

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

PT Perkebunan Nusantara XII atau yang selanjutnya disebut dengan PTPN XII merupakan Badan Usaha Milik Negara dengan status Perseroan Terbatas yang keseluruhan sahamnya dimiliki oleh Pemerintah Republik Indonesia. PTPN XII adalah sebuah perusahaan yang bergerak dalam bidang agro bisnis dan agro industri. PTPN XII mengelola area perkebunan seluas 80.000 ha dan terbesar diseluruh wilayah Jawa Timur yang terbagi dalam tiga wilayah 34 kebun. Seperti wilayah yang terdiri atas beberapa kabupaten dengan komoditas yang sama.

Di Indonesia banyak perkebunan yang hanya mengolah mulai dari kakao basah sampai kakao kering, berbeda dengan PTPN XII Kendenglembu yaitu memiliki Pabrik Pengolahan Cokelat. Selain itu juga memiliki sebuah cafe yaitu Doesoen Kakao, yang sehingga dapat dikenal luas oleh masyarakat. Pabrik Pengolahan cokelat PTPN XII Kendenglembu merupakan sebuah tempat wisata edukasi yang berlokasi di Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Edukasi dilakukan kepada anak sekolah yaitu dari janjang TK, SD, SMP, SMA hingga ke Perguruan tinggi dan juga dari pengunjung. Produk Pengolahan Cokelat yang dijual di cafe adalah produk olahan dari kakao yang menjadi produk dengan cita rasa eksta, milk, dan dark.

Biji kakao yang diperdagangkan dan digunakan untuk produk-produk cokelat diperoleh dari biji kakao. Tahapan- tahapan dalam penanganan pasca panen kakao meliputi pemetikan pengupasan/pemecahan kulit buah fermentasi pencucian untuk menghentikan fermentasi, penjemuran, pengeringan dan penyimpanan merupakan tahapan penting dalam pengolahan untuk memperoleh biji kakao yang bermutu baik. biji kakao yang tidak difermentasi warnanya lebih pucat bila dibandingkan dengan biji yang difermentasi, Adapun yang tidak mengalami fermentasi warnanya keunguan sedangkan yang mengalami fermentasi warnanya cokelat bukan ungu. Fermentasi akan membentuk warna rasa pada biji kakao. (desi, 2016)

Pada Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu cokelat yang diolah bermacam-macam mulai dari cokelat batang, praline, dan bubuk 3 In 1, bentuk yang bermacam-macam dapat menarik pembeli agar lebih meminati cokelat, salah satu cokelat yaitu cokelat batang ekstra dark chocolate, dark chocolate dan milk chocolate adalah salah satu jenis cokelat yang dibuat dengan cara pencampuran formula cokelat, gula bubuk, susu bubuk dan lemak dilakukan proses *balmill* dan *choncing* yang membutuhkan waktu sekitar 15 jam. Sedangkan untuk proses pembuatan bubuk dari Steaming hingga pencampuran (blending) estimasi waktu yang dibutuhkan 3 jam kapasitas 10 kg.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Pabrik Pengolahan Kakao PTPN XII Kendenglembu, Banyuwangi yaitu :

- a. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Pertanian di Politeknik Negeri Jember.
- b. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan yang didapatkan dibangku kuliah serta pemahaman mahasiswa mengenai pengolahan pangan khususnya yang bergerak di bidang pengolahan cokelat.
- c. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih professional dan berkompeten dalam menghadapi dunia kerja.
- d. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat PTPN XII Kendenlembu, Banyuwangi :

- a. Mengetahui dan mempelajari proses pengolahan kakao yang ada di industri pengolahan pangan mulai dari pasca panen hingga pengadaan bahan baku sampai menjadi produk kemasan siap jual.

- b. Mengetahui bahan baku dan peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan kakao dan coklat di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat PTPN XII Kendenglembu
- c. Mengetahui Proses Produksi Milk Chocolate Di Pabrik Pengolahan Cokelat Ptpn XII Kendenglembu, Banyuwangi.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat yang didapat diperoleh dari Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang telah dilakukan adalah :

- a. Menambah keterampilan mahasiswa dibidang industri pangan khususnya pada proses pengolahan pangan yaitu pengolahan coklat.
- 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 penerapan dalam dunia kerja.
- d. Menjalin hubungan antara mahasiswa dan pihak pabrik kakao dan coklat

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi Perusahaan

Penentuan lokasi suatu perusahaan merupakan suatu hal yang harus diperhatikan, dipertimbangkan dan direncanakan dengan baik. karena hal ini menyangkut evaluasi dan efisiensi terhadap aktifitas perusahaan. Bila terjadi kesalahan dalam menentukan lokasi perusahaan dapat berakibat mundurnya aktifitas perusahaan.

