

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki hasil perkebunan yang beragam. Salah satu hasil perkebunannya adalah kakao. Komoditas kakao dapat meningkatkan perekonomian para petani. Biji kakao yang telah dihasilkan petani kemudian dijual kepada perusahaan-perusahaan yang produknya berbasis cokelat, salah satunya home industri yang ada di dalam Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia yang merupakan lembaga non-profit yang melakukan penelitian dan pengembangan komoditas kopi dan kakao secara nasional.

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao (Puslitkoka) Indonesia merupakan salah satu dari lembaga penelitian di Indonesia yang berada di bawah naungan PT. RPN (Riset Perkebunan Nusantara) atau dahulu adalah Lembaga Riset Perkebunan Indonesia–Asosiasi Penelitian Perkebunan (LRP–APPI). Puslitkoka Indonesia mendapat amanah untuk melakukan penelitian aspek agribisnis untuk komoditas kopi dan kakao serta memiliki tugas pokok dan fungsi melakukan penelitian guna mendapatkan inovasi teknologi di bidang budidaya dan pengolahan hasil kopi dan kakao.

magang yang dilakukan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia karena puslit koka sangat berkompeten dalam bidang riset teknologi kopi dan kakao serta memiliki misi strategis dalam menghasilkan ilmu dan teknologi (IPTEK) guna mendukung pengembangan kopi dan kakao secara Nasional yang sesuai dengan jurusan Teknologi Pertanian yang ada di Politeknik Negeri Jember.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari pelaksanaan magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia 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 alur pengolahan pangan di bidang teknologi pengolahan pangan.
- c. Mengetahui kegiatan alur proses setiap produk di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- d. Mengetahui sistem kerja dan keadaan umum di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

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 bahan peralatan yang digunakan serta proses alur pengolahan kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

1.2.3 Manfaat Kegiatan Magang

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

- a. Menambah pengetahuan dan keterampilan mahasiswa dibidang industri pangan khususnya pada proses pengolahan pangan.
- b. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat digunakan sebagai bekal bagi mahasiswa saat terjun di dunia kerja.
- c. Meningkatkan keahaman mahasiswa hubungan antara teori dengan penerapannya dalam dunia kerja.
- d. Menjalin hubungan kemitraan antar mahasiswa, perguruan tinggi, dan pihak industri Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia memiliki dua lokasi yang berbeda yaitu lokasi kantor pusat dan kebun percobaan kaliwining. Berikut alamat secara lengkap dari kedua lokasi tersebut.

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

No. Telp/Fax : 0331-487278

Kebun Percobaan Kaliwining : Jl Renteng, Gebang, Nogosari, Kec. Rambipuji,
Kabupaten Jember, Jawa Timur.

No. Telp/Fax : 0331-757150

Email : iccri@iccri.net

Jam kerja di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao setiap minggunya adalah 5 hari kerja yaitu pada hari Senin-Jumat. Jam kerja dimulai dari pukul 07.00-16.00 WIB, apabila lebih dari jam tersebut maka disebut *over time* atau lembur. Kegiatan magang ini dilaksanakan pada tanggal 1 September sampai 31 Desember 2022. Kegiatan ini dilakukan pada hari kerja mulai hari Senin sampai hari Jumat.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan pada kegiatan magang untuk mengumpulkan data dan informasi adalah :

1. Observasi

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

2. Demonstrasi

Dilakukan dengan praktek 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 lapang yang ada di lokasi

4. Dokumentasi

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