

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 1984, industri mempunyai peranan penting dalam pembangunan nasional di bidang ekonomi, dengan cara memaksimalkan penggunaan sumber daya alam dan manusia serta dana yang tersedia. Industri adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi, dan/ atau barang jadi menjadi barang dengan nilai yang lebih tinggi untuk fungsinya. Salah satu industri yang berpengaruh dalam pertumbuhan ekonomi nasional adalah industri makanan dan minuman atau bisa disebut industri pangan, hal tersebut terbukti pada penelitian (Amalia dkk., 2023) bahwa jumlah populasi masyarakat yang semakin bertambah selaras dengan kebutuhan makanan dan minuman instan, pernyataan tersebut menjadi alasan utama bahwa industri pangan lebih berpengaruh secara signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi dibanding industri karet dan kertas. Industri pangan merupakan industri yang bertanggung jawab dalam mengelola hasil pertanian menjadi macam-macam produk pangan dengan ciri khas nilai tambah masing-masing dan menyebarluaskan sehingga seluruh konsumen di berbagai tempat dapat menggapai produk pangan tersebut. (Pamukti dkk., 2021) Salah satu komoditas yang memiliki sumbangsih besar dalam hasil pertanian yaitu komoditas perkebunan, komoditas ini menyediakan banyak macam dan jenis bahan baku untuk industri pangan sebagai bahan diversifikasi produk sehingga dapat meningkatkan macam-macam nilai tambah produk yang menjadi modal utama daya saing produk. Salah satu komoditas perkebunan di Indonesia yaitu kakao (*Theobroma cacao L.*), rata-rata masih banyak didistribusikan ke luar negeri dalam bentuk mentah atau berupa biji kakao, hal tersebut membuat tidak terjadinya pemaksimalan pemanfaatan sumber daya alam (Herdiansyah dkk., 2022). Melihat situasi tersebut, ada beberapa industri pangan yang berinisiatif mengambil peluang baru dengan mengolah biji kakao menjadi bahan setengah jadi seperti bubuk coklat, pasta kakao, dan lemak kakao (Asheri dkk., 2014), ada juga industri pangan yang mengolah dari bahan setengah jadi turunan kakao menjadi produk yang bernama coklat seperti PT. Kampung Coklat Blitar.

Produk coklat merupakan produk pangan yang terkategori kudapan (Hazma, 2019), banyak diminati konsumen dengan seluruh kalangan usia karena memiliki rasa yang enak (Aimuni, 2024). Selain dikonsumsi sebagai kudapan, coklat dikonsumsi sebagai pangan fungsional. Pangan fungsional merupakan produk pangan yang memiliki nilai tambah berupa adanya beberapa komponen yang memiliki jumlah dominan dalam pangan tersebut dan pangan tersebut memberikan fungsi kesehatan pada konsumen. Ada beberapa komponen coklat seperti flavonoid yang merupakan salah satu antioksidan (Khanifah dan Susanto, 2021) dan bermanfaat dalam menjaga kesehatan tubuh dari penyakit degeneratif seperti mencegah oksidasi komponen radikal bebas (Simanjuntak, 2012) , salah satu contoh penyakit degeneratif yang dimaksud adalah penyakit kolesterol yang dimana adanya kolesterol jahat/ LDL yang menempel di dinding pembuluh darah arteri, kolesterol tersebut yang semakin lama semakin menumpuk dan menyumbat pembuluh dan terjadilah penyakit kardiovaskular (Wiryowidagdo, 2006) . Adanya komponen yang bernama teobromin, termasuk salah satu senyawa alkaloid (Fuad, 2016) yang berperan dalam tubuh sebagai stimulan (Mierza dkk., 2022), efeknya dapat membuat yang mengkonsumsi coklat menjadi bahagia atau mood-nya menjadi bagus. Dalam produk coklat juga terdapat komposisi yang sama dengan produk kopi seperti kafein (Abriyani dkk., 2023), dimana kafein digunakan sebagai penghilang rasa lelah (Pratiwi dan Sodik, 2018). Penggunaan lemak kakao dalam pembuatan kakao tidak menimbulkan penyakit, justru membantu menjaga kesehatan tubuh, terdapat dua komponen lemak dalam lemak kakao seperti asam oleat dan asam stearat (Ramlah, 2018), asam oleat yang termasuk lemak baik atau HDL bertugas menggandeng lemak jahat atau LDL yang nyeplak di dinding pembuluh darah arteri sehingga menjaga kelancaran aliran darah dari jantung dan menjaga kestabilan kinerja jantung, sedangkan asam stearat yang terkategori lemak jenuh tetapi termasuk lemak yang stabil atau netral sehingga tidak menyumbang jumlah kolesterol jahat dalam tubuh (Milinda dkk., 2021). Ada juga turunan protein dalam produk coklat yaitu triptofan yang termasuk asam amino esensial atau asam amino yang tidak diproduksi dalam tubuh, triptofan dalam tubuh diubah menjadi serotonin yang dapat menjaga konsumen dari depresi (Hadi, 2020).

