

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman Kakao (*Theobroma cacao* L.) merupakan salah satu komoditas perkebunan yang berperan penting dalam memajukan perekonomian Indonesia sehingga tanaman kakao menduduki peringkat ketiga setelah kelapa sawit dan karet sebagai penyumbang terbesar dalam meningkatkan pendapatan negara (Goenadi et al, 2007). Selain sebagai penyumbang devisa negara, tanaman kakao juga berperan penting untuk tersedianya lapangan kerja dan sebagai pendorong pengembangan agroindustri di wilayah sekitar perkebunan serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat pada lingkungan perkebunan. Oleh karena itu Kakao (*Theobroma cacao* L) menduduki peringkat kelima sebagai komoditas perkebunan yang menjadi unggulan secara nasional (BPS, 2011). Tanaman kakao (*Theobroma Cacao* L) tergolong dalam *famili Sterculiaceae* yang dapat berbunga dan berbuah sepanjang tahun, hal tersebut dapat menjadi sumber pendapatan harian atau mingguan. Coklat yang banyak dikenal oleh masyarakat sendiri diperoleh dari hasil pengolahan biji tanaman kakao menjadi produk olahan baik berupa bubuk maupun berupa pasta coklat sehingga banyak dimanfaatkan dalam pembuatan kue, permen coklat, kosmetik dan makanan berbahan coklat lainnya. Indonesia merupakan salah satu Negara pengekspor biji kakao pada pasar internasional sehingga pengembangan pada tanaman kakao sangat di perlukan untuk menunjang permintaan pasar yang semakin meningkat.

Salah satu area perkebunan kakao terbesar no 3 di Jawa Timur adalah Kebun Kendenglembu yang berada di Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore. Kebun Kendenglembu sendiri merupakan bagian dari PTPN XII dengan pabrik berada di afdeling Pager Gunung, pabrik ini menjadi salah satu pabrik yang melakukan pengolahan pada biji kakao dari bahan mentah menjadi biji kakao kering dan produk jadi yang siap untuk dipasarkan berupa produk olahan siap makan. Untuk sistem pengolahan biji kakao sendiri menggunakan perpaduan teknologi mesin, SDA dan SDM. Biji kakao yang dijadikan bahan baku untuk pengolahan diperoleh dari afdeling sekitar pabrik, yakni afdeling Besaran,

Kaliputih, Gentengan, Kampung Anyar, Semampir, Pager Gunung dan Kampung Baru. Pengolahan biji kakao berawal dari hulu yang terdiri dari proses penerimaan, uji petik, penerimaan basah, penimbangan, fermentasi, penjemuran, pengeringan, sortasi, blanding, pengemasan, penyimpanan, fumigasi dan pengiriman ke pengolahan hilir dan ekspor. Pada proses pengolahan hilir biji kakao dimulai dari penimbangan kakao kering, steaming, penyangraian biji kakao, pemecahan biji, pemisahan kulit, pemastaaan, pengempa lemak, pemecah bungkil, penghalusan, pengayakan, penyangraian bubuk, pencampuran dan pengemasan (Anggatio dkk.,2020).

Permintaan pasar yang semakin meningkat memerlukan penanganan yang tepat untuk memperoleh hasil yang optimal dan menjamin mutu produksi yang diharapkan pada saat proses pasca panen dan pemasaran. Salah satu proses yang sangat berperan penting dalam menentukan mutu dari biji kakao adalah proses pengeringan. Proses pengeringan adalah suatu proses yang bertujuan untuk mengeluarkan dan menghilangkan sebagian besar kandungan air dari biji kakao dengan menggunakan energi panas, tujuan dari pengeringan sendiri adalah untuk mengurangi kadar air biji kakao sampai pada batas tertentu sehingga dapat diproses lebih lanjut (Sri Rahayoe, 2017). Beberapa faktor yang dapat mempengaruhi kecepatan proses pengeringan diantaranya cuaca, alat pengering, cara pengeringan, dan suhu pengeringan. Biji kakao yang masuk pada proses pengeringan merupakan biji kakao yang telah melalui proses fermentasi (Mulato, 2002). Pengeringan sendiri terbagi menjadi dua yaitu pengeringan alami (menggunakan sinar matahari) dan pengeringan buatan atau mekanik (menggunakan bantuan alat), untuk pengeringan mekanik dibagi dua jenis pengeringan yaitu pengeringan dengan listrik dan pengeringan dengan kayu bakar.

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 :

1. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma IV Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember.
2. Meningkatkan ilmu dan pengetahuan yang diperoleh pada bangku perkuliahan untuk diaplikasikan pada tempat PKL.
3. Menyiapkan dan melatih mental mahasiswa agar menjadi lebih profesional dan kompeten dalam menghadapi dunia kerja.
4. Melatih mahasiswa dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan yang berhubungan dengan teori yang diperoleh sehingga dapat diterapkan dalam dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

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

1. Mengetahui dan mempelajari proses pengolahan kakao yang ada di PTPN XII Kendenglembu Banyuwangi mulai dari proses pemetikan atau pemanenan, penanganan pasca panen, sampai menjadi produk siap makan.
2. Mengetahui jenis peralatan dan prinsip kerja yang digunakan di Pabrik Pengolahan Kakao Kendenglembu Banyuwangi.
3. Mengetahui perbedaan pada mutu biji kakao yang menggunakan pengeringan alami dan mekanik.
4. Menjalin hubungan antara instansi dengan pihak Industri Pabrik Pengolahan Kakao PTPN XII Kendenglembu Banyuwangi.

