

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah kakao dibagi menjadi tiga komponen utama yaitu kulit buah, biji dan plasenta. Kulit buah merupakan komponen terbesar dari buah kakao, lebih dari 70% berat buah masak. Jumlah biji dalam buah kakao berkisar 30-40 biji dengan berat sekitar 27-29% buah masak, biji-biji tersebut direkatkan oleh plasenta. Biji kakao dalam buah kakao dilapisi oleh pulp. Pulp itu berwarna putih dan apabila buah sudah masak pulp akan menjadi lunak dan berasa manis. Buah kakao sebaiknya dipetik tepat masak agar dapat menghasilkan biji kakao kering yang baik (Winarto 2015). Secara umum kualitas yang baik untuk buah kakao yang layak diproduksi menjadi produk coklat setengah jadi yaitu buah kakao yang sudah masak penuh. Sehingga hasil produk coklat yang dihasilkan akan bagus.

Buah kakao sering sekali mengalami kerusakan baik saat masih di lahan maupun selama dalam proses penanganan pasca panen. Kerusakan tersebut dapat disebabkan oleh berbagai faktor diantaranya faktor fisik, mekanik termis, biologis, fisiologis dan kimia. Untuk mengatasi kerusakan pada buah kakao tersebut, diperlukan adanya proses pengolahan. Berikut ini adalah tahapan dari proses pengolahan buah kakao tersebut adalah: Penerimaan barang buah kakao dari kebun, fermentasi, pengeringan, sortasi, pengemasan, penggudangan, dan biji tersebut siap dikirim untuk proses lebih lanjut.

Pengolahan biji kakao proses fermentasi merupakan tahap ke dua setelah buah kakao diterima dan diuji petik dari kebun. Fermentasi sendiri bertujuan untuk menghilangkan pulp (lendir) dalam biji kakao, fermentasi dibagi menjadi dua menurut jenis biji kakao yaitu jenis biji kakao edel dan bulk selama tiga hari tergantung permintaan. Selama proses fermentasi biji kakao ditaruh di dalam kotak persegi dengan ukuran 40 cm atau kotak persegi panjang tergantung banyaknya biji kakao tapi sebelum dimasukkan ke dalam kotak terlebih dahulu diberi daun pisang, tujuan diberi daun pisang yaitu sebagai menambah aroma cita rasa biji kakao dan ventilasi selain itu juga pengeluaran air dari biji dan pulp yang

merembes. setelah itu masukkan biji kakao lalu ditutup dengan karung goni yang sudah/telah dibasahi sehingga suhu yang di inginkan akan tercapai dan setiap selama fermentasi biji kakao di pindah dari kotak satu ke kotak yang lain yang bertujuan untuk membalikbiji kakao agar proses fermentasi maksimal.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan Umum magang secara umum adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan, industri atau instansi dan unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat magang. Selain itu, tujuan magang adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan magang adalah sebagai berikut dapat disebutkan seperti di bawah ini:

1. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapang dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya mengikuti perkembangan IPTEKS.
2. Menambah kesempatan bagi mahasiswa memantapkan keterampilan dan pengetahuannya untuk menambah kepercayaan dan kematangan dirinya.
3. Meningkatkan kemampuan interpersonal mahasiswa terhadap lingkungan kerjanya.
4. Melatih para mahasiswa berfikir kritis dan menggunakan daya nalar dengancara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan.

1.2.3. Manfaat Praktik Magang

Manfaat yang diperoleh dalam melakukan praktik kerja lapang antara lain sebagai berikut:

1. Dapat meningkatkan pengetahuan dan pengalaman kerja.
2. Dengan praktek magang, mahasiswa dapat mengetahui penerapan teori yang telah diperoleh di bangku kuliah.

1.2.4 Lokasi dan Jadwal Kegiatan

Kegiatan Magang ini dilaksanakan selama 4 bulan yaitu pada tanggal 06 Februari-06 Juni 2023 di PT. Perkebunan Hasfarm Sukokulon yang berlokasi di desa Pondok Dalam, kecamatan Semboro, Jember, Jawa Timur, Indonesia.

1.2.5 Metode Pelaksanaan

Adapun metode pengumpulan data dan informasi dilakukan dengan cara berikut ini:

1. Metode Observasi

Teknik observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap obyek kegiatan dalam manajemen produksi di lapangan, serta survey ke lokasi kebun, bengkel alat pertanian pengolahan limbah dan diberi penjelasan mengenai teori dan tata tertib selama observasi berlangsung.

2. Metode Wawancara

Teknik wawancara ini dilakukan dengan cara tanya jawab secara langsung kepada pembimbing lapang dan karyawan atas izin dari perusahaan.

3. Metode Dokumentasi

Teknik dokumentasi dilakukan dengan cara pengambilan gambar langsung, namun atas izin dari perusahaan. Apabila tidak di perbolehkan, dilakukan pengumpulan dan pencarian dokumen yang berkaitan dengan obyek pembahasan. Data dokumentasi dapat berupa gambar, sejarah, struktur organisasi, skema proses, dan ketenagakerjaan.

4. Studi Kepustakaan

Teknik ini dilakukan dengan cara pencarian data tambahan dari buku, jurnal dan laporan yang digunakan untuk membandingkan hasil yang diperoleh selama magang.

5. Pengumpulan Data

- a. Data Primer, yakni data yang di peroleh secara langsung dari kegiatan perusahaan dan berupa data mengenai perusahaan.
- b. Data Sekunder, yakni data yang di peroleh dari sumber lain.