

RINGKASAN

“MANAJEMEN PENGOLAHAN KAKAO PADA UNIT PENGOLAHAN KAKAO DI PTPN X KEBUN KERTOSARI KABUPATEN JEMBER”, Okti Auliya Hapsari, D41150522, Tahun 2019, 45 Halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ridwan Iskandar, MT. (Dosen Pembimbing)

Kakao (*Theobroma cacao L.*) adalah pohon budidaya di perkebunan yang berasal dari Amerika Selatan, namun sekarang ditanam di berbagai kawasan tropika. Dari biji tumbuhan ini dihasilkan produk olahan yang dikenal sebagai coklat. Tanaman kakao ditanam pada ketinggian ± 800 mdpl dengan curah hujan tidak kurang 2000 mm/tahun. Buah kakao dapat berbuah sepanjang tahun. Meskipun demikian, dalam pembudidayaan tingginya dibuat tidak lebih dari 5m tetapi dengan tajuk menyamping yang meluas. Hal ini dilakukan untuk memperbanyak cabang produktif.

PT Perkebunan Nusantara X Kebun Kertosari Kabupaten Jember merupakan salah satu perusahaan BUMN yang menjadi salah satu Unit Tembakau dari PT Perkebunan Nusantara X. PT Perkebunan Nusantara X Kebun Kertosari merupakan perusahaan yang bergerak dibidang industri dengan produk utama yaitu Tembakau. Selain produk utama PT Perkebunan Nusantara X Kebun Kertosari memiliki produk sampingan yaitu kakao dan tebu serta terdapat produk yang dikembangkan yaitu sereh wangi dan sengo. Salah satu dari produk sampingan yang sedang dijadikan fokus saat ini adalah unit kakao, hal ini diharapkan dapat menambah pendapatan dari perusahaan.

PT Perkebunan Nusantara X Kebun Kertosari menerapkan tahapan produksi primer dimana dimulai dari pengadaan bahan baku, sortasi buah, pemecahan buah, fermentasi, pencucian, penjemuran, sortasi biji dan penggudangan. Dari tahapan proses produksi tersebut dihasilkan sebuah produk yaitu produk biji kakao kering dan non produk (kulit, gagang dan prokol). Bahan baku kakao yang diproses diperoleh dari penekun yang dimana tersebar di 9 wilayah penataran. Dalam pengolahan perlu adanya pengawasan baik sebelum pada proses maupun sudah pada proses. Adanya pengawasan tersebut dapat meminimalisis penyimpangan yang akan terjadi sehingga dapat segera dilakukan tindakan koreksi

dan perbaikan secara tepat sasaran. Proses pengolahan yang sesuai dengan standart akan menghasilkan biji kakao yang berkualitas. Dengan adanya hasil biji kakao yang berkualitas perusahaan tidak akan ragu untuk bersaing dengan perusahaan lain dalam hal bersaing memperoleh pembeli. Biji kakao yang berkualitas dan sesuai dengan keinginan pembeli akan menambah tingkat kepercayaan pembeli untuk tetap menjalin kerjasama dengan perusahaan.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri Politeknik Negeri Jember)