Coklat merupakan produk pangan hasil olahan biji kakao yang dapat dikonsumsi secara langsung maupun diolah dulu sebagai pendamping makanan maupun minuman. Coklat yang diproduksi dalam industri pangan memiliki

beberapa bentuk seperti coklat batang, pasta coklat, maupun bubuk coklat (Asheri dkk., 2014). Coklat yang dihasilkan industri pangan terdapat dua jenis berdasarkan macam bahan baku yang berkomponen lemak yang ditambahkan salah satu contohnya coklat *compound* yang dihasilkan PT. Kampung Coklat Blitar, coklat *compound* yang terkategori coklat imitasi dengan nomor kategori pangan 05.1.5 dimana lemak nabati sebagai pengganti lemak kakao sebagian ataupun sepenuhnya (Badan Pengawas Obat dan Makanan., 2023), lemak nabati dapat berupa lemak hasil ekstraksi inti sawit, untuk jenis coklat, secara umum diterapkan tiga macam jenis coklat yaitu coklat putih (*white chocolate*), coklat hitam (*dark chocolate*), dan coklat susu (*milk chocolate*) (Asriati dkk., 2018). Perbedaan ketiga jenis coklat secara umum diatas disebabkan adanya perbedaan macam komponen maupun jumlah masing-masing komponen yang ditambahkan seperti coklat susu yang lebih banyak ditambahkan komponen susu bubuknya, lalu coklat hitam yang lebih banyak ditambahkan bubuk kakao terutama bubuk kakao yang sudah di alkali dan ditambahkan bubuk kakao yang berwarna hitam agar dapat mendukung warna coklat yang dihasilkan (Rifqi., 2021). Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan coklat *compound* secara umum ada lemak kakao, lemak nabati, lesitin kedelai, bubuk kakao murni, gula, dan susu bubuk (Hatta dan Laboko, 2021). Berdasarkan bahan baku yang digunakan, dapat dipastikan coklat termasuk produk hasil proses emulsi dimana ada komponen emulsifier atau pengemulsi seperti lesitin kedelai dan adanya dua jenis komponen yang disatukan dengan karakteristik yang berlawanan (Halmia, 2021) , adanya komponen hidrofobik seperti lemak kakao dan lemak nabati serta komponen hidrofilik seperti bubuk kakao dan gula. Selain tiga jenis coklat, ada juga produk coklat lainnya yang merupakan hasil diversifikasi pangan diversifikasi pangan upaya penganekaragaman pangan dengan menggantikan salah satu bahan baku dengan bahan baku yang lain dengan karakteristik yang sama atau lebih atau menambah bahan baku lain dalam proses produksi (Lakitan, 2014) sehingga produk tersebut memiliki peningkatan nilai tambah maupun penambahan macam nilai tambah, diversifikasi pangan dapat menciptakan bahan baku alternatif dalam suatu produksi pangan dan juga berperan dalam memaksimalkan penggunaan bahan baku.

Diversifikasi pangan dalam produksi coklat rata-rata dilakukan dengan penambahan ragam *filler* pada adonan coklat, penambahan *filler* yang dimaksud ditujukan untuk meningkatkan nilai tekstur dan rasa coklat, dikarenakan kacang

mete yang ditambahkan memiliki wujud keras dibanding lembutnya coklat dan memiliki kadar lemak yang cukup yang membuat rasa kacang yang *balance* dengan rasa coklat (Sutrisno, 2018). Selain itu, diversifikasi pangan pada *filled chocolate* dapat dilakukan dengan penambahan bahan *filler* berupa biji nangka (Hajar dkk., 2019) maupun dengan aneka jenis tempe goreng dengan ragam kacang seperti kacang tunggak, kacang koro benguk, dan kacang merah (Mushollaeni dkk., 2022) . Diversifikasi pangan yang dilakukan PT. Kampung Coklat Blitar berupa penambahan *filling* pada coklat berupa remahan wafer, hasilnya membuat varian coklat yang baru yaitu *crispy chocolate*. Diversifikasi pangan yang dilakukan PT. Kampung Coklat Blitar dengan mengkolaborasikan coklat dengan salah satu jajanan tradisional khas Blitar melahirkan produk coklat isi yang bersifat orisinil sehingga produk tersebut menjadi produk lokal dan berpotensi menjadi produk nasional, hal tersebut membuat penulis tertarik untuk mengamati kegiatan dan area produksi *crispy chocolate* selama Praktek Kerja Lapangan.dengan batas yang ditentukan yaitu bentuk coklat berwujud *bar* dimana bentuk tersebut paling sering dijumpai pada hasil olahan sekunder kakao di pasaran (Lipp dan Anklam, 1998) dengan rata-rata netto mencapai 45 gram.

1. Tujuan

Tujuan yang didapatkan dari Praktek Kerja Lapangan di PT. Kampung Coklat Blitar sebagai berikut:

- a. Mengetahui dasar jenis coklat dan bahan *filler* serta cara pencampurannya pada *crispy chocolate* ukuran 45 gram
- b. Mengetahui mesin yang digunakan untuk membantu pencampuran bahan *filler* pada *crispy chocolate* ukuran 45 gram
- c. Mengetahui cara sanitasi mesin yang membantu pencampuran bahan *filler* pada *crispy chocolate* ukuran 45 gram
- d. Mengetahui pengendalian mutu pada proses pencampurannya pada *crispy chocolate* ukuran 45 gram

2. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari Praktek Kerja Lapangan di PT. Ladang Sehat Indonesia meliputi :

A. Bagi Perguruan Tinggi

- Sebagai tambahan referensi bagi perguruan tinggi mengenai perkembangan berbagai industri di Indonesia dan perkembangan ilmu

Teknologi yang begitu canggih di Indonesia, agar dapat diterapkan bagi pihak yang memerlukan.

- Dapat terjalin Kerjasama antara perguruan tinggi dengan dunia industri sehingga dapat menjalin kedekatan dan kemitraan antar kedua belah pihak.

B. Bagi Perusahaan

- Mendapatkan masukan serta saran sehingga solusi yang didapatkan oleh perusahaan dapat menjadi bahan pertimbangan untuk menentukan pelaksanaan usaha di masa yang akan datang.

C. Bagi Mahasiswa

- Mahasiswa dapat mengetahui secara langsung dan dapat mempelajari lebih mendalam tentang kenyataan yang ada di dalam dunia industri dan lingkungan kerja, sehingga nantinya diharapkan dapat dengan mampu menerapkan ilmu yang diperoleh di industri.
- Mahasiswa dapat menambah wawasan, keterampilan, pengetahuan dan melatih kemampuan dalam menganalisa dan melakukan observasi kegiatan yang berlangsung di industri berdasarkan ilmu yang telah dipelajari.

