

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara yang dilewati garis khatulistiwa yang memiliki iklim yang sangat menunjang bagi budidaya tanaman perkebunan seperti kakao. Kakao (*Theobroma Cacao L.*) merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memiliki prospek cerah karena harganya relatif tinggi yang dapat membantu meningkatkan pendapatan negara dan nilai ekonomis persaingan di pasaran yang tinggi. Produksi kakao mengalami kenaikan yang signifikan dengan memanfaatkan biji kakao untuk diproses lebih lanjut menjadi berbagai produk makanan dan minuman. Peluang hasil perkebunan kakao di pasaran memiliki prospek yang cukup tinggi karena permintaan jumlah biji kakao yang semakin meningkat, sehingga memberikan kontribusi bagi negara seperti meningkatkan perekonomian warga, menunjang kesejahteraan lingkup sumber daya manusia daerah perkebunan dan meningkatkan devisa Negara.

PT Perkebunan Nusantara XII atau bisa disebut PTPN XII merupakan badan usaha yang berada dibawah naungan milik negara yang berbentuk Perseroan Terbatas. PTPN XII memiliki wilayah perkebunan hampir mencakup beberapa kabupaten yang berada di Jawa timur, salah satunya PTPN XII Kendenglembu yang bergerak pada bidang perkebunan tebu, karet, kakao dan pabrik pengolahan cokelat. PTPN XII Kendeng Lembu mempunyai pabrik yang mengelola biji kakao yang berada di Doesoen Kakao serta menyediakan sarana edukasi bagi masyarakat untuk mengenalkan cara budidaya tanaman perkebunan serta proses pengolahan biji kakao dan cokelat. Proses pengolahan biji kakao melewati beberapa tahapan seperti penimbangan, uji petik penerimaan basah, fermentasi, penjemuran, pengeringan, sortasi, uji petik sortasi, pengemasan dan penyimpanan yang merupakan tahapan penting dalam pengolahan untuk memperoleh biji kakao yang bermutu baik. Biji kakao yang berkualitas digunakan sebagai bahan baku untuk diaplikasikan menjadi produk cokelat. Produk olahan coklat dibedakan menjadi dua yaitu bubuk coklat meliputi 3 in 1 milk, 3 in 1 dark, glen original, serta non sugar, sedangkan cokelat bar terdiri dari

milk chocolate, dark chocolate, extra drak, limas dark, limas milk, prisma milk, pralin dan white chocolate.

*Bar Dark chocolate* merupakan hasil olahan produk coklat bar dengan menggunakan bahan baku berupa pasta kakao 70% serta kandungan gula pada coklat sangat rendah yang menyebabkan rasa coklat lebih pahit. Proses pembuatan *dark chocolate* dengan cara mencampurkan bahan berupa pasta kakao 70%, gula bubuk, susu bubuk, lemak kakao, lesitin, vanili dan soda kue. Proses pengolahan *dark chocolate* melewati beberapa tahapan yaitu *steaming* (pengukusan), *roasting* (penyangraian), *desheller* (pemecah biji dan pemisah kulit), penggilingan, pemastaaan, *ballmill*, *conching*, pencetakan, tempering dan pengemasan.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum PKL**

Tujuan umum dari Praktik Kerja Lapang ( PKL ) di Pabrik Pengolahan Kakao PTPN XII Kendeng Lembu Banyuwangi :

- a. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma IV Program studi Rekayasa Pangan Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember
- b. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama perkuliahan dengan menerapkan ditempat Praktik Kerja Lapang (PKL) khususnya dibidang pengolahan pangan.
- c. Melatih mahasiswa bersikap professional, tanggung jawab dan membentuk pola pikir mahasiswa agar lebih kritis menerima perbedaan atau kesenjangan yang dijumpai di dunia industri dengan yang diperoleh dibangku kuliah

### **1.2.2 Tujuan Khusus PKL**

Tujuan khusus dari Praktik Kerja Lapang (PKL) di Pabrik Pengolahan Kakao dan Coklat PTPN XII Kendeng Lembu Banyuwangi :

- a. Mengetahui dan mempelajari proses pengolahan kakao dan coklat di PTPN XII Kendenglembu mulai dari awal pemanenan sampai tahap pengolahan biji kakao menjadi produk jadi.

