

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi negeri yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dimaksud adalah Praktik Kerja Lapangan. Praktik kerja lapangan (PKL) merupakan suatu bentuk pendidikan dengan cara memberikan pengalaman belajar bagi mahasiswa untuk berpartisipasi secara langsung pada instansi dengan tujuan agar mahasiswa mendapatkan pengalaman kerja dan memberikan bekal keterampilan mahasiswa agar mampu bekerja di lapangan berdasarkan ilmu pengetahuan yang sesuai dengan minatnya. Pada kegiatan ini Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

Pusat penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka) merupakan salah satu dari lembaga penelitian di Indonesia yang berada di bawah naungan Lembaga Riset Perkebunan Indonesia-Asosiasi Penelitian Perkebunan Indonesia (LRPI-APPI) yang mendapat mandat untuk melakukan penelitian aspek agribisnis untuk komoditas kopi dan kakao, mulai dari bahan tanam, budidaya, perlakuan, pasca panen, sampai dengan pengolahan produk. Sehingga kopi dan kakao ini bisa dimanfaatkan untuk diolah menjadi nilai jual yang lebih tinggi.

Tanaman kakao (*Theobroma cacao*) merupakan tanaman industri perkebunan dengan banyak potensi untuk dikembangkan menjadi produk-produk multifungsi dengan kualitas tinggi, baik dari biji buah, kulit buah, hingga batang dan daunnya. Kakao adalah salah satu komoditi perkebunan yang cukup penting dan memiliki banyak kegunaan. Selain itu kakao juga digunakan sebagai bahan dasar utama dalam produk coklat. Diantaranya bisa digunakan dalam bentuk pasta, bubuk, dan lemak.

Pasta cokelat merupakan hasil awal pengolahan sekunder biji kakao. Pembuatan pasta cokelat melibatkan tahapan proses penyortiran biji kering, steaming, penyangraian, pemisahan kulit biji, dan pemastaan. Pasta cokelat memiliki umur simpan hingga 12 bulan atau satu tahun dari mulai diproduksi jika disimpan pada kondisi yang tepat. Penyimpanan yang tepat untuk pasta cokelat adalah pada suhu antara 20-22⁰C dengan kelembapan (RH) 50%. Pasta cokelat merupakan bahan baku utama untuk membuat milk chocolate dan dark chocolate.

Cokelat dalam industri pembuatannya terbagi menjadi tiga, yaitu cokelat hitam (*Dark Chocolate*), cokelat susu (*Milk Chocolate*), dan cokelat putih (*White Chocolate*). Dark chocolate atau cokelat hitam merupakan cokelat murni tanpa tambahan susu, warnanya lebih gelap, dan rasanya lebih pekat. Dalam cokelat hitam terdapat 15% pasta kakao (*Cocoa Liquor*), bubuk kakao, dan lemak kakao. Tipe cokelat seperti ini harus menjalani proses tempering (proses akhir dari pembuatan cokelat yang menentukan warna dan bentuk cokelat) dengan suhu 45-50⁰C. *Milk chocolate* atau cokelat susu adalah cokelat yang diberi tambahan susu berupa susu bubuk maupun padatan (*cream*), cokelat ini mudah hangus bila dilelehkan, untuk proses tempering menggunakan suhu 40-45⁰C. *White chocolate* atau cokelat putih memiliki kandungan 10% minyak kakao, 14% bubuk susu, dan 3,5% susu yang mengandung lemak.

Sistem manajemen merupakan salah satu pilar yang digunakan dalam suatu perusahaan karena tanpa manajemen yang efektif tidak akan ada usaha yang berhasil cukup lama. Dalam laporan ini hanya terfokus pada manajemen produksi saja, secara umum yang dimaksud manajemen produksi adalah seluruh aktivitas untuk mengatur dan mengkoordinasikan faktor-faktor produksi secara efisien untuk menciptakan dan menambah nilai dan benefit dari produk yang dihasilkan oleh organisasi ataupun suatu perusahaan. Manajemen produksi yang dibahas dalam laporan ini yaitu meliputi sebagian kecil pengolahan produk primer dan sebagian besar pengolahan produk sekunder. Akan tetapi untuk pengolahan produk sekundernya penulis akan

lebih memfokuskan untuk mempelajari dan mengikuti proses produksi cokelat trapesium milk 60 gram dikarenakan cokelat trapesium milk 60 gram ini adalah salah produk yang paling diminati oleh konsumen dan tingkat penjualannya tinggi.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/pabrik atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat PKL.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan ada dilapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
3. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh dikampus.
4. Mahasiswa dapat mengetahui dunia kerja yang sesungguhnya.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah:

1. Mahasiswa dapat menjelaskan proses produksi cokelat trapesium milk 60 gram di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
2. Mahasiswa dapat menjelaskan manajemen produksi cokelat trapesium milk 60 gram pada Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

1.2.3 Manfaat Praktik Kerja lapangan (PKL)

1. Manfaat untuk mahasiswa:
 - a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya
 - b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.

2. Manfaat untuk polije:
 - a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri / instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum
 - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
3. Manfaat untuk lokasi PKL:
 - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja
 - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia yang memiliki kantor pusat di jl. PB Sudirman 90 Jember 68118 – Jawa Timur dengan penempatan bimbingan di pabrik pengolahan coklat yang berlokasi di Desa Nogosari, Kecamatan Rambipuji. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan selama 540 jam dimulai dari tanggal 1 Oktober 2020 sampai dengan 8 Januari 2021.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini untuk mendapatkan data sebagai bahan penyusunan laporan yaitu sebagai berikut:

a. Praktik Lapang

Melaksanakan Praktik Kerja Lapangan secara langsung yang dilakukan dengan cara mengikuti sesuai dengan aktifitas yang ada di lapangan (pabrik). Praktik yang dilakukan yaitu melakukan segala kegiatan yang dilakukan di dalam perusahaan yang berkaitan dengan produksi cokelat di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

b. Pengamatan Lapang

Pengamatan lapang dilakukan untuk mengamati segala aktifitas di dalam pabrik terkait dengan proses produksi maupun distribusi serta berbagai kendala dan permasalahan yang ada. Pengamatan ini dilakukan dengan menggunakan observasi partisipatif yaitu dilakukan secara langsung oleh mahasiswa Praktik Kerja Lapangan.

c. Wawancara

Melakukan kegiatan tanya jawab secara langsung pada saat melakukan Praktik Kerja Lapangan kepada pihak yang bersangkutan atau narasumber yang memiliki informasi akurat dan sesuai dengan data yang ada dilapangan.

d. Studi Pustaka

Studi pustaka ini diperoleh dari buku, literatur, dan daftar pustaka yang lain berkaitan dengan Manajemen Agroindustri.

e. Dokumentasi

Mencari data pendukung dengan cara mengambil gambar dokumentasi sebagai bukti hasil dari pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan yang sudah dilakukan.