B. Sejarah Perusahaan

PT. Kampung Coklat merupakan salah satu produsen coklat yang berada di Blitar, selain itu juga berperan sebagai tempat wisata dan edukasi bagi wisatawan yang ingin mengenal dunia coklat. Diawali pada tahun 2004, wabah flu burung menyerang peternakan ayam milik H. Kholid Mustofa dan membuat kematian pada 5000 ekor ayamnya dan berujung bangkrut. Bermodal awalkan lahan yang dimilikinya sebesar 750 m² , berisi 120 pohon kakao yang tidak terurus, H. Kholid Mustofa beralih menjadi petani kakao, hal ini dilakukannya agar menafkahi keluarganya tetap lanjut dan dapat membuka lapangan pekerjaan bagi lingkungan maupun masyarakat sekitar, langkah awal yang dilakukan adalah memanen buah kakao dan menjualnya langsung ke tengkulak yang berada di Sumberpucung, Malang dengan harga yang didapat Rp. 9000/ kg. Mengetahui besar pendapatan yang didapat dalam sekali jual, H. Kholid Mustofa memutuskan untuk mengolah buah kakao yang dipanen itu, beliau terlebih dahulu belajar tentang budidaya kakao di PTPN XII di Penataran,

Nglegok, Blitar dan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao yang terletak di Jember, pulang membawa 7.500 bibit kakao untuk bahan sosialisasi ke masyarakat Blitar yang akan ditanam di area Perhutani milik Lembaga Masyarakat di Kawasan Hutan.

Pada pertengahan tahun 2005, membentuk kelompok petani yang bernama Gapoktan dengan 21 anggota petani dan terbentuklah gabungan kelompok petani kakao yang bernama Guyub Santoso, tugas gabungan kelompok petani ini adalah mencari harga biji kakao kering dan didapat harga Rp. 16.000 per kilogramnya di Surabaya, hal tersebut membuat hasil panen kakao yang didapat, diambil bijinya dan dikeringkan. Biji kakao yang sudah kering dijual ke gudang Tanjung Perak Surabaya.

Pada tahun 2007, Guyub Santoso menjadi penyedia biji kakao kering dengan jumlah pesanan 3,2 ton/ bulan dengan harga yang didapat Rp. 16.000 per kilogramnya dan kemudian jumlah pesanan meningkat mencapai 300 ton per bulan. Guyub Santoso mulai berkembang dan memasuki tahap produksi coklat sendiri.

Pada tahun 2013, Guyub Santoso secara resmi memproduksi coklat sendiri dengan berbekal ilmu pembuatan coklat yang didapat sebelumnya dari produsen coklat yang terlebih dahulu ada seperti pabrik coklat Monggo, Ceres, dan SilverQueen, lalu juga ada dukungan dari pemerintah berupa mesin pengolahan coklat, dan proses produksi ini bekerjasama dengan ahli coklat dari Blitar. Produk pertama yang diciptakan yaitu bubuk coklat yang diberi merk GuSant dan dipasarkan di Bandara Surabaya, Solo, dan Jogja. Karena hasil penjualan tidak mencapai target yang diinginkan, maka seluruh produk ditarik kembali.

Pada tahun 2014, tepatnya pada peringatan hari kemerdekaan Indonesia, adanya hasil perubahan orientasi yang awalnya hanya produsen coklat menjadi tempat wisata edukasi yaitu berdirinya "Kampung Coklat", terletak di Jalan Banteng Blorok 18, Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur, di tempat tersebut diajarkan pengetahuan dunia coklat dimulai dari budidaya tanaman kakao hingga proses produksi coklat. Sekarang, PT Kampung Coklat Blitar sudah menghasilkan banyak bentuk produk coklat seperti bubuk coklat, selai coklat, dan coklat batang dengan banyak varian seperti crispy, milk, original, dark, serta ada coklat ukuran curah dan coklat ukuran kopi. Semua produk yang dikeluarkan "Kampung Coklat" sudah bersertifikat halal sehingga

dijamin aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat beragama Islam, sudah ber-SNI sehingga produk coklat ini dijamin aman dikonsumsi karena sesuai legalitas yang telah ditetapkan dan memiliki kualitas yang bagus, dan peredarannya ke seluruh Indonesia telah disetujui Badan Pengawas Obat dan Makanan. Selain pemesanan langsung ditempat, produk coklat PT. Kampung Coklat Blitar dapat dipesan melalui pembelian daring sehingga pecinta coklat dari Sabang sampai Merauke dapat menikmatinya.

Visi PT. Kampung Coklat Blitar adalah membangun Masyarakat Indonesia yang cerdas, mandiri, Berdaya, dan Sejahtera.

Misi PT. Kampung Coklat Blitar terdiri dari:

- A. Menumbuhkan perekonomian masyarakat Indonesia yang berkeadilan.
- B. Mengedukasi masyarakat Indonesia akan pentingnya komoditas Kakao di Indonesia.
- C. Mendorong pertumbuhan produksi kakao dan coklat olahan Indonesia.
- D. Menumbuhkan generasi penerus yang peka terhadap kearifan lokal dan pemanfaatannya untuk kesejahteraan masyarakat.
- E. Menjadikan Indonesia sebagai tuan rumah coklat terlezat di dunia

C. Jumlah Produksi

Jumlah produksi disesuaikan dengan stok produk jadi, terdapat pesanan, ketersediaan keseluruhan bahan baku, ketersediaan dan kapasitas mesin dalam satu resep, dan ketersediaan tenaga kerja. Untuk jumlah produksi berdasarkan stok produk jadi, dapat dilihat dari data hasil penjualan internal (kuantitas output produk dari 3 galeri PT. Kampung Coklat Blitar, penjualan online, pesanan khusus, lalu juga berdasarkan jenis produk yang paling diminati (best seller), dan juga terdapat pameran atau semacamnya, dari data yang diperoleh sebelumnya, dilihat data untuk stock produk yang masih ada di gudang produk jadi, apakah masih cukup untuk skala 1 bulan kedepan, selanjutnya penentuan skala prioritas pembuatan produk, diketahui sehari dapat menghasilkan 660 kg, berkoordinasi dengan bagian processing apakah mesin sudah sesuai SOP dan bagian penyimpanan bahan baku apakah tersedia keseluruhan bahan baku, mesin *ball mill* dan mesin *melter* pada 1 mesinnya dapat berkapasitas 60 kg. Langkah terakhir adalah penentuan jadwal processing.