- b. Mengamati dan mempelajari hal-hal yang berkaitan dengan olahan produk coklat di PTPN XII Kendeng Lembu
- c. Melatih mahasiswa untuk menganalisis dan memecahkan permasalahan yang terjadi selama proses produksi di PTPN XII Kendeng Lembu

### 1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat yang diperoleh dari Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Pabrik Pengolahan Kakao PTPN XII Kendeng Lembu Banyuwangi :

- a. Mahasiswa menjadi lebih terlatih dalam menunjukkan keterampilan dibidang industri pangan khususnya pada proses pengolahan pangan
- b. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan bekal bagi mahasiswa setelah terjun di dunia kerja
- c. Mahasiswa dapat memahami penerapan ilmu teknologi pangan di PTPN XII Kendenglembu
- d. Menjalin kerjasama antara mahasiswa dengan pihak pabrik kakao dan coklat

## 1.3 Lokasi dan Jadwal

### 1.3.1 Lokasi Perusahaan

Penentuan lokasi industri sudah dipersiapkan dengan penuh pertimbangan dan kesepakatan bersama. Persiapan pembekalan disampaikan oleh Dosen Pembimbing, Kepala Jurusan Teknologi Pertanian dan Kepala Program Studi Rekayasa Pangan kepada mahasiswa tentang pengarahannya dan materi Praktik Kerja Lapangan. Pemilihan lokasi Praktik Kerja Lapangan (PKL) bertempat di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu Afdelling Pager Gunung, Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Banyuwangi.

### 1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat PTPN XII Kebun Kendeng Lembu Afdelling Pager Gunung oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember dari Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan. Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dimulai pada tanggal 1 September sampai 31 Desember 2021.

### 1.3.3 Jadwal Kerja

Pabrik Pengolahan Kakao dan Coklat PTPN XII Kebun Kendeng Lembu Afdelling Pager Gunung menerapkan jam operasional setiap minggunya yaitu 6 hari mulai hari senin sampai hari sabtu dan jam kerja dimulai dari pukul 06.00 sampai 13.30 WIB dan jika melebihi jam kerja maka termasuk waktu lembur yang biasanya terjadi pada waktu panen raya. PTPN XII Kebun Kendeng Lembu melaksanakan panen raya sebanyak dua kali yang dikenal dengan istilah *fur us* dan *naus* yang artinya panen raya *fur us* terjadi pada bulan Mei sampai Juni dan panen raya *naus* terjadi pada bulan Oktober sampai November. Pengaturan jadwal kerja dibuat untuk meningkatkan kinerja para karyawan Pabrik Pengolahan kakao dan cokelat. Adapun jam operasional kerja yang digunakan sebagai berikut :

Tabel 1. 1 Jadwal Kegiatan Hari Senin sampai 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 Kegiatan Hari Jumat

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

### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan diharapkan untuk memecahkan permasalahan bagi mahasiswa dalam melakukan praktik kerja lapangan di pabrik pengolahan kakao dan coklat PTPN XII Kebun Kendeng Lembu sebagai berikut :

#### 1.4.1 Praktik

Pelaksanaan praktik kerja lapang bertujuan untuk mempersiapkan mahasiswa terjun ke dunia industri. Mahasiswa yang melaksanakan praktik di PTPN XII Kebun Kendeng Lembu diberikan arahan dan pendampingan oleh mandor atau karyawan pada setiap bidang untuk dapat mengikuti setiap proses pekerjaan pada pengolahan biji kakao dari awal sampai akhir.

#### 1.4.2 Wawancara

Melakukan diskusi dengan memberikan pertanyaan kepada mandor pabrik pengolahan coklat yang berkaitan dengan proses pengolahan biji kakao kering sampai menjadi produk jadi serta permasalahan yang sering dihadapi saat melakukan proses pengolahan coklat.

#### 1.4.3 Kerja Nyata

Setelah diberi pengarahan oleh mandor pengolahan coklat mahasiswa terjun langsung dalam proses pembuatan coklat dan didampingi oleh karyawan. Tujuan mahasiswa terjun langsung ke dalam proses pengolahan coklat untuk mengimplementasikan pengetahuan dan keterampilan yang didapat selama perkuliahan.

#### 1.4.4 Observasi

Melakukan pengamatan langsung ke lapangan untuk mengetahui gambaran umum kegiatan dan memperoleh informasi yang meliputi proses pengolahan coklat dan mengidentifikasi permasalahan yang terjadi.

#### 1.4.5 Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan untuk mencari tambahan sumber referensi untuk melengkapi data dari lapang mengenai proses pengolahan dan permasalahan yang terjadi pada proses produksi kakao dan coklat.