah dan praktik di industri pangan.
3. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mengenai proses pengolahan cokelat dengan baik dan benar.
4. Mempelajari tentang manajemen perusahaan meliputi profil perusahaan, struktur organisasi dan ketenagakerjaan, mesin dan

peralatan, tata letak dan fasilitas, proses produksi, pemasaran, sanitasi dan limbah di PT. Kampung Coklat Blitar.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari kegiatan magang yaitu untuk mengetahui dan memahami penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada proses produksi cokelat original 45 gram di PT. Kampung Coklat Blitar, Jawa Timur.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dari kegiatan magang adalah sebagai berikut :

1. Menambah pengetahuan mahasiswa mengenai proses produksi cokelat original.
2. Mengetahui kesesuaian pada penerapan GMP yang ada di PT. Kampung Coklat Blitar.
3. Melatih mahasiswa agar bisa beradaptasi di dunia kerja dan memberikan pengalaman kepada mahasiswa mengenai penerapan teori dan praktik yang telah dipelajari di bangku kuliah pada permasalahan di dunia kerja.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Kampung Coklat Blitar yang beralamat di Jalan Banteng Blorok 18 RT. 01/RW.006, Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur 66161.

1.3.2 Waktu

Pelaksanaan kegiatan magang di PT. Kampung Coklat dimulai pada tanggal 1 Agustus 2023 hingga 30 November 2023. Dengan rincian, pada hari Senin hingga Jumat jam kerja dimulai pada pukul 07.00-16.00 bertempat di ruang produksi PT. Kampung

Coklat. Pada hari Sabtu jam kerja dimulai pada pukul 06.30-16.00 bertempat di luar ruang produksi (outlet atau wahana) dan hari Minggu jam kerja dimulai pada pukul 07.00-16.00 bertempat di luar ruang produksi (outlet atau wahana).

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan magang dilaksanakan dengan metode sebagai berikut:

1. Pengamatan

Kegiatan pengamatan atau observasi ini dilakukan dengan cara mengamati dan mengambil data di lapangan. Kegiatan ini bertujuan guna mengetahui sejauh mana penerapan GMP yang telah dilakukan oleh PT. Kampung Coklat dalam melaksanakan proses produksi coklat original 45 gram, kinerja para karyawan yang bertanggung jawab di area produksi, dan area pengemasan hingga gudang produk jadi.

2. Wawancara

Metode ini dilakukan dengan berkomunikasi secara langsung melalui diskusi tanya jawab dengan pihak-pihak yang terlibat, seperti pembimbing lapang, kepala produksi, dan karyawan produksi PT. Kampung Coklat.

3. Dokumentasi

Dokumentasi ini bertujuan guna memudahkan mahasiswa dalam melakukan pengolahan data. Metode ini dilakukan pada saat pengumpulan data namun hanya diberi dokumen tertulis dikarenakan adanya larangan mengambil atau menyebarkan kondisi perusahaan ketika proses produksi sedang berlangsung.

4. Studi Literatur

Studi literatur digunakan sebagai pelengkap data atau informasi yang dibutuhkan seperti halnya internet, buku, jurnal, dan lain sebagainya.

5. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan ini dilakukan sebagai pengumpulan hasil analisis data dan informasi yang telah diperoleh selama kegiatan magang berlangsung ke dalam bentuk laporan yang disahkan oleh dosen pembimbing dan pembimbing lapang.