

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia menempati posisi strategis sebagai produsen kakao peringkat ketujuh terbesar dunia dengan produksi sekitar 160.000-200.000 ton pada tahun 2022-2023, yang setara dengan kontribusi sekitar 3,5% hingga 4,7% dari total produksi kakao global (International Cocoa Organization, 2023). Potensi ini menjadikan Indonesia tidak hanya sebagai pemasok biji kakao mentah, tetapi juga sebagai pelaku industri pengolahan cokelat dengan nilai tambah tinggi. Transformasi dari eksportir bahan baku menjadi produsen produk olahan cokelat memerlukan penguasaan teknologi proses dan implementasi sistem jaminan mutu yang memadai. Namun demikian, tantangan utama yang dihadapi oleh industri pengolahan cokelat di Indonesia adalah inkonsistensi kualitas produk dan tingkat penerapan standar keamanan pangan yang masih bervariasi antar pelaku industri. Data dari sektor pengawasan pangan mencatat bahwa dalam periode 2020-2022 terdapat sejumlah kasus penarikan produk cokelat olahan dari peredaran akibat ketidaksesuaian dengan persyaratan keamanan pangan. Sebagian besar kasus tersebut disebabkan oleh cemaran mikrobiologis dan kontaminasi fisik yang sebenarnya dapat dicegah melalui penerapan *Good Manufacturing Practice* yang konsisten dan ketat (BPOM, 2023).

Good Manufacturing Practice atau Cara Produksi Pangan yang Baik merupakan sistem jaminan mutu yang bersifat preventif dan komprehensif untuk memastikan produk pangan diproduksi secara konsisten dengan standar mutu dan keamanan yang ditetapkan. Konsep GMP pertama kali diperkenalkan oleh *Food and Drug Administration* (FDA) Amerika Serikat pada tahun 1969 dan telah diadopsi oleh *Codex Alimentarius Commission* sebagai standar internasional dalam *Code of Practice General Principles of Food Hygiene* CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003. Di Indonesia, penerapan GMP telah diatur dalam Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan diperkuat melalui Peraturan BPOM Nomor 27

Tahun 2021 tentang Pendaftaran Pangan Olahan yang mewajibkan industri pangan menerapkan GMP sebagai prasyarat perizinan.

PT. Kampung Coklat yang berlokasi di Blitar, Jawa Timur merupakan salah satu industri pengolahan cokelat yang mengembangkan produk cokelat crispy dengan penambahan opak gambir sebagai diferensiasi produk. Produk cokelat dengan formulasi inovatif yang mengintegrasikan bahan lokal non-konvensional, khususnya produk cokelat crispy dengan penambahan opak gambir sebagai komponen pembentuk tekstur memiliki ciri khas yang perlu diperhatikan dalam pengolahannya. Karakteristik opak gambir yang merupakan produk pangan tradisional berbasis tepung dan telur dengan proses penggorengan menghadirkan tantangan unik dalam konteks GMP, terutama terkait spesifikasi bahan baku, prosedur penerimaan, kontrol aktivitas air (aw), dan potensi kontaminasi silang.

Perusahaan yang berdiri sejak tahun 2005 dan bertransformasi menjadi perseroan terbatas pada tahun 2016 ini telah meraih berbagai sertifikasi meliputi SPPT SNI 7934:2014 tentang Cokelat Blok dan Cokelat Batang, sertifikasi Halal MUI, serta izin edar BPOM RI MD 073733004600428. Dengan kapasitas produksi mencapai 100 kg lebih per hari, perusahaan menjalankan proses produksi yang kompleks meliputi pencampuran (mixing), penghalusan (grinding), pengetapan, penyimpanan intermediate, pelelehan (melting), penambahan opak gambir dengan rasio 1:4, pencetakan dengan pendinginan suhu -4°C hingga 5°C , sortasi, dan pengemasan. Keunikan perusahaan ini terletak pada dual function sebagai industri pengolahan sekaligus destinasi agrowisata edukatif yang mengintegrasikan aktivitas produksi dengan edukasi publik mengenai kakao dan cokelat. Penerapan GMP pada proses pengolahan cokelat crispy di PT. Kampung Coklat menjadi penting untuk mengidentifikasi gap antara praktik aktual dengan persyaratan standar, memahami tantangan spesifik dalam pengelolaan bahan baku lokal non-konvensional, serta merumuskan strategi perbaikan yang aplikatif. Hal ini dapat memberikan manfaat praktis bagi perusahaan dalam mengoptimalkan sistem jaminan mutu untuk mendukung keberlanjutan bisnis dan perluasan pasar.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang Mahasiswa

