

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Negara Indonesia memiliki hasil perkebunan yang beragam. Salah satu hasil perkebunan tersebut adalah kakao. Komoditas kakao memiliki peranan penting bagi perekonomian nasional karena dapat meningkatkan devisa negara dan perekonomian petani. Biji kakao merupakan satu komoditi perdagangan yang mempunyai peluang untuk dikembangkan dalam rangka memperbesar atau meningkatkan penghasilan petani sekaligus devisa negara. Pada saat ini pemanfaatan kakao hanya terbatas pada buahnya saja, itupun terbatas bijinya saja. Biji kaako tersebut dimanfaatkan untuk dihasilkan bubuk kakao (Cocoa Powder) dan Lemak Kakao (coco butter) Dari bubuk kakao dapat digunakan untuk bahan pembuatan minuman coklat instan, sebagai bahan pencampur susu bubuk, dan juga bahan pembuatan kue. Sedangkan dari lemak kakao digunakan untuk bahan pembuatan permen coklat dan bahan pembuatan perlengkapan kecantikan seperti sabun dan alat kosmetik lainnya. Produksi biji kakao di Indonesia secara signifikan terus meningkat, namun mutu yang dihasilkan sangat rendah dan beragam, antara lain kurang fermentasi, tidak cukup kering, ukuran biji tidak seragam, kadar kulit tinggi, keasaman tinggi, cita raa sangat beragam dan tidak konsisten. Hal itu tercermin dari harga biji kakao Indonesia yang relative rendah dibandingkan dengan produk yang sama dari produsen negara lain. Namun disisi lain kakao Indonesia mempunyai keunggulan yaitu mengandung lemak kakao dengan mutu yang baik.

Lemak kakao adalah lemak yang diperoleh melalui ekstraksi biji kakao baik secara mekanis maupun kimiawi. Lemak kakao memiliki komposisi 98% lipida netral dan 2% lipida polar. Lipida netral didominasi oleh trigliserida dengan asam oleat teresterifikasi pada posisi sn-2, sedangkan lipida polar terdiri atas 30 % fosfolipid dan 70% glikolipida. Asam lemak yang paling banyak terdapat pada trigliserida adalah asam palmitat, asam stearate, asam oleat, dan asam linoleat (Bertazzo et al., 2013 dalam Characteristic of Fatty Acid Cocoa Bean From 12 Regions of South Sulawesi.,2016).

Faktor faktor pendukung produk olahan kakao yang mempengaruhi kualitas antara lain adalah cita rasa, sifat fisik, dan sifat kimiawinya. Komponen penyusun cita rasa coklat dibentuk melalui perubahan kimiawi yang terjadi selama proses pengolahan biji kakao. Untuk mendapatkan lemak yang memiliki kualitas terbaik maka perlu adanya proses pengolahan sekunder lemak kakao yang baik pula. Oleh karena itu Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia adalah tempat yang tepat untuk belajar berbagai cara pengolahan produk kakao dengan baik, salah satu diantaranya yaitu proses produksi lemak kakao (Cocoa Butter).

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### 1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan Umum dari pelaksanaan Magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao di Jember :

- a. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember.
- b. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan mengenai proses pengolahan pangan di bidang teknologi pengolahan pangan.
- c. Mengetahui sistem kerja dan keadaan umum di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

- a. Mengetahui dan mempelajari proses pengolahan kakao yang ada di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia mulai dari bahan mentah hingga siap menjadi produk siap jual.
- b. Mengetahui peralatan yang digunakan dan alur proses pengolahan kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan Magang yang telah dilakukan adalah :

- a) Menambah keterampilan mahasiswa di bidang industri pangan khususnya pada proses pengolahan.

- b) Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa setelah terjun di dunia kerja.
- c) Meningkatkan pengetahuan mahasiswa mengenai hubungan antara teori dengan penerapannya dalam dunia kerja.
- d) Menjalinkan hubungan kemitraan antar mahasiswa, perguruan tinggi, dan pihak industri Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.

### **1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja**

#### **1.3.1 Tempat Magang**

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao memiliki dua lokasi yang berbeda yaitu lokasi kantor pusat dan unit pengolahan kopi dan kakao. Berikut alamat secara rinci dari kedua lokasi tersebut.

Kantor Pusat : JL.PB.Sudirman No.90 Jember

No. Telp/Fax : 0331-487278

Unit Pengolahan : JL. Jenggawah, Nogosari, Rambipuji

No. Telp/Fax/HP : 0331-757150

Email : iccri@iccri.net

#### **1.3.2 Jadwal Kerja**

Jam kerja di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao setiap minggunya adalah 5 hari dari hari Senin sampai hari Jumat. Jam kerja dimulai dari pukul 07.00 WIB sampai dengan pukul 16.00 WIB. Magang ini dilaksanakan mulai tanggal 1 September 2022 sampai 31 Desember 2022. Kegiatan ini dilakukan pada hari kerja yaitu mulai hari Senin sampai hari Jumat.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan dalam magang untuk mengumpulkan data dan informasi adalah :

#### **1. Observasi**

Melakukan pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap obyek kegiatan dalam manajemen produksi di lapangan.

2. Demonstrasi

Dilakukan dengan praktek kerja lapang secara langsung sesuai dengan aktifitas yang ada di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao dan dibawah bimbingan pembimbing lapang.

3. Wawancara

Diskusi tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan para pekerja yang ada di lokasi magang.

4. Dokumentasi

Mencari dan mengumpulkan dokumen-dokumen, laporan-laporan dan buku-buku yang berhubungan dengan objek pembahasan

5. Studi Pustaka

Studi Pustaka dilakukan dengan cara mencari dan mempelajari literatur – literatur yang biasanya berupa jurnal dan buku yang bertujuan dalam membantu dalam proses penyesuaian dan menambah pengetahuan tentang apa yang akan dikerjakan.