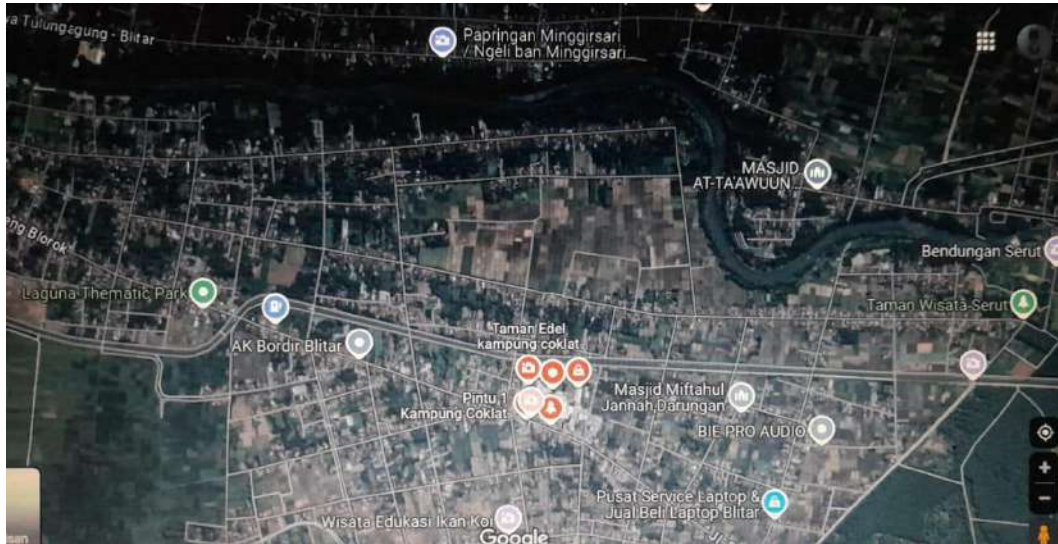
D. Pemasaran Produksi

Pemasaran produk coklat crispy ukuran 45 dilakukan secara offline dan daring, dilakukan pemasaran offline dengan menjualnya di 2 galeri yang tersedia di PT. Kampung Coklat Blitar yaitu galeri utama dan galeri utama, sasaran galeri utama adalah wisatawan PT. Kampung Coklat Blitar dan sasaran galeri barata adalah wisatawan atau pengunjung Blitar maupun konsumen yang ingin beli sebagai buah tangan tetapi tidak harus masuk ke area wisata PT. Kampung Coklat Blitar. Pemasaran online ditujukan untuk menggapai konsumen yang berada di luar daerah Blitar, dapat dilakukan pemesanan daring di aplikasi penjualan online seperti Shopee, Tokopedia, Lazada, dan lain-lain. Produk crispy chocolate ukuran 45 gram memiliki harga paling terjangkau di antara jenis coklat lainnya dengan rasa dan tekstur yang hanya didapat di produk ini.

E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

1. Lokasi Perusahaan

Salah satu faktor yang mempengaruhi keefektifitasan dan keefisienan dalam kelangsungan perusahaan adalah lokasi perusahaan. Lokasi perusahaan seperti dekat dengan sumber bahan baku maupun perlengkapan produksi dapat mempengaruhi penurunan biaya yang dikeluarkan. Lokasi perusahaan juga dipengaruhi dengan keberadaan konsumen, lokasi perusahaan harus dekat dengan konsumen maupun mudah dicapai konsumen. Lokasi perusahaan juga dapat dipengaruhi ketersediaan Sumber Daya Manusia. Lokasi perusahaan dekat dengan daerah yang padat penduduk membuat peluang mendapatkan pekerja dalam jumlah besar. Meskipun membutuhkan jumlah pekerja yang besar, tetap dilakukan penyeleksian dan pelatihan agar mendapatkan pekerja yang berkualitas dan sesuai dengan mutu yang sudah ditentukan.



Gambar 1. Lokasi PT. Kampung Coklat Blitar

Sumber: (Dokumentasi Pribadi, 2024)

PT. Kampung Coklat Blitar terletak di Jalan Banteng Blorok No. 18 Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur. PT. Kampung Coklat Blitar memiliki luas lahan sebesar 4, 115 Ha dengan luas 2,366 lahan binaan untuk tanaman penghasil, dan 1.769 untuk lahan binaan tanaman bukan penghasil. Batas-batas wilayah PT. Kampung Coklat Blitar sebagai berikut

- a. Sebelah barat berbatasan dengan balai Laguna Thematic Park
- b. Sebelah timur berbatasan dengan balai Taman Wisata Serut
- c. Sebelah utara berbatasan dengan Papringan Minggirsari/ Ngeli ban Minggirsari
- d. Sebelah selatan berbatasan dengan Wisata Edukasi Ikan Koi

Pemilihan lokasi pabrik di Desa Plosorejo didasarkan atas beberapa pertimbangan diantaranya:

- a. Sumber air di Desa Plosorejo masih bersih
- b. Udara di Desa Plosorejo masih segar dan terhindar dari polusi karena jauh dari jalan raya
- c. Lokasi pabrik dekat dengan pemukiman penduduk dengan mayoritas bermata pencaharian sebagai petani yang penghasilannya tidak menentu, selain itu mayoritas penduduk memiliki pendidikan yang rendah sehingga dapat membuka lapangan pekerjaan dan meminimalisir tingkat pengangguran