Tujuan magang secara umum yakni meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan, beserta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat magang. Selain itu, tujuan magang adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang Mahasiswa

Adapun tujuan khusus dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis efektivitas dan kesesuaian proses pengemasan produk Dark Chocolate 45 gram terhadap standar mutu dan keamanan pangan yang diterapkan di PT Kampung Coklat Blitar.
2. Mengidentifikasi dan mengevaluasi potensi kegagalan pada mesin Ball Mill menggunakan metode FMEA guna meningkatkan keandalan dan efektivitas proses penghalusan cokelat di PT Kampung Coklat Blitar.
3. Menganalisis penerapan sistem HACCP pada produk Dark Cokelat 100% kemasan 55 gram dalam rangka memastikan keamanan pangan dan pengendalian titik kritis pada proses produksi di PT Kampung Coklat Blitar.
4. Mengevaluasi tingkat penerapan prinsip Good Manufacturing Practice (GMP) pada proses pengolahan Cokelat Crispy sebagai upaya peningkatan mutu dan keamanan pangan di PT Kampung Coklat Blitar.

1.2.3 Manfaat Magang Mahasiswa

Adapun manfaat dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk Mahasiswa:
 - Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan

sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.

- Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
- Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan di lapangan.

2. Untuk Instansi:

- Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
- Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.

3. Untuk Peusahaan:

- Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
- Mendapatkan alternatif solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi Praktik Kerja Lapang

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Kampung Coklat Blitar yang berlokasi di Jl. Banteng – Blorok No. 18 RT. 01/ RW. 06, Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur 66161.

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan magang dilaksanakan di perusahaan PT. Kampung Coklat Blitar selama kurang lebih 4 bulan dengan spesifikasi untuk kegiatan magang dengan penyusunan laporan magang, yang dimulai pada tanggal 7 Juli 2022 s/d 7 November 2025. Jam kerja pelaksanaan magang dimulai pada pukul 07.00 WIB – 16.00 WIB pada hari senin – jum'at serta minggu dan khusus untuk hari sabtu pukul 06.30 WIB - 16.00 WIB (diluar jam lembur).

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan Magang yang dilakukan di PT. Kampung Coklat Blitar akan dilakukan dengan beberapa metode sebagai berikut :

1. Kegiatan Magang

Mahasiswa terlibat secara langsung membantu karyawan dalam setiap kegiatan yang ada di industri mulai dari proses pengolahan dari bahan baku sampai menjadi produk jadi hingga dipasarkan kepada calon konsumen.

2. Wawancara dan Diskusi

Wawancara dilakukan secara langsung melalui tanya jawab serta diskusi dengan pihak-pihak yang bersangkutan seperti pembimbing lapang, koordinator produksi, dan karyawan yang ada dilokasi baik dibagian produksi maupun manajemen. Selain itu, kegiatan diskusi dapat dilakukan melalui forum yang telah disediakan oleh pembimbing lapang yang dilakukan dalam satu minggu sekali setiap hari Jum'at.

3. Observasi

Kegiatan observasi dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap obyek kegiatan yang ada dilokasi kegiatan magang. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui alur proses produksi coklat mulai dari bahan baku hingga pada proses produksi dengan mesin Ball Mill sampai menjadi produk akhir.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan kajian yang berkaitan dengan data yang dibutuhkan. Studi pustakan dilakukan untuk dapat melengkapi data dengan literatur yang ada pada internet, buku-buku, jurnal, dan lain sebagainya.

5. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan dari kegiatan magang ini dilakukan dengan menganalisis data dan informasi yang diperoleh serta dituangkan secara sistematis dan jelas kedalam bentuk laporan magang yang disahkan oleh dosen pembimbing.