

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki potensi besar di bidang pertanian dan perkebunan, salah satunya adalah kakao. Kakao (*Theobroma cacao L.*) merupakan bahan baku utama dalam pembuatan cokelat yang memiliki nilai ekonomi tinggi serta banyak dimanfaatkan dalam industri pangan. Cokelat merupakan produk olahan kakao yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena memiliki cita rasa yang khas serta mengandung senyawa bioaktif seperti flavonoid dan polifenol yang berperan sebagai antioksidan dan bermanfaat bagi kesehatan (Afoakwa, 2016).

Produk olahan cokelat saat ini sangat beragam dan terus berkembang sesuai dengan kebutuhan pasar. Cokelat dapat diolah menjadi berbagai bentuk seperti cokelat batangan, cokelat isi, permen cokelat, cokelat bubuk, serta berbagai produk dengan bentuk dan ukuran yang menarik. Variasi produk ini bertujuan untuk meningkatkan daya tarik konsumen serta memberikan kemudahan dalam konsumsi.

Salah satu produk olahan cokelat yang banyak diminati adalah coklat koin, yaitu cokelat berbentuk bulat kecil yang biasanya dibungkus secara individual. Produk ini memiliki keunggulan dari segi kepraktisan, ukuran yang sesuai untuk sekali konsumsi, serta tampilan yang menarik sehingga banyak digemari oleh berbagai kalangan. Selain itu, coklat koin juga mudah dalam proses pengemasan dan distribusi sehingga menjadi salah satu produk yang cukup berkembang di industri makanan ringan.

Salah satu perusahaan yang memproduksi produk cokelat, termasuk coklat koin, adalah PT Lestari Biscuit Factory yang berlokasi di Kota Malang, Jawa Timur. Perusahaan ini bergerak di bidang industri makanan ringan berbasis cokelat dan biskuit. Dalam proses produksinya, perusahaan telah menerapkan sistem pengolahan yang terstruktur serta didukung oleh fasilitas produksi, tata letak pabrik, serta sistem pengendalian mutu yang baik untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan.

Dalam proses produksinya, perusahaan telah menerapkan sistem pengendalian mutu untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga tahap pengemasan dan penyimpanan. Selain itu, perusahaan juga memperhatikan aspek sanitasi serta kebersihan lingkungan kerja guna menjamin keamanan produk pangan. Dengan adanya penerapan sistem tersebut, produk yang dihasilkan dapat memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan.

Sebagai salah satu industri pengolahan pangan, PT Lestari Biscuit Factory menjadi tempat yang sesuai untuk pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP). Melalui kegiatan ini, diperoleh pengalaman langsung dalam memahami proses produksi coklat koin serta sistem kerja yang diterapkan di industri pangan secara nyata.

Program Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan salah satu tugas akhir wajib di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengalaman langsung dalam memahami proses produksi di industri pangan. Melalui kegiatan PKIPP di PT Lestari Biscuit Factory, diperoleh pemahaman secara langsung mengenai proses pengolahan coklat koin mulai dari bahan baku hingga produk jadi, serta penerapan teori yang telah dipelajari selama perkuliahan dalam dunia industri.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah untuk memperoleh pengalaman secara langsung di lapangan sebagai bentuk penerapan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan, serta untuk memahami kondisi nyata di industri pangan sehingga mahasiswa dapat membandingkan teori dengan praktik yang ada di dunia kerja.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini antara lain:

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan coklat koin di PT Lestari Biscuit Factory.
2. Mengetahui dan memahami cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan meliputi bahan baku, bahan pembantu, proses pengolahan, produk akhir, serta kebersihan lingkungan produksi.
3. Mengetahui dan memahami kondisi nyata sistem manajemen dan alur kerja produksi di PT Lestari Biscuit Factory.
4. Mengetahui struktur organisasi dan manajemen Perusahaan.
5. Mengembangkan pengetahuan, keterampilan berpikir dan kemampuan penyelesaian masalah dalam dunia kerja industri pangan.
6. Membandingkan teori yang diperoleh selama perkuliahan dengan penerapan di industri pangan melalui pemahaman langsung terhadap kondisi lingkungan kerja.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan pada PT Lestari Biscuit Factory dilakukan dengan mengikuti secara langsung seluruh rangkaian kegiatan produksi selama kurang lebih satu bulan. Dalam pelaksanaannya, dilakukan observasi terhadap setiap tahapan proses pengolahan produk, mulai dari penerimaan dan persiapan bahan baku, proses pencampuran dan pembentukan produk, proses pendinginan, hingga tahap pengemasan dan penyimpanan produk jadi.

Selain melakukan pengamatan dilakukan juga tanya jawab dengan pembimbing lapangan serta karyawan yang terlibat dalam proses produksi untuk memperoleh informasi yang lebih jelas mengenai sistem kerja dan pengendalian mutu yang diterapkan. Selama kegiatan berlangsung, mahasiswa turut melakukan pencatatan dan dokumentasi sebagai bahan pendukung dalam penyusunan laporan PKIPP.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Industri Pengolahan pangan (PKIPP) dilaksanakan di PT Lestari Biscuit Factory Malang yang beralamat di Jl. Tenaga No. 3, Blimbing, Kecamatan Blimbing, Kota Malang, Jawa Timur.

Kegiatan PKIPP dilaksanakan selama 22 hari kerja dimulai pada tanggal 5 Januari 2026 dan berakhir pada tanggal 5 Februari 2026.