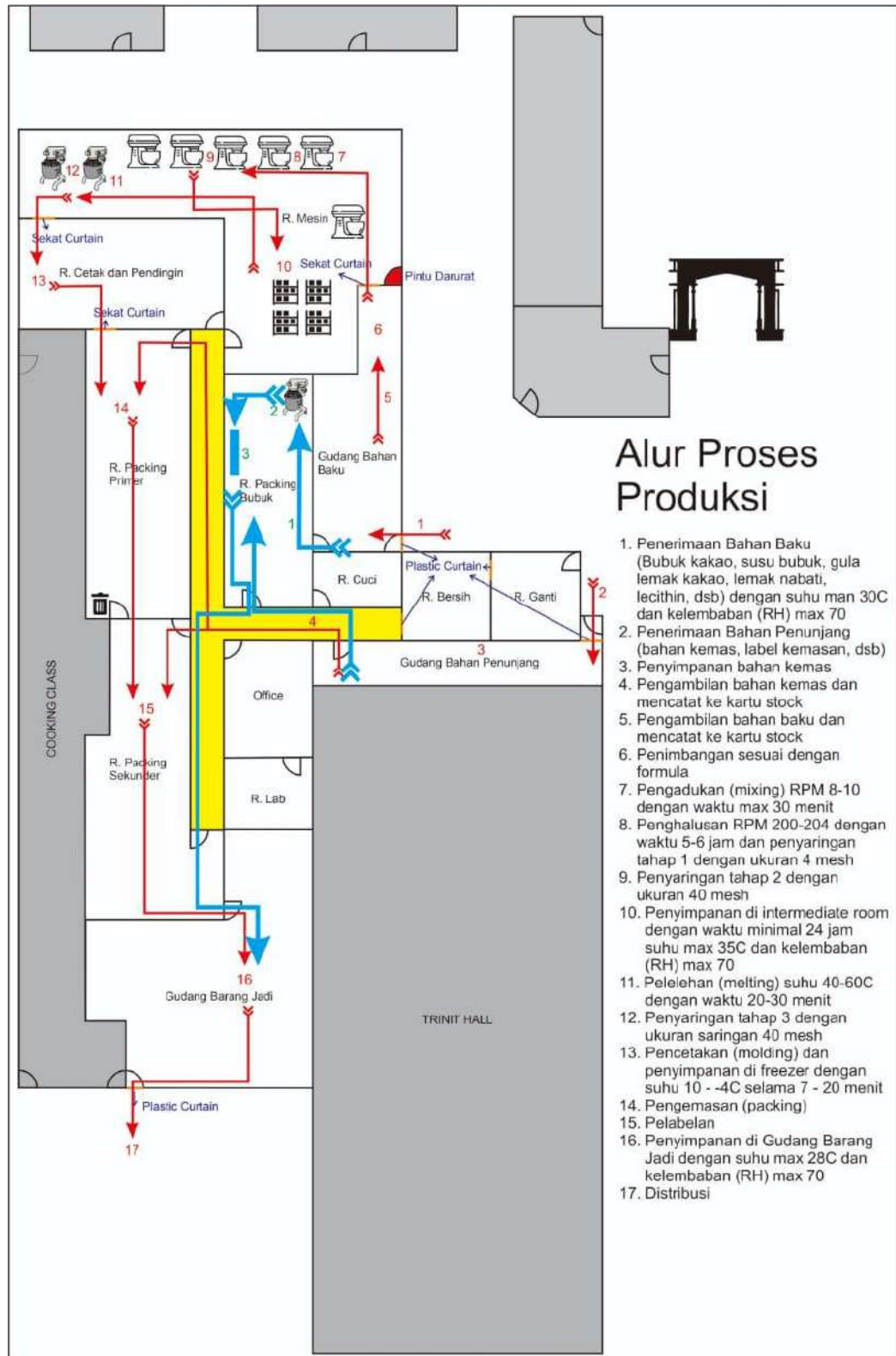
2. Tata Letak Perusahaan

Tata letak dalam industri dirancang untuk menjaga kelancaran aktivitas di dalamnya, terutama industri pangan dimana seluruh proses produksi harus berjalan seefektif dan seefisien mungkin sehingga stok yang disimpan tidak mengalami kendala dan keuntungan yang didapat semakin besar. Tata letak atau bisa disebut layout dirancang untuk memaksimalkan ruang yang disediakan, terdapat penyimpanan bahan, proses produksi yang berurutan dengan peralatannya masing-masing, serta penyimpanan produk, berpengaruh dalam tidak terjadinya tabrakan antara tahap produksi satu dengan tahap produksi yang lain yang disebabkan alur ruang setiap tahap produksi mengalir sehingga keefektifan proses produksi terjaga (Asdi dkk., 2019)

Ada 4 bentuk layout secara umum yang digunakan menurut Hani Handoko di penelitiannya pada tahun 2016 serta penjelasan penerapan masing-masing bentuk layout di area produksi PT. Kampung Coklat Blitar :

1. **Layout fungsional**, layout disusun secara berkelompok sesuai dengan jenis mesin dan tahap produksi masing-masing, pada area produksi PT. Kampung Coklat Blitar diterapkan layout pola ini yang ditandai adanya sekelompok mesin *melting* yang digunakan untuk melelehkan padatan coklat yang termasuk proses tempering, sekelompok mesin *ball mill* yang digunakan proses refining, conching, dan tempering di ruang processing, sekelompok lemari pendingin yang digunakan untuk memadatkan lelehan coklat dalam cetakan di ruang cetak dan pendinginan.
2. **Layout kelompok**, disusun berkelompok sesuai jenis produk yang diproduksi, pertimbangan penggunaan layout pola ini adalah pembuatan produk dengan bahan dan mesin yang sama dan pembuatan produk dengan bahan, tahap produksi, dan mesin yang berbeda, dalam area produksi PT. Kampung Coklat Blitar terdapat dua area produksi berdasarkan jenis hasil produk jadi yaitu ada area pembuatan coklat berwujud bubuk dan area pembuatan coklat berwujud padat. Area pembuatan coklat berwujud bubuk hanya melibatkan beberapa jenis bubuk kakao dan tiga tahap jenis produksi yaitu pencampuran, penimbangan, dan pengemasan sedangkan area pembuatan coklat berwujud padat melibatkan beberapa jenis serta rasa dan ukuran produk yang dihasilkan, persamaan alur tahap produksi dan mesin setiap tahap produksi yang digunakan.

