

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang artinya sektor pertanian memegang peran penting dari keseluruhan perekonomian pertanian nasional. Hal ini ditunjukkan dengan adanya perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan produk hasil pertanian. Salah satu hasil pertanian di Indonesia adalah tanaman kakao.

Kakao (*Theobroma cacao L.*) merupakan salah satu komoditas unggulan yang mana perannya cukup penting di perekonomian nasional (Perindustrian, 2007) . Biji kakao menjadi bahan terpenting dalam industri *cocoa dan chocolate*. Salah satu bentuk produk bahan baku dari biji kakao adalah *cocoa butter* dan *Cocoa powder*. (Widayat, 2013)

Cocoa powder merupakan *finnal product* dari pengolahan biji kakao. *Cocoa powder* ini telah melewati proses pressing sehingga memiliki kadar lemak yang lebih rendah dari sebelumnya baik dengan proses alkalisasi maupun tidak. Pada dasarnya *Cocoa powder* dimanfaatkan sebagai bahan baku ataupun campuran suatu pembuatan produk olahan pangan. Umumnya setiap perusahaan mengembangkan proses alkalisasi sebagai ciri khas *product cocoa powder*. (Dyer, 2003)

Alkalisasi atau proses "*Dutching*" merupakan perlakuan terhadap biji kakao (*nib*) dengan penambahan senyawa kimia/larutan alkali yang diperlukan. Alkalisasi bertujuan untuk mengembangkan atau meningkatkan warna dari produk yang diperoleh, agar bubuk coklat dapat tersuspensi dalam seduhan lebih lama, mengurangi tingkat keasaman dan meningkatkan dispersibilitas atau daya suspensi bubuk coklat di dalam air, memperbaiki cita rasa bubuk coklat.(Taufik, 2022). Alkalisasi berpengaruh pada kualitas *cocoa powder*, semakin tinggi kadar alkali maka semakin gelap warna dan basa *cocoa powder*. Dari uraian tersebut untuk mempelajari serta memastikan adanya pengaruh derajat alkalisasi terhadap produk

pangan, peneliti melakukan *trials* pengaplikasian *cocoa powder* terhadap kue bolu kukus dengan penambahan bubuk *cinnamon*.

Kue bolu kukus adalah kue tradisional Indonesia yang sudah populer sejak dulu. Bolu kukus dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan dari anak-anak sampai orang tua. Bolu biasanya terbuat dari tepung terigu dengan penambahan beberapa bahan pembantu lainnya. Kualitas bolu kukus dapat dilihat dari tekstur, rasa, aroma dan warna. Pengambilan nilai penentuan kualitas dari bolu kukus dapat menggunakan analisa organoleptik (Saputri, 2017).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum yang diperoleh dari PT. Cargill Indonesia Cocoa dan Chocolate yaitu :

1. Mengetahui serangkaian proses yang diterapkan selama proses produksi
2. Mengasah dan mengembangkan pengetahuan yang diterima selama perkuliahan
3. Meningkatkan wawasan pengetahuan tentang industri cocoa.
4. Menambah relasi serta pengalaman baru di dunia kerja

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus magang yang diselesaikan di PT. Cargill Indonesia Cocoa dan Chocolate yaitu :

1. Menyelesaikan topik khusus yang berjudul pengaruh derajat alkalisasi cocoa powder terhadap analisa organoleptik bolu kukus dengan penambahan bubuk *cinnamon*.
2. Mempelajari jenis dan perbedaan derajat alkalisasi terhadap produk cocoa powder.
3. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa dalam pengaplikasian cocoa powder terhadap produk pangan.
4. Mempelajari analisa sensori serta pengambilan data dari hasil penelitian.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dari kegiatan magang di PT. Cargill Indonesia Cocoa dan Chocolate adalah sebagai berikut :

1. Mengembangkan ilmu yang diperoleh dibangku perkuliahan dan mencoba menemukan sesuatu hal baru yang belum pernah diperoleh dari pendidikan formal.
2. Meningkatkan pengetahuan dibidang penelitian (FSQR).
3. Meningkatkan pengetahuan dibidang proses pengolahan (otomasi).
4. Menambah relasi dan *net working*.

1.3 Lokasi dan Waktu

Lokasi magang dilaksanakan di PT. Cargill Indonesia Cocoa and Chocolate Gresik Jl. Raya Manyar KM 25, Manyar Sidomukti, Manyar, Manyarejo, Kecamatan Gresik, Kabupaten Gresik Jawa Timur 61151.

waktu pelaksanaan PKL dilaksanakan sesuai jadwal kegiatan akademis yang diatur oleh Politeknik Negeri Jember serta menyesuaikan dengan kebijakan alokasi waktu dari PT. Cargill Indonesia Cocoa dan Chocolate.

Tabel 1. 1 Rencana Kegiatan Magang

No	Rencana Kegiatan	Waktu Kegiatan
1	Pembekalan PKL	Juli 2022
2	Pelaksanaan PKL	1 Agustus – 31 Desember 2022
3	Supervisi 1	Minggu 6-8 September 2022 (19-30 September)
4	Supervisi 2 (ujian PKL)	Minggu 14-16 (14-28 November)
5	Penyelesaian laporan	1-31 Desember 2022

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) mahasiswa program studi Teknologi Rekayasa Pangan di PT. Cargill Indonesia Cocoa dan Chocolate akan

dilaksanakan selama 4 bulan. Dimulai pada tanggal 1 Agustus – 30 November, sedangkan pada bulan Desember akan dilakukan penyelesaian laporan PKL yang dilaksanakan di kampus. Laporan PKL dapat diserahkan tepat waktu setelah berakhirnya masa PKL.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang yang digunakan dalam program magang di PT. Cargill Indonesia cocoa dan chocolate adalah sebagai berikut :

1. Pengumpulan data secara langsung

a) Observasi dan partisipasi aktif

Observasi dan partisipasi aktif yang dilakukan yaitu dengan melakukan pengamatan serta berpartisipasi mengikuti serangkaian kegiatan secara langsung berkaitan dengan proses produksi, pengujian fisikokimia, *quality control*, *quality analis*, *costumer value* pada produk *cocoa powder*, *cocoa butter*, *cake*, *liquor*, dan *nibs* di PT. Cargill Indonesia Cocoa dan chocolate.

b) Wawancara

Wawancara dilakukan dengan berkomunikasi dengan ahli atau pakar yang ada pada bagian tertentu sesuai dengan yang dijelaskan terkait dengan isu-isu yang mana korelasinya untuk mendapatkan jawaban terkait isu atau permasalahan yang ada.

c) Praktik

d) Kerja nyata

2. Pengumpulan data secara tidak langsung

a) Studi pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan mencari dan mempelajari berbagai sumber referensi yang didapatkan melalui jurnal, buku.

b) Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan melakukan pengambilan foto yang berkaitan dengan kegiatan yang sedang dilakukan untuk melengkapi data.

3. Supervisi magang dan ujian magang

Pelaksanaan supervisi 1 yaitu pada tanggal 18 oktober 2022 dengan metode daring. Kemudian untuk ujian magang (supervisi 2) dilakukan pada tanggal 28 November 2022 dengan metode *hybrid*. Ujian magang yang dilakukan adalah dengan mempresentasikan mengenai topik khusus yang telah diselesaikan di PT. Cargill Indonesia cocoa dan chocolate yang berjudul “pengaruh derajat alkalisasi *cocoa powder* terhadap analisa organoleptik bolu kukus chocolate dengan penambahan bubuk *cinnamon*”