1.2.3 Manfaat PKL

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

1. Menjadikan mahasiswa pekerja keras, disiplin, bermoral dan memiliki karakter yang baik.
2. Mahasiswa mendapatkan pengalaman kerja sehingga dapat dijadikan sebagai bekal sebelum terjun langsung di dunia kerja.
3. Meningkatkan keterampilan mahasiswa dibidang industri pangan khususnya dalam pengolahan pangan.
4. Terjalin hubungan yang baik antara Instansi dengan Pabrik Pengolahan Kakao PTPN XII Kendenglembu Banyuwangi.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi Perusahaan

Kegiatan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Kakao Kebun Kendenglembu PTPN XII, Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Banyuwangi. Adapun kegiatan PKL ini dilaksanakan dengan persiapan berupa pembekalan materi serta pengarahan yang disampaikan oleh Dosen Pembimbing, Ketua Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan dan Ketua Jurusan Teknologi Pertanian.

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Kakao PTPN XII Kebun Kendenglembu oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember dari Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan. Praktik Kerja Lapangan (PKL) tersebut dilaksanakan mulai tanggal 01 September sampai dengan 31 Desember 2021.

1.3.3 Jadwal Kerja

Jam kerja yang diterapkan pada Pabrik Pengolahan Kakao ini setiap minggunya adalah 6 hari kerja dimulai dari hari senin sampai dengan hari sabtu. Untuk jam kerja dari Pabrik Pengolahan Kakao ini dimulai dari pukul 06.00 WIB

sampai dengan pukul 13.30 WIB. Apabila jam kerja lebih dari yang ditetapkan maka disebut *over time* atau lembur yang sering terjadi menjelang panen raya. Terdapat dua istilah dalam panen raya di PTPN XII Kebun Kendenglembu ini diantaranya panen raya *fur us* yang terjadi sekitar bulan Mei sampai Juni, dan panen raya *naus* yang terjadi sekitar bulan Oktober sampai November. Untuk pengaturan jam kerja sendiri bertujuan untuk mencapai kinerja yang baik terutama dalam pengaturan jam kerja karyawan di Pabrik Pengolahan Kakao ini. Berikut adalah jadwal dari pabrik pengolahan kakao Kendenglembu Banyuwangi :

Tabel 1.1 Jadwal kerja Hari Senin – Kamis dan Hari Sabtu

No	Pukul	Kegiatan
1	05.30 – 05.45	Waktu roll karyawan dan berdoa
2	05.45 – 06.30	Waktu untuk bersih– bersih
3	06.30 – 09.30	Waktu untuk bekerja
4	09.30 – 10.00	Waktu istirahat
5	10.00 – 13.30	Waktu bekerja

Tabel 1.2 Jadwal Kerja Hari Jumat

No	Pukul	Kegiatan
1.	05.30 – 05.45	Waktu berkumpul dan berdoa
2.	05.45 – 07.30	Waktu untuk olahraga
3.	07.30 – 11.00	Waktu bekerja
4.	11.00	Waktu pulang

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan bertujuan untuk memecahkan dan menjawab permasalahan yang dihadapi oleh mahasiswa magang di Pabrik Pengolahan Kakao Kebun Kendenglembu PTPN XII Banyuwangi yang dilakukan dengan beberapa cara sebagai berikut :

1.4.1 Praktik

Mahasiswa terjun langsung untuk mengikuti dan melaksanakan segala pekerjaan yang ada di pabrik pengolahan kakao bersama dengan karyawan dan pekerja yang ada, dengan didampingi oleh pembimbing lapang dan mandor dari setiap proses pengolahan kakao di pabrik.

1.4.2 Wawancara

Melakukan wawancara melalui tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan para mandor pengolahan dari proses awal sampai proses akhir tujuannya untuk mendapatkan uraian yang jelas pada setiap proses pengolahan di Pabrik.

1.4.3 Kerja nyata

Terlibat langsung dalam proses pemanenan, penanganan pasca panen dan pengolahan biji kakao menjadi produk coklat dengan bimbingan dan arahan dari pembimbing lapang, mandor, dan para pekerja di Pabrik.

1.4.4 Observasi

Melakukan pengamatan langsung di lapangan dengan mengumpulkan informasi pada setiap proses pengolahan kakao dari hulu ke hilir, serta mencatat dan mengumpulkan data-data yang diperoleh dan diberikan oleh pabrik kepada mahasiswa magang.

1.4.5 Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan untuk mengumpulkan dan melengkapi data di lapang, data tersebut diperoleh dari luar pabrik dan didapatkan dengan mencari teori-teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan proses pengeringan biji kakao.