

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standart-standart keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan ketrampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan ketrampilan dasar yang kuat, sehingga lulusnya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan hidup. Disamping itu lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan dapat berkontribusi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri. Sejalan dengan tuntutan peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal, maka Politeknik Negeri Jember dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri, salah satunya kegiatan pendidikan yang dimaksud adalah Magang .

Kesempatan kali ini penulis melakukan kegiatan Magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (PustlitKoka), Kabupaten Jember selama 4 bulan. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (disingkat Puslitkoka) adalah salah satu dari lembaga penelitian di Indonesia yang berada bawah naungan PT. Riset Perkebunan Nusantara (RPN) yang merupakan transformasi dari Lembaga Riset Perkebunan Indonesia (LRPI) yang mendapat mandat untuk melakukan penelitian dan pengembangan untuk komoditas kopi dan kakao, mulai dari bahan tanam, budidaya, perlakuan pascapanen sampai dengan pengolahan produk. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia dikatakan sebagai pusat atau menjadi pimpinan dalam bidang kopi dan kakao, karena di Indonesia hanya lembaga ini yang memiliki tugas pokok untuk meneliti dan mengembangkan komoditas kopi dan kakao. Sebagai pokok pangkal dalam bidang kopi dan kakao, Puslit Koka

Indonesia memiliki sarana dan prasarana yang lengkap dan SDM yang mumpuni untuk perkembangan inovasi teknologi kopi dan kakao. Pemilihan PuslitKoka Indonesia sebagai tempat magang karena Puslit Koka Indonesia menjadi pusat lembaga penelitian mengenai coklat sehingga banyak sekali eksperimen dan inovasi dalam segala aspek tentang coklat.

Kakao merupakan komoditas perkebunan andalan ekspor dan sumber devisa Indonesia. Peranan kakao dalam perekonomian Indonesia antara lain; kakao sebagai sumber pendapatan petani, sebagai lapangan kerja masyarakat, dan sebagai pemasok bahan baku industri pengolahan kakao. Produk kakao yang dihasilkan dari Pusat Penelitian kopi dan Kakao yaitu produk primer (biji kakao), bubuk kakao, produk antara lain (lemak kakao, pasta kakao, dan bungkil kakao), permen coklat dan minuman coklat.

Salah satu produk dengan bahan baku yang sedang berkembang dan cukup luas digemari masyarakat adalah Bubuk Kakao yang nantinya dapat diolah menjadi minuman dan bahan tambahan suatu makanan. Minuman coklat berupa bubuk dibuat dalam bentuk sachet yang nantinya dapat langsung diseduh dan dapat langsung digunakan karena sudah melalui tahap roasting bubuk kakao, produk ini beberapa tahun ini mengalami peningkatan yang cukup besar. Kakao bubuk berasal dari biji kakao yang dijadikan pasta terlebih dulu kemudian dilakukan pemisahan lemak kakao melalui proses pengempaan, hasil dari proses pengempaan menghasilkan lemak kakao dan bungkil kakao. Kemudian bungkil ini yang nantinya dijadikan kakao bubuk, dilakukan penghalusan dan pengayakan, kemudian alkalisasi.

Magang yang dilakukan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia difokuskan 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 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 system kerja dan keadaan umum di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- d. Melatih berpikir kritis dalam menghadapi perbedaan teori yang didapat saat perkuliahan dengan praktik yang terjadi dilapangan
- e. Meningkatkan *Soft skill* serta pengalaman mahasiswa dalam mempersiapkan diri memasuki dunia kerja.

### 1.2.2 Tujuan Khusus

- 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 produksi kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia

### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang ingin dicapai setelah kegiatan magang adalah sebagai berikut :

1. Mahasiswa mendapatkan kesempatan untuk menerapkan bekal teori dan praktik yang didapat dari perkuliahan dan kegiatan magang ketika terjun dalam dunia kerja

2. Menjalin hubungan kemitraan antar mahasiswa, perguruan tinggi, dan pihak industri Pusat Penelitian Kopi dan Kakao
3. Menambah ketrampilan mahasiswa dibidang industri pangan khususnya pada proses produksi pangan
4. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa mengenai hubungan antara teori dengan penerapannya dalam dunia kerja.

### **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 .Magang ini dilaksanakan mulai tanggal 1 September 2021 sampai 31 Desember 2022. Kegiatan ini dilakukan pada hari kerja yaitu mulai hari Senin sampai hari Jumat.

### 1.3.3 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam Magang untuk mengumpulkan data dan informasi adalah sebagai berikut :

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 dengan arahan pembimbing lapang

3. Wawancara

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

4. Dokumentasi

Mencari dan mengumpulkan dokumen-dokumen, laporan-laporan dan buku-buku serta pengambilan data dalam bentuk fisik seperti form, foto, dan video untuk menunjang bukti konkret informasi yang berhubungan dengan objek pembahasan.