

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kakao merupakan salah satu produk pertanian yang memiliki peranan yang cukup nyata dan dapat digunakan dalam mewujudkan program pembangunan pertanian, khususnya dalam hal penyediaan lapangan kerja, pendorong pengembangan wilayah. Dan peningkatan pendapatan atau devisa negara sebagian besar kakao dimanfaatkan dalam industri makanan dan minuman coklat yang menggunakan biji kakao bermutu.

Salah satu perusahaan yang memproduksi kopi dan kakao adalah Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (PPKKI) Jember. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (PPKKI) adalah lembaga non profit yang melakukan penelitian dan pengembangan komoditas kopi dan kakao secara nasional, mulai dari bahan tanam, budidaya perlakuan, pascapanen sampai dengan pengolahan produk. Produk yang dihasilkan dari Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (PPKKI) beragam antara lain produk primer (biji Kakao), produk antara (lemak, pasta, dan bungkil kakao), bubuk coklat, produk primer kopi, produk sekunder (biji kopi sangrai dan kopi bubuk), kopi instan, kopi instan rendah kafein, kopi jahe instan, kopi ginseng instan, nata de kakao, jus kakao, sabun dari lemak kakao, minyak kelapa, gula merah, kompos.

Praktek kerja lapang yang di lakukan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao ini di fokuskan pada proses pengolahan dan aspek mutu kopi dan kakao yang diproduksi di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) 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 yang didapat dibangku kuliah serta pemahaman mahasiswa mengenai pengolahan pangan yang bergerak di bidang teknologi pengolahan pangan.
- c. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih profesional dan berkompoten dalam menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia :

- a. Mengetahui dan mempelajari proses pengolahan kakao yang ada di industri pengolahan pangan mulai dari pengadaan bahan baku sampai menjadi produk kemasan siap jual.
- b. Mengetahui peralatan dan prinsip kerja yang digunakan dalam proses pengolahan kakao di Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan Praktek Kerja Lapang yang telah dilakukan adalah :

- a. Menambah keterampilan mahasiswa dibidang industri pangan khususnya pada proses pengolahan pangan.
- 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. Menjalin hubungan kemitraan antar mahasiswa, perguruan tinggi, dan pihak industri Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

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 apabila lebih dari jam tersebut maka disebut *over time* atau lembur. Pengaturan jam kerja dimaksudkan untuk mencapai kinerja yang baik, maka Pusat Penelitian Kopi dan Kakao mengatur jam kerja karyawan sebagai berikut:

Hari Senin sampai Kamis :

1. Pukul 06.45 - 07.00 : Waktu berkumpul dan berdoa
2. Pukul 07.00 - 08.00 : Waktu untuk bersih-bersih
3. Pukul 08.00 - 11.45 : Waktu bekerja
4. Pukul 11.45 - 12.30 : Waktu istirahat (isoma)
5. Pukul 12.30 - 14.45 : Waktu bekerja
6. Pukul 14.45 - 15.15 : Waktu istirahat (sholat ashar)
7. Pukul 15.15 - 16.00 : Waktu bekerja

Hari Jum'at:

1. Pukul 06.45 - 07.00 : Waktu berkumpul dan berdoa
2. Pukul 07.00 - 08.00 : Waktu untuk bersih-bersih
3. Pukul 08.00 - 11.45 : Waktu bekerja
4. Pukul 11.45 - 12.30 : Waktu istirahat (isoma)

5. Pukul 12.30 - 14.45 : Waktu bekerja
6. Pukul 14.45 - 15.15 : Waktu istirahat (sholat ashar)

1.4 Metode Pelaksanaan

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam pelaksanaan praktek kerja lapang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao terdapat dua jenis sumber data yaitu sebagai berikut :

a. Data Primer

Diperoleh dari kegiatan praktik kerja langsung, yaitu dengan ikut serta berperan aktif di lapangan dengan ikut melakukan kegiatan penelitian dibagian R&D perusahaan. Selain itu, data primer didapatkan dengan cara melakukan wawancara secara langsung dengan pihak yang terkait dan penjelasan langsung dari pembimbing lapangan pada saat observasi ke lapangan.

b. Data Sekunder

Diperoleh dari buku-buku panduan perusahaan, hasil dari catatan mengenai kegiatan selama melaksanakan PKL, dan dari literatur yang terkait.