

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Negara Indonesia memiliki hasil perkebunan yang beragam. Salah satu hasil perkebunan tersebut adalah kakao. Komoditas kakao memiliki peranan penting bagi perekonomian nasional karena dapat meningkatkan devisa negara dan perekonomian petani. Biji kakao yang telah dihasilkan petani tersebut kemudian dijual kepada perusahaan-perusahaan yang produknya berbasis coklat, salah satunya adalah industri rumah tangga yang ada didalam Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia yang merupakan lembaga non-profit yang melakukan penelitian dan pengembangan komoditas kopi dan kakao secara nasional. Produk kakao yang dihasilkan dari Pusat Penelitian Kopi dan Kakao yaitu produk primer (biji kakao), bubuk kakao, produk antara (lemak kakao, pasta kakao, dan bungkil kakao), permen coklat dan minuman coklat.

Namun, di masa pandemic ini terjadi penumpukan hasil panen perkebunan karena terbatasnya kegiatan para pekerja, sehingga banyak bahan baku mentah yang rusak karena terlalu lama disimpan di gudang. Untuk menghindari kerusakan biji kakao yang terlalu lama disimpan didalam gudang maka perlu dilakukannya pengolahan biji kakao. Proses pengolahan biji kakao akan memperpanjang umur simpan, memudahkan penyimpanan, memudahkan untuk dikonsumsi dan mempertahankan nutrisinya. Salah satu proses pengolahan biji kakao yaitu dengan menjadikannya bubuk yang dapat digunakan untuk bahan utama suatu produk makanan dan minuma atau bahan tambahan pendukung produk lainnya.

Praktek kerja lapang yang dilakukan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia difokuskan pada proses pengolahan dan aspek mutu kopi dan kakao yang diproduksi di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan Umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao di Jember :

- a. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember
- b. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan mengenai proses pengolahan pangan di bidang teknologi pengolahan pangan
- c. Mengetahui system kerja dan keadaan umum di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

1.2.2 Tujuan Khusus

- a. Mengetahui dan mempelajari proses pengolahan kakao yang ada di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia mulai dari bahan mentah hingga siap menjadi produk siap jual.
- b. Mengetahui peralatan yang digunakan dan alur proses pengolahan kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan Praktek Kerja Lapangan yang telah dilakukan adalah :

- a. Menambah keterampilan mahasiswa dibidang industri pangan khususnya pada proses pengolahan pangan.
- b. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa setelah terjun di dunia kerja.
- c. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa mengenai hubungan antara teori dengan penerapannya dalam dunia kerja.
- d. Menjalin hubungan kemitraan antar mahasiswa, perguruan tinggi, dan pihak industri Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao memiliki dua lokasi yang berbeda yaitu lokasi kantor pusat dan unit pengolahan kopi dan kakao. Berikut alamat secara rinci dari kedua lokasi tersebut.

Kantor Pusat : JL.PB.Sudirman No.90 Jember
No. Telp/Fax : 0331-487278
Unit Pengolahan : JL. Jenggawah, Nogosari, Rambipuji
No. Telp/Fax/HP : 0331-757150
Email : iccri@iccri.net

1.3.2 Jadwal Kerja

Jam kerja di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao setiap minggunya adalah 5 hari dari hari Senin sampai hari Jumat. Jam kerja dimulai dari pukul 07.00 WIB sampai dengan pukul 16.00 WIB apabila lebih dari jam tersebut maka disebut *over time* atau lembur. Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan mulai tanggal 15 September 2021 sampai 30 Desember 2021. Kegiatan ini dilakukan pada hari kerja yaitu mulai hari Senin sampai hari Jumat.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapangan (PKL) untuk mengumpulkan data dan informasi adalah :

1. Observasi

Melakukan pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap obyek kegiatan dalam manajemen produksi di lapangan.

2. Demonstrasi

Dilakukan dengan praktek kerja lapang secara langsung sesuai dengan aktifitas yang ada di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao dan dibawah bimbingan pembimbing lapang.

3. Wawancara

Diskusi tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan para pekerja yang ada di lokasi.

4. Dokumentasi

Mencari dan mengumpulkan dokumen-dokumen, laporan-laporan dan buku-buku yang berhubungan dengan objek pembahasan