

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Negara Indonesia memiliki hasil perkebunan yang beragam. Salah satu hasil perkebunan tersebut adalah kopi dan kakao. Perkembangan areal kopi dan kakao yang cukup pesat di Indonesia, perlu didukung dengan kesiapan sarana dan metoda pengolahan yang cocok untuk petani agar mereka mampu menghasilkan biji kopi dan kakao dengan mutu seperti yang dipersyaratkan oleh Standar Nasional Indonesia. Adanya jaminan mutu yang pasti, diikuti dengan ketersediaannya dalam jumlah yang cukup dan pasokan yang tepat waktu serta berkelanjutan merupakan beberapa prasyarat yang dibutuhkan untuk memasarkan biji kopi dan kakao rakyat dengan tingkat yang layak.

Kopi (*Coffea sp*) merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memiliki peran penting dalam menghasilkan devisa. Luas lahan perkebunan kopi Indonesia berada pada urutan besar kedua, sedangkan untuk produksi dan ekspor ada di posisi empat, hal ini dapat dilihat dari jumlah produktivitas kopi Indonesia sebesar 792 kg biji kering per hektar per tahun. Data yang diperoleh dari ditjen perkebunan menunjukkan bahwa perkebunan kopi yang diusahakan di Indonesia saat ini sebagian besar berupa kopi Robusta seluas 1,30 juta ha dan kopi Arabika seluas 177.100 ha.

Indonesia adalah negara penghasil kakao terbesar ketiga di dunia, setelah negara Pantai Gading dan Ghana. Pada tahun 2013, luas areal tanaman kakao di Indonesia adalah 1.740.612 ha dengan produksi 720.862 ton dan produktivitas 880 kg/ha (Dirjen Perkebunan, 2015). Indonesia saat ini juga terus berusaha untuk menjadi produsen kakao terbesar di dunia, dengan pertumbuhan produksi berkisar 3,5% per tahun (Kemenperin, 2016). Untuk tetap dapat terus mempertahankan dan bahkan meningkatkan kondisi komoditas kakao di Indonesia, perlu ada usaha-usaha secara terus menerus diantaranya adalah memenuhi tuntutan konsumen dan mengikuti kemajuan teknologi pertanian serta tren global yang terjadi.

Puslitkoka Indonesia mendapat mandat 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. Penelitian tersebut mulai dari bahan tanam, budidaya, perlakuan pasca panen 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, Puslitkoka Indonesia memiliki sarana dan prasarana yang cukup lengkap dan SDM yang mumpuni untuk perkembangan inovasi teknologi kopi dan kakao.

Kegiatan magang dilakukan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia karena menjadi pusat lembaga penelitian mengenai kopi dan kakao sehingga banyak eksperimen atau inovasi dalam segala aspek tentang kopi dan kakao. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia dapat dijadikan acuan dan pembelajaran sebagai pengembangan diri baik secara teori maupun penerapannya. Mahasiswa yang melakukan kegiatan magang dapat mengetahui cara pengolahan kopi dan kakao mulai dari hulu hingga hilir, macam-macam produk olahan kopi dan kakao, dan kualitas produk yang dihasilkan. Sebelum dilakukan pemasaran produk, perlu dilakukan quality control pada produk. Quality control adalah proses pengecekan suatu produk yang dilakukan untuk memastikan dan menjaga kualitas produknya. quality control pada produk yang dihasilkan berfungsi untuk menentukan standar produk, melakukan pengawasan dan verifikasi kualitas produk. Manfaat dari dilakukannya quality control adalah produksi lebih terjamin, meningkatkan efisiensi produksi, serta menjaga kepuasan konsumen.

Kegiatan magang adalah salah satu bentuk implementasi secara sistematis dan sinkron antara program pendidikan di bangku kuliah dengan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui kegiatan kerja secara langsung di dunia kerja untuk mencapai tingkat keahlian tertentu. Menjadikan Puslitkoka sebagai tempat kegiatan magang karena Puslitkoka merupakan satu-satunya lembaga yang bergerak

dibidang penelitian kopi dan kakao di Indonesia. Kegiatan magang dilakukan di Puslitkoka dengan harapan dapat mengetahui proses produksi kopi dan kakao dari hulu ke hilir serta produk yang dapat dihasilkan dari kopi dan kakao.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum kegiatan magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia adalah sebagai berikut :

1. Memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan jenjang program pendidikan tingkat Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember,
2. Menambah pengetahuan dan pengalaman mahasiswa mengenai kondisi dalam suatu industri serta mengetahui permasalahan yang terjadi di dalamnya dan berusaha mendapatkan penyelesaian,
3. Meningkatkan wawasan, pengetahuan, pengalaman, kemampuan dan keterampilan mahasiswa pada perusahaan tempat Magang,
4. Mengetahui secara umum sejarah perkembangan, struktur organisasi, aspek ketenagakerjaan dan kegiatan pengolahan kopi dan kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jember, Jawa Timur.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus kegiatan magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui dan mempelajari proses pengolahan kopi yang ada di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia mulai dari bahan mentah hingga siap menjadi produk siap jual,
2. Mengetahui peralatan yang digunakan dan alur proses pengolahan kopi di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

1.2.3 Manfaat Magang

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

1. Menambah keterampilan mahasiswa dibidang industri pangan khususnya pada proses pengolahan pangan,
2. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa setelah terjun di dunia kerja,
3. Menjalin hubungan antar mahasiswa, perguruan tinggi, dan pihak industri Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan magang dilakukan di kebun percobaan Kaliwining dan di kantor pusat. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia memiliki dua lokasi yang berbeda yaitu lokasi kantor pusat dan kebun percobaan Kaliwining. Alamat dari kedua lokasi tersebut adalah sebagai berikut :

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

No. Telp/Fax : 0331-487278

Kebun Percobaan Kaliwining : Jl. Renteng, Gebang, Nogosari, Kec. Rambipuji,
Kab. Jember, Jawa Timur 68175

No. Telp/Fax : 0331-757150

Email : iccri@iccri.net

Jadwal kerja di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao adalah 5 hari yakni dari hari Senin sampai hari Jum'at. Jam kerja dimulai dari pukul 07.05 WIB sampai dengan pukul 16.05 WIB. Kegiatan magang ini dilaksanakan mulai tanggal 1 September 2022 sampai 31 Desember 2022. Kegiatan magang ini dilakukan pada hari kerja yaitu mulai hari Senin sampai hari Jum'at.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam 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 kerja lapang secara langsung sesuai dengan aktifitas yang ada di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia dan dibawah bimbingan pembibingan.

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 yang berhubungan dengan objek pembahasan.