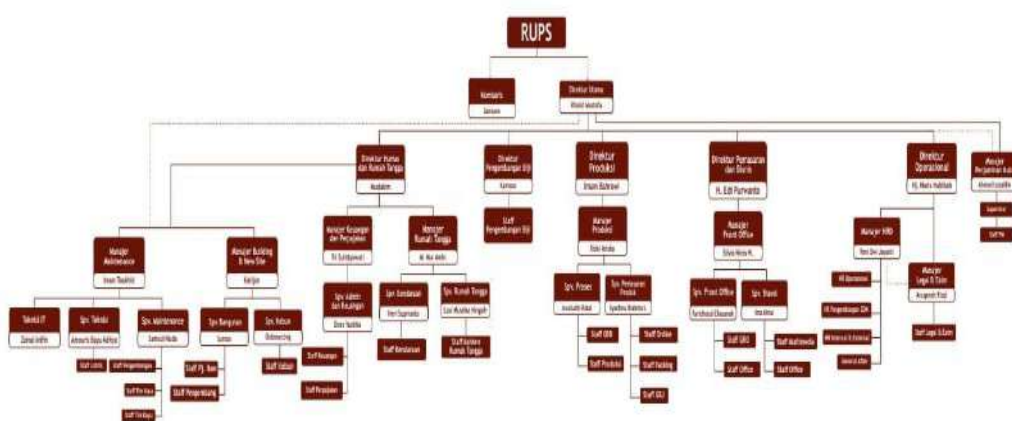
3. **Layout produk**, disusun secara linier sesuai tahap produksi yang sudah ditentukan, setiap ruang saling berhubungan, dalam area produksi PT. Kampung Coklat Blitar dilakukan penataan posisi dan alur ruang yang sesuai dengan alur produksi dan dipasangnya celah untuk jalur distribusi bahan di setiap tahap produksi, layout pola ini menentukan keefisienan tahap produksi. Susunan alur ruang berdasarkan urutan tahap produksi dimulai dari ruang penyimpanan bahan baku, ruang penimbangan, ruang processing yang diawali proses sirkulasi, penyimpanan di suhu intermediet, proses *melting*, ruang cetak dan pendinginan yang dimulai dari proses pencetakan dan pendinginan, ruang *packing* yang dimulai dari *packing*/ pengemasan primer dan berakhir di *packing*/ pengemasan sekunder, dan berakhir di ruang gudang produk jadi.
4. **Layout posisi tetap**, disusun secara tetap tanpa adanya pemindahan mesin, bahan, maupun ruang jenis produksi, dalam area produksi PT. Kampung Coklat Blitar, letak /posisi penataan ruang, mesin, dan tahap produksi sudah ditetapkan secara tetap atau permanen. Adanya gudang bahan baku, gudang perlengkapan, ruang cuci alat produksi, ruang office dan lab, ruang packing bubuk, ruang penimbangan, ruang *processing*, ruang pencetakan dan pendinginan, packing primer, packin sekunder, dan gudang produk jadi. Berikut layout area produksi PT. Kampung Coklat Blitar:



Gambar 2. Tata Letak Area Produksi PT. Kampung Coklat Blitar
(Sumber: PT. Kampung Coklat Blitar, 2024)

F. Struktur Organisasi

Setiap perusahaan memiliki masing-masing divisi yang memiliki tugasnya masing-masing agar setiap bagian perusahaan dapat berjalan bersama-sama untuk mencapai visi misi serta tujuan perusahaan. Untuk memudahkan melihat macam-macam divisi beserta tugasnya dapat dilihat dari struktur organisasi, PT. Kampung Coklat Blitar yang merupakan tempat wisata dan edukasi juga memiliki struktur organisasi beserta *job desk*-nya masing-masing divisi dan staff seperti berikut:



Gambar 3. Struktur Organisasi PT. Kampung Coklat Blitar
(Sumber: PT. Kampung Coklat Blitar, 2024)

A. RUPS

Menjadi forum menyampaikan laporan pertanggungjawaban perusahaan, menyetujui laporan tahunan dan mengesahkan laporan keuangan perusahaan, membahas laba dan pembagian dividen perusahaan, menetapkan arah kebijakan perusahaan, seperti strategi bisnis, pengembangan produk, dan ekspansi usaha, memilih, memperpanjang, atau memberhentikan anggota direksi dan dewan komisaris, mengubah anggaran dasar perusahaan, dan memutuskan untuk membubarkan atau menggabungkan perusahaan

B. Komisarís

Mengawasi kebijakan pengurusan dan jalannya pengurusan perusahaan, mengawasi pelaksanaan Rencana Jangka Panjang Perusahaan (RJPP) dan Rencana Kerja dan Anggaran Perusahaan (RKAP), memberikan nasihat kepada Direktur untuk kepentingan perusahaan, meneliti dan menandatangani laporan tahunan yang disiapkan oleh Direktur, memastikan perusahaan memenuhi

peraturan yang berlaku, melaporkan perkembangan perusahaan dan kepemilikan saham kepada RUPS, melaporkan tugas pengawasan kepada RUPS.

