

IV. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN

A. Sejarah perkembangan Griya Cokelat Nglanggeran

Griya Cokelat Nglanggeran merupakan tempat produksi dan pusat oleh-oleh produk cokelat yang ada di Desa Nglanggeran. Griya Cokelat Nglanggeran merupakan industri berbasis masyarakat yang dikembangkan oleh adanya inisiasi terhadap kakao oleh ibu-ibu PKK (Purbarasa) sekitar 2010-2011 dengan mengolah kakao fresh menjadi dodol kakao. Hal tersebut dilakukan karena pada saat itu kakao sangat memiliki potensi yang cukup besar akan tetapi dalam kalangan petani hasil kakao hanya dijual dengan harga yang cukup rendah sehingga hal tersebut menjadi motivasi bagi ibu-ibu PKK agar dapat meningkatkan nilai ekonomis dari kakao itu sendiri menjadi suatu produk dengan nilai jual yang lebih tinggi. Kemudian dikembangkanlah pengolahan dengan bahan kakao yang sudah menjadi bubuk cokelat. Pada tahun 2014 mulai terbentuk inisiatif untuk membuat program lebih intensif dalam pengolahan kakao. Beberapa program yang dilakukan berupa pendampingan terkait budidaya kakao, cara perawatan, kelanjutan terkait proses fermentasi kakao, serta penanganan pasca panen. Selain proses pendampingan yang dilakukan sekitar tahun 2014 hingga 2016 juga dilakukan program transfer teknologi, proses pembenahan kepada masyarakat, serta inovasi pengolahan produk cokelat yang bekerjasama dengan LIPI (Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia) dan CSR (*Corporate Social Responsibility*) Bank Indonesia.

Seiring dengan berjalannya waktu produk Griya Cokelat saat ini telah memiliki izin P-IRT (2016), Halal Majelis Umum Indonesia-MUI (2017), dan

Badan Pengawas Obat dan Makanan -BPOM (2018). Selain izin yang sudah dimiliki, pihak tim Griya Cokelat sering terlibat dalam berbagai acara pameran yang dapat memperkenalkan produk hasil dari Griya Cokelat seperti acara Sociopreneur Muda Indonesia (SOPREMA) , pameran *Traditional Food and ScienTech Festival* di Jogja , dan masih ada beberapa pameran lainnya.

B. Lokasi Griya Cokelat

Griya Cokelat berlokasi di wilayah Nglanggeran Wetan, Nglanggeran, Patuk, Gunung Kidul. Griya Cokelat berada di pinggiran jalan utama yang ada di sekitar Gunung Api Purba Nglanggeran. Lokasinya yang berada ± 600 meter ke arah selatan dari pintu masuk wisata Gunung Api Purba serta sebelum menuju wisata Air Terjun Kedung Kandang.

C. Visi dan Misi Griya Cokelat

Griya Cokelat Nglanggeran memiliki Visi dan Misi yang menjadi pedoman dalam mencapai tujuan dari Griya Cokelat Nglanggeran. Visi dan Misi dari Griya Cokelat Nglanggeran yakni sebagai berikut :

VISI

“Menjadi Tempat Pengolahan dan Pusat oleh-oleh Cokelat Terkenal berbasis Potensi Lokal Masyarakat”

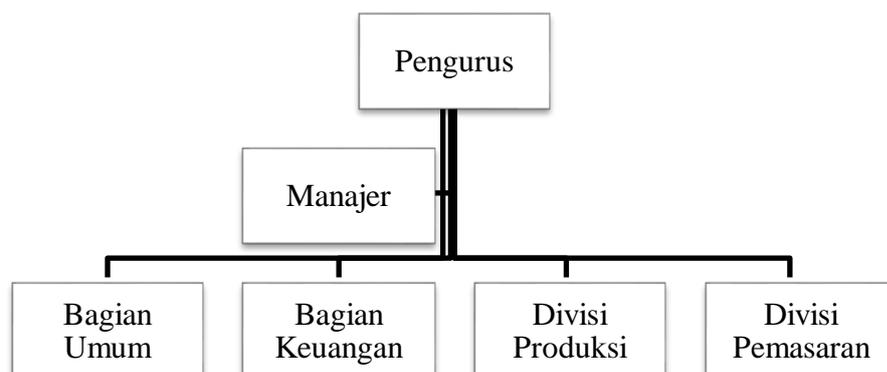
MISI

1. Mengelola dan memanfaatkan potensi lokal cokelat oleh masyarakat menjadi asset lebih bermakna.
2. Membangun dan meningkatkan sentra ekonomi produktif pengolahan cokelat.

3. Peningkatan SDM petani kakao dan masyarakat.
4. Menggalang kemitraan dengan berbagai pihak yang berkompeten dalam pengembangan coklat dan sosial kemasyarakatan.
5. Mengangkat potensi perkebunan lokal, khususnya perkebunan kakao.

D. Struktur Organisasi

Struktur organisasi didefinisikan sebagai penentuan bagaimana pekerjaan dibagi dan dikelompokkan secara formal (Robbins ,2007). Griya Cokelat Nglanggeran saat ini telah memiliki manajemen yang baik dengan adanya struktur organisasi sederhana yang sudah dirancang oleh pihak Griya Cokelat Nglanggeran. Gambaran struktur organisasi di Griya Cokelat Nglanggeran adalah sebagai berikut:



Bagan 1. Struktur Organisasi Griya Cokelat Nglanggeran

1. Pengurus

Griya Cokelat Nglanggeran memiliki 3 orang pengurus yang saling bekerjasama namun memiliki peranan yang berbeda . Pengurus Griya Cokelat Nglanggeran yakni ketua gapoktan yang diketuai oleh bapak Hadi Purwanto , ketua pokdarwis yang diketuai oleh Bapak Mursidi dan Bapak Basuki. Peranan ketiga pengurus Griya Cokelat yaitu mengikuti pertemuan rutin, memberikan masukan terkait seluruh perkembangan Griya Cokelat Nglanggeran serta mengintegrasikan seluruh kegiatan dengan Griya Cokelat Nglanggeran.

