

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Coklat merupakan makanan olahan dari tanaman kakao yang memiliki cita rasa yang manis dan enak. Makanan ini banyak digemari karena rasanya yang khas serta dapat memberikan manfaat bagi kesehatan. Dewasa ini, coklat dibuat dengan lebih kreatif lagi dengan dibuat coklat dalamn berbagai bentuk karakter, coklat varian rasa, dan coklat yang menjadi bahan campuran dari makanan lain sehingga coklat semakin familiar di masyarakat.

Bahan dasar pembuatan coklat, yaitu kakao, merupakan tanaman yang banyak dibudidayakan di indonesia sehingga tercatat indonesia merupakan salah satu negara penghasil kakao terbesar di dunia. Menurut data International Cocoa Organization (ICCO), Indonesia kini menduduki peringkat ke-6 produsen biji kakao terbesar dunia pada 2018 dengan volume produksi mencapai 220.000 ton. Hal ini membuat indonesia memiliki potensi yang sangat besar untuk mengolah tanaman kakao menjadi produk olahan coklat yang mendunia.

PT. Kampung Coklat merupakan salah satu perusahaan yang mengambil peluang dari banyaknya produksi kakao di indonesia. Perusahaan ini merupakan perusahaan yang bergerak di bidang produksi produk olahan coklat, wisata edukasi coklat, dan pengepulan biji kakao. Beberapa produk coklat yang telah dibuat di perusahaan ini antara lain yaitu *original chocolate*, *milk chocolate*, *crispy chocolate*, dan *dark chocolate* yang terbagi menjadi 4 jenis, yaitu *dark chocolate 67%*, *dark chocolate 80%*, *dark chocolate 90%*, dan *dark chocolate 100%*. Semua varian coklat yang dihasilkan oleh perusahaan ini memiliki ciri khas dan manfaat nya masing-masing sehingga masyarakat semakin tertarik untuk membeli karena keunikannya tersebut.

Salah satu varian produk yang dibuat adalah *original chocolate*. Varian ini merupakan varian produk yang dibuat pertama kali di masa-masa awal produksi. Varian ini memiliki rasa yang khas dari dan menjadi ikonik dari coklat di PT. Kampung Coklat.

Dalam memproduksi coklat, sebuah perusahaan memiliki cara tersendiri

untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan sesuai dengan target pasar yang dituju. Hal ini menyesuaikan dengan kondisi perusahaan, nilai jual produk, dan efisiensi dari proses pembuatan. Pengetahuan mengenai proses itu akan sangat berguna untuk dijadikan referensi langsung bagi mahasiswa bagaimana sebuah perusahaan dapat bertahan dalam memproduksi produknya. Maka dari itu, laporan ini dibuat sebagai proses untuk mendapatkan pengetahuan mengenai bagaimana proses produksi dari coklat varian *original chocolate* dari pengolahannya sampai menjadi produk yang diminati oleh masyarakat. Diharapkan dari pengetahuan tersebut, mahasiswa dapat belajar dan mengembangkan produknya sendiri dengan belajar dari perusahaan yang sudah besar.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Adapun tujuan umum dari kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan wawasan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri pangan.
2. Melatih mahasiswa untuk mengetahui perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima di bangku kuliah dan praktek di lapangan.
3. Menambah pengetahuan praktis dan wawasan mengenai proses pengolahan makanan dan minuman dengan baik dan benar.
4. Meningkatkan keterampilan pada bidangnya masing-masing sebagai bekal yang cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Ahli Madya (A.Md)

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus dari kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui alur proses produksi *Original Chocolate* di PT. Kampung Coklat Blitar
2. Mengetahui tahapan penting dalam pembuatan *Original Chocolate* di PT.

Kampung Coklat Blitar

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat dilaksanakannya Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah pengetahuan mengenai proses pengolahan Original Chocolate di PT. Kampung Coklat Blitar
2. Membina hubungan kerjasama yang baik antara pihak kampus dengan perusahaan atau lembaga instansi lainnya.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Waktu

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Kampung Coklat Blitar dilakukan pada tanggal 24 Oktober 2020 s/d 2 Januari 2020

1.3.2 Tempat

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PT. Kampung Coklat yang berlokasi di Jalan Banteng Blorok No.18 Desa Plosorejo, RT.01, RW.06 Kecamatan Kademangan, Kota Blitar, Jawa Timur 6616.

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) akan dilakukan dengan beberapa metode sebagai berikut:

1. Observasi

Kegiatan observasi dilakukan dengan cara pengamatan dan pengambilan data di lapangan. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi Coklat Original dan kinerja karyawan yang bertanggung jawab di area produksi, area pengemasan, hingga area gudang penyimpanan secara langsung di lapangan.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan berkomunikasi secara langsung melalui tanya jawab serta diskusi dengan pihak-pihak yang bersangkutan seperti pembimbing lapang, koordinator produksi, dan karyawan PT. Kampung Coklat. Selain itu,

dapat melakukan diskusi di dalam forum yang telah disediakan oleh pihak perusahaan yang dilakukan dalam satu minggu sekali setiap hari sabtu.

3. Dokumentasi

Dokumentasi yang dilakukan pada saat pengumpulan data hanya dengan dokumen tertulis dikarenakan tidak diperbolehkan mengambil atau menyebarkan keadaan perusahaan ketika produksi berlangsung. 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. Melengkapi data dengan literatur yang ada pada internet, buku- buku, jurnal, dan lain sebagainya.

5. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan dari Praktek Kerja Lapang ini dilakukan dengan menganalisa data dan informasi yang diperoleh, kemudian dituangkan secara sistematis serta jelas ke dalam bentuk laporan Praktek kerja lapang yang disahkan oleh dosen pembimbing.