C. Direktur Utama

Mengatur dan memimpin manajemen perusahaan, mengawasi dan memastikan kegiatan usaha perusahaan sesuai dengan visi, misi, dan nilai perusahaan, memimpin direksi, departemen sumber daya manusia, komunikasi perusahaan, audit internal, teknologi informasi dan komunikasi, proses bisnis, dan departemen pengembangan bisnis, mengarahkan dan menetapkan strategi dan kebijakan bidang tugas yang menjadi tanggung jawabnya, memastikan perusahaan menjalankan tanggung jawab sosial dan memperhatikan kepentingan stakeholders, memantau dan mengevaluasi pelaksanaan Rencana Jangka Panjang Perusahaan (RJPP) dan Rencana Kerja dan Anggaran Perusahaan (RKAP), serta menyusun dan melaksanakan sistem manajemen risiko perusahaan .

D. Direktur Produksi

Mengawasi tenaga kerja di departemen produksi, memastikan karyawan mengikuti pedoman kesehatan dan keselamatan kerja, mengusahakan pengurangan biaya dan peningkatan produktivitas, menjamin mutu bahan baku dan barang jadi sesuai standar perusahaan, serta bertanggung jawab atas perawatan mesin-mesin produksi.

E. Manajer Produksi

Merencanakan, menerapkan dan mengendalikan strategi produksi yang efektif dan efisien, serta memberikan saran untuk implementasi sistem baru untuk memaksimalkan kinerja sumber daya.

F. Supervisor Proses

Mengatur dan mengawasi pelaksanaan setiap tahapan proses produksi, mengelola tim dan individu yang ada di bawahnya, membuat dan mengatur jadwal karyawan, mengevaluasi kinerja karyawan dan memberikan umpan balik, Melatih karyawan baru, melaporkan kinerja tim kepada manajemen dan departemen sumber daya manusia, membantu menyelesaikan masalah dan perselisihan karyawan, memberikan motivasi kepada karyawan, menjaga hubungan dan komunikasi antara karyawan dan pimpinan.

G. Supervisor Pemasaran Produk

Menyusun dan melaksanakan strategi penjualan, memastikan strategi penjualan berjalan, membentuk tim yang solid untuk mencapai target marketing, memilih dan menjalankan metode promosi yang tepat, melakukan evaluasi program marketing tim, membuat report progress penjualan tim sales, dan menyusun rencana pengembangan tim sales cabang

PT. Kampung Coklat Blitar merupakan produsen coklat asli Indonesia, memiliki area produksi dalam tempat wisata dan edukasi, di dalam area produksinya memiliki struktur organisasinya sendiri dengan macam-macam divisi dan staf nya yang memiliki tugas masing-masing seperti berikut:



Gambar 4. Struktur Organisasi Divisi Produksi
(Sumber: PT. Kampung Coklat Blitar, 2024)

1. Direktur Produksi

Tugasnya adalah mengawasi tenaga kerja di area produksi, memastikan karyawan mengikuti pedoman kesehatan dan keselamatan kerja, mengusahakan pengurangan biaya dan peningkatan produktivitas, menjamin mutu bahan baku dan barang jadi sesuai standar perusahaan, serta bertanggung jawab atas perawatan mesin-mesin produksi.

2. Quality Controller

Tugasnya adalah memastikan produk yang dihasilkan sesuai standard yang telah ditetapkan melalui hasil diskusi maupun permintaan pasar sehingga

menghasilkan produk yang berkualitas dan membuat pelanggan puas serta membeli produk terus dan membawa pendapatan ke perusahaan. Agar tidak mendapatkan produk yang tidak diinginkan dan berefek terhadap kerugian, maka dapat dilakukan pengendalian, penyeleksian, dan penilaian kualitas oleh Quality Controller, produk yang dihasilkan menjadi berkualitas sehingga membuat konsumen puas dan membeli lagi produknya. (Tampai,Y.S.dkk. 2018) Di dalam area produksi ini, Quality Controller menentukan kualitas utama dalam produk coklat dengan melihat kualitas bubuk kakao yang digunakan dengan membandingkan warna dan bau antar bubuk kakao yang digunakan, bertanggungjawab dengan divisi admin dan packing bubuk dan juga membantu di divisi *cooking class* untuk menerangkan bahan baku dan proses pembuatan coklat secara umum.

3. Admin produksi Umum

Divisi ini bertugas menentukan jadwal cetak coklat yang berawal dari ketersediaan stok yang kurang dan adanya permintaan konsumen sehingga jenis dan macam produk coklat akan menjadi prioritas utama dalam jadwal tersebut. Berkoordinasi dengan divisi melter yang bertugas mencairkan padatan coklat sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan.

4. Gudang Bahan Baku/ Processing

Divisi ini bertugas menyetok bahan baku yang diperlukan dan menjadwalkan adonan coklat yang akan dibuat, berkoordinasi dengan divisi packing primer, divisi packing primer yang bertugas membungkus coklat curah dengan berbagai rasa dan coklat batang dalam jumlah banyak, ketika stok coklat dalam ruang packing primer sudah mau habis, maka divisi gudang bahan baku maupun processing untuk membuat adonan coklat sesuai jenis coklat yang dibutuhkan.

5. Admin Gudang Produk Jadi

Divisi ini bertugas menginput data mengenai stok yang masuk ke gudang produk jadi berdasarkan jenis dan macam produk coklat beserta jumlahnya, mencetak barcode yang berisi kode produksi dan tanggal kadaluarsa produk dan diberikan kepada divisi packing sekunder untuk dipasang di kemasan sekunder. Divisi ini juga bertugas dalam membuat daftar dan surat jalan untuk stok macam dan jenis coklat yang akan didistribusikan ke galeri utama dan barat PT. Kampung Coklat Blitar.

