

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Coklat adalah makanan favorit semua orang. Coklat merupakan salah satu jenis makanan yang cocok dihidangkan dan disantap dalam setiap kondisi. Dengan mengkonsumsi coklat, tubuh akan mendapatkan antioksidan yang dapat membantu mencegah serangan jantung dan mempertahankan daya tahan tubuh. Selain itu, karbohidrat yang dibentuk senyawa kimia dalam coklat menghasilkan serotonin, yang membantu stimulasi otak sehingga kita merasa santai dan juga tenang, sangat cocok dikonsumsi oleh seseorang yang sedang stres. Dapat dikatakan bahwa coklat merupakan makanan yang tidak lekang oleh zaman dan selalu menjadi favorit. Konsumen coklat berasal dari berbagai usia. Anak-anak, remaja, bahkan orang tua, semua menyukai coklat.

Salah satu tempat yang memproduksi aneka olahan coklat adalah PT. Kampung Coklat yang terletak di Kota Blitar. Selain itu, PT. Kampung Coklat menyediakan wisata edukasi bagi masyarakat terkait coklat yang diolah itu sendiri. Beberapa produk yang dihasilkan antara lain chocolate bar, chocolate block, chocolate curah, dll. Selain itu PT. Kampung Coklat juga merupakan tempat pengepulan biji kakao untuk selanjutnya dikeringkan dan dijual. Pada praktek kerja lapangan yang dipelajari oleh penulis adalah proses pengeringan dan pengujian biji kakao dan juga proses pengolahan coklat bubuk menjadi berbagai olahan coklat.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dilaksanakannya Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Kampung Coklat adalah agar mahasiswa mampu menerapkan aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dilaksanakannya Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Kampung Coklat adalah:

1. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami metode pengujian mutu biji kakao kering.
2. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami proses pengolahan dari coklat bubuk menjadi aneka olahan coklat.
3. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami masalah-masalah yang dihadapi selama proses pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan olahan coklat.
4. Mempelajari cara-cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
5. Mengetahui suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan metode sebagai berikut:

1. Praktek Kerja

Praktek kerja dilakukan bersama karyawan selama proses produksi berlangsung.

2. Melakukan Wawancara Langsung

Wawancara langsung dilakukan dengan tanya jawab secara langsung oleh para mahasiswa dengan pembimbing lapangan dan pihak-

pihak yang terkait, seperti *staff* perusahaan, karyawan, dan pekerja untuk memperoleh informasi yang berkaitan dengan proses produksi. Wawancara yang dilakukan adalah wawancara tidak terstruktur dengan tujuan untuk memperoleh data-data pelengkap.

3. Observasi Lapangan

Observasi dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan secara langsung di lapangan terhadap obyek kegiatan dalam manajemen produksi, serta *survey* utilitas ke lokasi fasilitas produksi.

4. Dokumentasi dan Studi Pustaka

Dokumentasi dan studi pustaka dilakukan dengan cara pengumpulan dokumen-dokumen, buku-buku, dan laporan-laporan yang berhubungan dengan perusahaan dan obyek pembahasan. Studi pustaka yang dikumpulkan sebagai informasi pelengkap dan pendukung dalam mengerjakan laporan. Data-data yang diperlukan untuk mengerjakan laporan antara lain data mengenai gambaran umum perusahaan, ketenagakerjaan, sejarah perusahaan, tinjauan umum bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, spesifikasi mesin dan peralatan, daya dan perawatan mesin, sanitasi pabrik dan pengendalian mutu pabrik.

1.4. Waktu dan Tempat

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dimulai tanggal 19 Desember 2016 sampai dengan tanggal 8 Januari 2017. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Kampung Coklat yang berlokasi di Jalan Banteng – Blorok No. 18 RT. 01 / RW. 06, Desa Plosorejo, Kademangan, Blitar, Jawa Timur 66161.