Lokasi pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu berada pada wilayah 1 tepatnya di Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Bayuwangi, Provinsi Jawa Timur. Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu berjarak \pm 20 km dari pusat Kecamatan Glenmore. Lokasi Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN Kendenglembu berbatasan langsung dengan wilayah :

Batas sebelah Selatan : Kebun Trebasala

Batas sebelah Barat : Kebun Trebasala

Batas sebelah Utara : PT. Perkebunan Nusantara XI (PG Semboro)

Batas sebelah Timur : PT. Perkebunan Nusantara XII Kalirejo (Pegundangan)

Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu memiliki dua komoditas utama yaitu karet, kakao edel dan bulk, serta terdapat tanaman lain seperti kayu-kayuan dan tebu. Kebun Kendenglembu memiliki luas areal 3.802,58 Ha. Luas areal tanaman per Afdeling dapat dilihat pada Tabel 1.1

Tabel 1.1 Luas Areal Tanaman Per Afdeling

No	Nama Afdeling	Jenis Tanaman dan luas areal (Ha)					
		Karet	Kakao Edel	Kakao Bulk	Tebu	Kayu - Kayuan	Lain - lain
1	Sb Manis	-	-	-	291,48	-	-
2	Besaran	58,00	-	187,36	-	40,55	37,76
3	Rejosari	-	-	-	298,70	12,00	128,07
4	K. Putih	169,90	-	178,64	-	2,00	22,51
5	Gentengan	-	6,65	148,95	-	73,02	29,11
6	Kp. Anyar	78,00	-	135,93	-	20,09	415,20
7	Semampir	-	66,18	162,45	340,37	70,52	38,10
8	Pg.Gunung	-	89,08	85,49	-	42,56	20,98
9	Kp. Baru	-	59,27	114,88	340,38	35,00	3,40
Jumlah		305,90	221,18	1.013,70	1270,93	295,74	695,13
Jumlah Luas Areal Kebun : 3.802,58 Ha							

Sumber: Pabrik Pengolahan Kakao PTPN XII Kendenglembu(2021)

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Praktik Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu oleh mahasiswi Politeknik Negeri Jember dari Program Studi Teknologi Industri Pangan. Praktik Kerja Lapangan (PKL) tersebut dilaksanakan mulai tanggal 15 September sampai dengan 31 Desember 2021.

1.3.3 Jadwal Kerja

Ketentuan jam kerja di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat setiap minggunya adalah 6 hari dari hari Senin sampai hari Sabtu. Jam kerja dimulai dari pukul 05.30 WIB sampai dengan pukul 13.30 WIB apabila lebih dari jam kerja maka disebut *over time* atau lembur. Pengaturan jam kerja dimaksudkan untuk mencapai kinerja yang baik. Pengaturan jam kerja pada Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat terdapat pada Tabel 1.2 dan Tabel 1.3

Tabel 1.2 Jadwal Kerja Hari Senin-Kamis

NO	Pukul	Kegiatan
1.	05.30 – 05.45	Apel pagi rutin
2.	05.45 – 09.30	Kegiatan bersih-bersih dan kerja
3.	09.30 – 10.00	Istirahat
4.	10.00 – 13.30	Waktu bekerja
5.	13.30	Pulang

Tabel 1.3 Jadwal Kerja Hari Jumat

NO	Pukul	Kegiatan
1.	05.30 – 05.45	Apel pagi rutin
2.	05.45 – 07.30	Senam pagi
3.	07.30 – 11.00	Waktu bekerja
4.	11.00	Waktu Pulang

Sumber: Pabrik Pengolahan Kakao PTPN XII Kendenglembu(2021)

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Langang (PKL) di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat PTPN XII Kendenglembu, Banyuwangi sebagai berikut :

1. Wawancara

Melakukan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan para tenaga ahli yang bersangkutan untuk mendapatkan uraian yang jelas.

2. Kerja nyata

Terlibat langsung dalam proses produksi pengolahan kakao dan coklat dengan bimbingan dan arahan dari mandor.

3. Observasi

Melakukan pengamatan langsung ke lapangan terkait dengan kondisi serta kegiatan yang meliputi proses produksi kakao dan coklat serta mencatat data-data yang diperoleh dari perusahaan .

4. Studi Pustaka

Mencari teori-teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan pengendalian mutu produk pada proses produksi kakao dan coklat.