2. Manajer

Manajer di Griya Cokelat Nglanggeran yang saat ini diperankan oleh Bapak Sugeng Handoko memiliki wewenang serta tanggung jawab yang sangat penting dalam pengembangan usaha Griya Cokelat Nglanggeran. Manajer sangat berperan dalam segala kegiatan di luar kegiatan produksi , selain itu manajer juga mengontrol jalannya usaha yang ada di Griya Cokelat Nglanggeran.

3. Bagian Umum

Griya Cokelat Nglanggeran terdapat bagian umum yang bertanggung jawab terkait surat-menyurat terutama dalam hal kerjasama serta mendokumentasikan seluruh surat yang masuk dan keluar , mengontrol produk serta menerima tamu yang datang berkunjung ke Griya Cokelat Nglanggeran.

4. Bagian Keuangan

Bagian keuangan merupakan pihak yang sangat bertanggung jawab terkait pencatatan stock bahan baku , stock produk , jumlah penjualan serta pendapatan

setiap hari , dan mencatat jumlah kas keluar/masuk. Selain itu bagian keuangan juga mencatat jumlah barang dagangan yang dititipkan oleh pihak luar di Griya Cokelat Nglanggeran.

5. Divisi Pemasaran

Divisi Pemasaran bertugas dalam menyusun beberapa strategi pemasaran produk dari Griya Cokelat Nglanggeran mengatur tata letak display produk yang ada di Griya Cokelat Nglanggeran agar terlihat lebih menarik, dan menjalin kerjasama dengan biro perjalanan wisata. Selain itu divisi pemasaran juga berperan untuk membuat konsep harga , promosi produk , dan promosi terkait paket pelayanan wisata yang ada di Griya Cokelat Nglanggeran.

6. Divisi Produksi

Divisi produksi berperan dalam menyusun rencana kegiatan produksi olahan kakao menjadi minuman bubuk cokelat (*chocomix*), cokelat batangan , dodol cokelat , pisang salut , serta bakpia cokelat. Divisi produksi juga harus memperhatikan standar kualitas produk agar tetap terjaga hingga sampai ke tangan konsumen. Divisi produksi yang ada di Griya Cokelat Nglanggeran dibagi menjadi beberapa kelompok berdasarkan produk yang dibuat. Produksi minuman bubuk cokelat (*chocomix*) terdiri dari 4 orang , produksi cokelat batangan terdiri dari 4 orang , produksi dodol cokelat terdiri dari 2 orang, dan produksi bakpia cokelat terdiri dari 4 orang. Akan tetapi, meskipun sudah memiliki kelompok dalam kegiatan produksi tiap produk beberapa orang yang sudah selesai melakukan tugas pokok produksi juga membantu kelompok produksi yang belum selesai.

E. Aset Griya Cokelat Nglanggeran

Aset Griya Cokelat Nglanggeran didapat dari beberapa pihak yaitu Swadaya masyarakat Desa Nglanggeran, Bank Indonesia, dan LIPI sebagai penunjang kegiatan dan produksi di Griya Cokelat Nglanggeran. Berikut ini aset yang dimiliki oleh Griya Cokelat Nglanggeran :

Tabel 1. Aset Griya Cokelat Nglanggeran

Aset	Jumlah	Aset	Jumlah	Aset	Jumlah
Bangunan Griya Cokelat	1	Timbangan	3	Sendok	4
Gazebo	1	Blender	2	Spatula	4
Mesin Diesel	1	Kontainer	7	Stapler	2
Mesin Grinder	1	Toples	5	Kalkulator	1
Oven	1	Baskom	3	Tempat sampah	4
Mesin Ballmill	1	Panci	3	Dispenser	1
Mixer	1	Kompore	2	Galon	1
Freezer	1	Wajan	1	Jumbo	2
Etalase Kayu	1	Sotil Kayu	1	Rak sepatu	1
Gerobak	1	Sotil	1	Gelas	48
Mesin Kasir	1	Erok	1	Nampan kayu	1
Papan	1	Barcode	2	Buku	20
Etalase Kaca	1	Kotak tempat stiker	6	Penggaris	2
Meja	6	Keranjang kecil	4	Pulpen	5
Kursi	11	Nampan stainless	4	Keranjang	5
Papan Informasi	1	Loyang Besar	1	Gunting	4
Hand Sealer	2	Loyang Kecil	2	Nampan plastik	5

Seluruh aset yang dimiliki oleh Griya Cokelat Nglanggeran tidak hanya digunakan untuk proses produksi saja, akan tetapi juga untuk kegiatan lain yang dilakukan di Griya Cokelat. Aset yang dimiliki oleh Griya Cokelat yang diperoleh dari swadaya merupakan sumbangan dalam bentuk uang yang kemudian digunakan untuk membeli peralatan. Sedangkan aset yang diperoleh dari Bank Indonesia dan LIPI merupakan sumbangan berupa alat langsung yang dapat menunjang kegiatan produksi.