

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao (Puslitkoka) Indonesia merupakan salah satu dari lembaga penelitian di Indonesia yang berada di bawah naungan Lembaga Riset Perkebunan Indonesia–Asosiasi Penelitian Perkebunan Perkebunan (LRP–APPI). Puslitkoka Indonesia mendapat mandat untuk melakukan penelitian aspek agribisnis untuk komoditas kopi dan kakao serta memiliki tugas pokok dan fungsi melakukan penelitian guna mendapatkan inovasi teknologi di bidang budidaya dan pengolahan hasil kopi dan kakao. Penelitian tersebut mulai dari bahan tanam, budidaya, perlakuan pasca panen sampai dengan pengolahan produk.

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia dikatakan sebagai pusat atau menjadi pimpinan dalam bidang kopi dan kakao karena di Indonesia hanya lembaga ini yang memiliki tugas pokok untuk meneliti dan mengembangkan komoditas kopi dan kakao. Sebagai pokok pangkal dalam bidang kopi dan kakao, Puslitkoka Indonesia memiliki sarana dan prasarana yang cukup lengkap dan SDM yang mumpuni untuk perkembangan inovasi teknologi kopi dan kakao. Pemilihan Puslitkoka Indonesia sebagai tempat magang karena Puslitkoka Indonesia menjadi pusat lembaga penelitian mengenai kopi sehingga banyak sekali eksperimen atau inovasi dalam segala aspek tentang kopi. Puslitkoka Indonesia dapat dijadikan acuan dan pembelajaran sebagai pengembangan diri baik dari secara teori maupun penerapannya. Mahasiswa dapat mengetahui cara pengolahan kopi dari hulu hingga hilir, macam-macam produk olahan kopi, dan kualitas produk akhir yang diharapkan.

Selain sebagai lembaga pusat penelitian, Puslitkoka Indonesia juga memiliki usaha kecil menengah untuk produk olahan kopi dan kakao. Produk-produk olahan kopi dan kakao yang diproduksi sebagai hasil penelitian Puslitkoka Indonesia yang dikembangkan atas nama Koperasi Karyawan Sekar Arum. Produk Puslitkoka diantaranya yaitu kopi bubuk, kopi instan, cokelat batang, minuman cokelat instan, permen cokelat, suwar-suwir, roti kering, sabun cokelat, dan lain-lain. Produk Puslitkoka dipasarkan di sekitar Jember. Puslitkoka Indonesia memiliki *outlet* yang berada kantor pusat Jalan PB Sudirman No. 90 dan Kebun Percobaan di Kaliwining Jenggawah.

Praktek Kerja Lapangan adalah salah satu bentuk implementasi secara sistematis dan sinkron antara program pendidikan di bangku kuliah dengan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui kegiatan kerja secara langsung di dunia kerja untuk mencapai tingkat keahlian tertentu. PKL sangat bermanfaat bagi mahasiswa Teknologi Pertanian untuk mengetahui teknologi khususnya dalam bidang pangan yang yang diterapkan pada perusahaan atau pusat penelitian produk hasil pertanian. Salah satu pusat penelitian yang dapat dijadikan sebagai tempat magang adalah Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (PPKKI). Melalui kegiatan magang, mahasiswa diharapkan dapat bekerja sama secara baik dalam satu tim sebagai upaya dalam pengembangan sikap, selain itu diharapkan mahasiswa dapat mengidentifikasi permasalahan yang ditemukan di tempat magang selama kegiatan magang dan diharapkan dapat mencari solusi atau inovasi yang dapat meningkatkan kemampuan mahasiswa dan juga dapat digunakan sebagai bahan masukan bagi institusi mitra.

## **1.2 Tujuan Umum**

Tujuan dari kegiatan magang yang dilaksanakan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia secara umum sebagai berikut :

- a. Memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan jenjang program pendidikan tingkat Diploma (D3) di Politeknik Negeri Jember (POLIJE)

- b. Menambah pengetahuan dan pengalaman mahasiswa mengenai kondisi yang sesungguhnya dalam suatu industri serta mengetahui permasalahan yang terjadi di dalamnya dan berusaha mendapatkan penyelesaian.
- c. Meningkatkan wawasan, pengetahuan, pengalaman, kemampuan, serta keterampilan mahasiswa pada perusahaan tempat Magang
- d. Mengetahui, mengerti dan memahami penerapan teori dan praktek dengan cara membandingkan apa yang diperoleh di bangku perkuliahan dengan kenyataan di lapangan.
- e. Mengetahui secara umum sejarah perkembangan, struktur organisasi,
- f. aspek ketenagakerjaan dan kegiatan pengolahan kopi dan kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (PPKKI) Jember, Jawa Timur.

### **1.3 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dari pelaksanaan kegiatan magang ini yaitu mempelajari dan mengetahui proses penyangraian coklat setelah di sangrai coklat dihancurkan menggunakan mesin disheler setelah itu masukkan coklat ke mesin pemasta sampai pasta menjadi bungkil , di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (PPKKI).

### **1.4 Manfaat**

Manfaat dari pelaksanaan magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia adalah:

1. Mampu memperluas pengetahuan teknologi dan ilmu terapan dalam proses pengolahan pangan melalui praktek kerja lapangan, mampu memberikan solusi terbaik terkait peran pengabdian bagi masyarakat sehingga terbentuk pola pikir yang kreatif dan potensial sehingga di dapat lulusan yang berkompeten.
2. Mampu menjalin hubungan antar mahasiswa, perguruan tinggi, dan masyarakat industri di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia