

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu program pendidikan yang mengarah proses belajar mengajar pada tingkat keahlian, keterampilan dan standar kompetensi yang spesifik sesuai dengan kebutuhan pasar kerja dan stakeholder, serta mempunyai kemandirian dalam berkarya dan berwirausaha berbasis IPTEKS (Ilmu Pengetahuan Teknologi dan Seni) yang diperolehnya. System pendidikan tersebut dapat meningkatkan keterampilan sumber daya manusia, sehingga lulusnya mampu mengembangkan diri dan diharapkan dapat berkontribusi di dunia sector industry secara mandiri.

Kakao merupakan salah satu tanaman perkebunan yang dikembangkan untuk peningkatan sumber devisa negara 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 coklat, di samping proses pemanenannya karena mutu biji kakao ditentukan dari kadar airnya.

Di Indonesia banyak yang mengolah kakao menjadi produk olahan coklat 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 coklat dan juga cara pembuatan coklat. 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, apel, jeruk, *white, stroberi, dark, milk*, dan *crispy*.

Cokelat yang diolah oleh Kampung Coklat bermacam-macam mulai dari yang berbentuk block, curah, love, kopi, 45 gram, 55 gram, bubuk coklat dan lainnya. Bentuk coklat merupakan salah satu varian untuk menarik minat konsumen agar tidak bosan dengan bentuk coklat yang biasa saja. Salah satu coklat yaitu *Strawberry Chocolate* adalah coklat yang memiliki cita rasa yang berbeda dari coklat pada umumnya yang memiliki rasa manis dan aroma raspberi . Hal ini disebabkan oleh bahan baku yang digunakan berbeda yaitu terdapat bahan tambahan berupa perisa raspberi. sehingga membuat coklat ini berasa manis yang pas dan tidak membuat neg.

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 coklat yang di produksi oleh Kampung Coklat. Proses produksi di Kampung Cokelat telah termanajemen.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum PKL**

1. Meningkatkan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan.
2. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta memahami mengenai kegiatan-kegiatan ditempat praktek kerja lapang (PKL).
3. Melatih untuk lebih berpikir kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan di perusahaan atau lingkungan kerja.
4. Mampu mengaitkan antara pengetahuan akademik dengan pengetahuan praktis serta mampu menghimpun data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang keahliannya.

5. 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 lapangan (PKL) adalah :

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 dan pengendalian mutu *cokelat stoberi* 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 produksi *Crispy Chocolate* 45 gram di PT. Kampung Coklat Blitar.

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

#### **1.3.1 Lokasi Perusahaan**

Penentuan lokasi suatu perusahaan merupakan suatu hal yang harus diperhatikan, dipertimbangkan, 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 mentukan lokasi perusahaan dapat berakibat mundurnya aktifitas perusahaan. Lokasi pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Kampung Coklat, Jl.Banteng Blorok 18, Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar.

#### **1.3.2 Waktu Pelaksanaan**

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 19 Januari 2021.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

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

#### **1.4.1 Praktek Kerja Lapang**

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

#### **1.4.2 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.

#### **1.4.3 Observasi**

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