

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Selain dikenal sebagai negara maritim, Indonesia juga dikenal sebagai negara Agraris. Di mana sektor pertanian dan perkebunan di Indonesia menjadi sektor penting bagi perekonomian bangsa. Salah satu anak usaha perkebunan di Indonesia adalah PTPN XII (PT. Perkebunan Nusantara XII) yang bergerak di bidang perkebunan kakao, teh, tebu, karet dan kopi yang seluruh unit usahanya berada di Provinsi Jawa Timur. Salah satu unit PTPN XII di Jawa Timur berada di daerah Glenmore-Banyuwangi, yaitu PTPN XII kebun Kendenglembu yang bergerak dalam hasil perkebunan kakao.

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 (Geonadi, et al, 2007). Tanaman Kakao (*Theobroma Cacao L.*) tergolong dalam famili Sterculiaceae yang dapat berbunga dan berbuah sepanjang tahun. Terdapat dua jenis kakao yang terdapat di PTPN XII Kebun Kendenglembu, di antaranya yaitu kakao bulk dan kakao edel.

PTPN XII Kebun kendenglembu ini menjadi salah satu tempat wisata yang banyak dikunjungi, selain karena tampatnya yang indah, kebun ini juga memiliki pabrik pengolahan coklat yang memproduksi beberapa olahan coklat seperti bubuk coklat, coklat praline dengan berbagai rasa, dan coklat batang.

Proses pengolahan coklat pun berbeda-beda berdasarkan jenis produk yang dihasilkan. Kebanyakan orang juga kurang mengetahui proses pengolahan coklat secara detail. Oleh karena itu perlu adanya pembahasan mengenai proses pengolahan coklat terutama pengolahan pada proses pembuatan bubuk coklat. Karena proses pengolahan bubuk coklat lebih panjang dibandingkan dengan proses pembuatan produk coklat lainnya yang di produksi di PTPN XII kebun Kendenglembu. Sehingga dapat membantu memberikan pengetahuan secara umum kepada pembaca mengenai proses pembuatan coklat bubuk

## **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 :

1. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma IV Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan Jurusan 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 professional 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 PTPN XII Kendenglembu :

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 proses pengolahan produk coklat dari bahan baku kakao
4. Menjalin hubungan antara instansi dengan pihak industri pengolahan kakao

### **1.2.3. Manfaat PKL**

Manfaat yang diperoleh dari Praktik Kerja Lapangan di PTPN XII Kendenglembu :

1. Menambah keterampilan mahasiswa di bidang industri pangan khususnya pada proses pengolahan pangan produk nabati

2. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat digunakan sebagai bekal mahasiswa ketika terjun dalam dunia kerja.
3. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa mengenai hubungan antara teori dengan penerapan dalam dunia kerja.

### **1.3. Lokasi dan waktu Pelaksanaan**

#### **1.3.1. Lokasi Perusahaan**

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu, Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Banyuwangi. Adapun kegiatan PKL ini dilaksanakan dengan persiapan berupa pembekalan materi serta pengarahan yang disampaikan oleh Dosen Pembimbing, Kepala Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan, dan Kepala Jurusan Teknologi Pertanian. Untuk pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan dimulai tanggal 1 September sampai dengan 31 Desember 2021.

#### **1.3.2. Waktu Pelaksanaan**

Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan mulai tanggal 1 September sampai dengan 31 Desember 2020.

#### **1.3.3. Jadwal Kerja**

Jam kerja yang diterapkan pada Pabrik Pengolahan Kakao setiap minggunya adalah 6 hari. Waktu kerja 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 biasanya terjadi sekitar bulan September sampai dengan Desember. Untuk pengaturan jam kerja bertujuan untuk mencapai kinerja yang baik terutama dalam mengatur jam kerja karyawan di Pabrik Pengolahan Kakao dan Coklat. Berikut adalah jadwal dari pabrik PTPN XII Kendenglembu:

Tabel 1.1 Jadwal Kegiatan Hari Senin-Kamis dan Hari Sabtu

<b>No</b>	<b>Pukul</b>	<b>Kegiatan</b>
1.	05.30 – 05.45	Waktu berkumpul dan berdoa
2.	05.45 – 06.30	Waktu untuk bersih – bersih
3.	06.30 – 07.00	Waktu untuk istirahat I
4.	07.00 – 09.30	Waktu untuk bekerja
5.	09.30 – 10.00	Waktu istirahat II
6.	10.00 – 13.30	Waktu bekerja

Tabel 1.2 Jadwal Kegiatan Hari Jumat

<b>No</b>	<b>Pukul</b>	<b>Kegiatan</b>
1.	05.30 – 05.45	Waktu berkumpul dan berdoa
2.	05.45 – 07.30	Waktu untuk olahraga
3.	07.30 – 08.00	Waktu untuk istirahat
4.	08.00 – 11.00	Waktu untuk bekerja
5.	11.00	Waktu pulang

#### **1.4. Metode Pelaksanaan**

##### 1.4.1. Praktik

Mahasiswa terjun langsung untuk mengikuti dan melaksanakan pekerjaan yang ada di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat bersama dengan karyawan dan pekerja yang ada, dengan didampingi oleh Pembimbing Lapangan dan Mandor dari setiap proses.

##### 1.4.2. Wawancara

Melakukan wawancara dengan melakukan tanya jawab secara langsung dengan Pembimbing Lapangan dan para Mandor dari Proses Pengolahan Kakao yang bersangkutan untuk mendapatkan uraian yang jelas pada setiap proses pengolahannya.

##### 1.4.3. Kerja Nyata

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

##### 1.4.4. Observasi

Melakukan pengamatan langsung ke lapangan dan mencari tahu pada setiap

proses pengolahan kakao dari hulu ke hilir serta mencatat dan mencari data-data yang diperoleh di Pabrik.

#### 1.4.5. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan untuk melengkapi data di Lapangan yang diperoleh dari luar pabrik dan didapatkan dengan 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.