6. Distribusi Barang

Divisi ini bertugas mendistribusikan macam dan jenis produk coklat keluar dari area produksi, ke divisi packing kreasi dan divisi coklat kreatif.

G. Ketenagakerjaan

1. Data Karyawan

Menurut Undang-Undang nomor 13 tahun tentang ketenagakerjaan pasal 1 ayat 2 merupakan orang yang 2003 mampu melakukan pekerjaan yang menghasilkan barang atau jasa untuk memenuhi kebutuhan sendiri maupun masyarakat baik didalam maupun diluar hubungan kerja. Tenaga kerja di PT. Kampung Coklat Blitar dibagi menjadi dua yaitu:

A. Karyawan Tetap

Karyawan tetap merupakan pegawai yang bekerja secara penuh (full time). Spesifikasi karyawan tetap di PT. Kampung Coklat Blitar minimal berpendidikan SMA/SMK Sederajat maksimal usia 35 tahun dengan spesifikasi yang telah ditetapkan oleh pihak perusahaan.

B. Karyawan Harian Lepas

Pekerja Harian Lepas merupakan pegawai yang menerima upah harian. Upah tersebut diberikan secara mingguan atau bulanan berdasarkan kontrak kerja dan hasil kerjanya. Jumlah hari- orang diperoleh dengan cara mengalikan jumlah hari kerja dengan rata rata jumlah pekerja per hari kerja. Bentuk dari perjanjian yang diberikan setiap perusahaan kepada pekerja harian lepas adalah perjanjian secara lisan. Spesifikasi karyawan harian lepas di PT. Kampung Coklat Blitar minimal berpendidikan SMP/Sederajat dengan spesifikasi yang telah ditentukan oleh pihak perusahaan. Penerimaan karyawan baru yang memenuhi syarat wajib melakukan perjanjian kerja yang berisi tentang hubungan antara pihak perusahaan dan calon tenaga kerja. Setiap karyawan baru menjalankan masa training selama satu bulan. Dalam masa training tersebut, para karyawan baru akan mengalami rolling divisi setiap saat jika diperlukan. Penerimaan tenaga kerja baru dilakukan bila terjadi pengembangan pabrik dan perubahan tenaga kerja, misalnya terdapat karyawan yang dipindahkan atau karyawan yang mengundurkan diri.

2. Jam kerja

Jam kerja karyawan PT Kampung Coklat Blitar selama 6 hari kerja mulai dari hari Senin hingga Minggu dengan mengambil 1 hari libur selain tanggal merah dan weekend. Waktu kerja karyawan dimulai pukul 07.00-16.00 WIB. Apabila jam kerja karyawan melebihi 9 jam maka akan dihitung sebagai lembur. Waktu istirahat dilakukan selama 2 kali yaitu pukul 09.00-09.30 untuk sarapan pagi, dan pukul 12.00-13.00 untuk makan siang dan shalat

3. Gaji

Gaji karyawan dikelompokkan berdasarkan pada jabatan, jumlah hari kerja dan libur, dan jam lembur kerja setiap karyawan. Pemberian gaji karyawan dilakukan setiap 2 minggu sekali pada hari Jumat. Untuk karyawan harian/borongan sistem pemberian gaji dibayarkan langsung sesuai berat coklat yang dikemas. Jumlah gaji karyawan di PT Kampung Coklat Blitar yang dibayarkan masih belum mencapai UMK harian tenaga kerja di Blitar.

4. Kesejahteraan Karyawan

Karyawan atau tenaga kerja di PT Kampung Coklat Blitar dapat memanfaatkan fasilitas yang telah disediakan untuk meningkatkan kesejahteraan tenaga kerja sebagai berikut:

A. Fasilitas Utama

Fasilitas utama yang diberikan di PT. Kampung Coklat Blitar yaitu menjamin seluruh karyawan mendapatkan makan pagi, makan siang dan adanya fasilitas alat dispenser air minum Selain itu karyawan juga mendapatkan fasilitas lain berupa seragam karyawan yang terdapat 2 jenis yaitu kaos dan kemeja, serta perlengkapan APD meliputi sarung tangan, hairnet, masker, dan celemek.

B. Fasilitas Lingkungan

Fasilitas lain yang didapatkan oleh karyawan PT. Kampung Coklat Blitar yaitu ruang makan, ruang istirahat. tempat ibadah, tempat cuci tangan dan toilet yang bersih dan nyaman

C. Fasilitas Ibadah

Karyawan PT Kampung Coklat Blitar secara keseluruhan beragama Islam mendapatkan fasilitas Musholla Al-Mu'min lengkap dengan tempat wudhu wanita dan pria yang terpisah dan toilet

D. Fasilitas Kesehatan

Fasilitas lain yang didapatkan adalah fasilitas kesehatan yang berupa ruang kesehatan dilengkapi dengan perawat, obat-obatan, dan alat medis yang dapat digunakan secara gratis. Setiap ruangan juga dilengkapi dengan kotak P3K untuk pertolongan pertama apabila terjadi kecelakaan kerja. Selain itu karyawan juga terdaftar dalam program BPJS kesehatan dan BPJS ketenagakerjaan yang bertujuan apabila terjadi kecelakaan kerja tidak dipungut biaya

E. Kenaikan Gaji

Kenaikan gaji karyawan diberlakukan setiap satu tahun sekali namun disesuaikan dengan keadaan perusahaan, jabatan, masa kerja, serta divisi tiap masing-masing karyawan

F. Tunjangan

Tunjangan yang diperoleh karyawan berupa tunjangan hari raya idul fitri, hari natal dan tahun baru dalam jangka waktu masa kerja yang telah ditempuh selama minimal 6 bulan.

G. Cuti dan Hari Libur

Fasilitas cuti yang didapatkan karyawan yaitu khusus wanita mendapatkan fasilitas cuti melahirkan selama 1/2 bulan dan 1 1/2 bulan setelah melahirkan.