

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia banyak perkebunan yang hanya mengolah kakao mulai dari kakao basah sampai kakao kering, berbeda dengan PTPN XII Kebun Kendenglembu yaitu memiliki Pabrik Pengolahan Kakao sekaligus Pabrik Pengolahan Coklat. Selain itu, didalam area pabrik juga dibangun sebuah café yaitu Doesoen Kakao, yang sehingga dapat dikenal banyak masyarakat. Pabrik Pengolahan Coklat PTPN XII Kebun Kendenglembu merupakan sebuah tempat wisata edukasi yang berlokasi di Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Edukasi dilakukan kepada anak sekolah yaitu dari sekolah TK, SD, SMP, SMA hingga ke perguruan tinggi dan juga dari pengunjung. Dalam edukasi mereka akan dikenalkan mulai dari awal pembibitan kakao hingga kakao kering. Selain itu, juga dikenalkan dengan alat-alat yang digunakan untuk membuat coklat dan juga cara pembuatan coklat. Di tempat ini menyediakan berbagai fasilitas seperti paket edukasi, kebun kakao, kafe, karaoke, musholla, wahana permainan, dan galeri coklat sebagai pusat oleh-oleh produk coklat. Produk unggulan dari Pabrik Pengolahan Coklat yang dijual di Kafe adalah produk olahan dari kakao yang menjadi cokelat dengan cita rasa *ekstra dark*, *milk*, dan *dark*.

Pada Pabrik Pengolahan Coklat PTPN XII Kebun Kendenglembu coklat yang diolah bermacam-macam mulai dari bubuk 3in1, prisma, praline, dan bar. Dengan bentuk yang bermacam-macam dapat menarik pembeli agar lebih meminati coklat. Salah satu contoh coklat yaitu Bubuk *Dark Chocolate* adalah jenis coklat yang dibuat dengan cara pencampuran formula coklat, gula dan susu, tanpa dilakukan *ballmilk* dan *chonching*. Hal ini dikarenakan pembuatan coklat bubuk tidak dilakukan pencetakan coklat. Sehingga pembuatan coklat bubuk sedikit lebih cepat dibanding dengan coklat praline.

Tahapan proses pengolahan coklat dari kesekian produk yang dibuat pada Pabrik Pengolahan Coklat PTPN XII Kebun Kendenglembu sekilas sama, hanya saja yang membedakan ketika sudah menjadi bubuk cokla

Karena ketika sudah menjadi bubuk sangrai *Dark Chocolate* maka proses untuk pembuatan bubuk akan berhenti tinggal proses blending dan akan dilakukan pengemasan. Sedangkan pada proses *PralineDark Chocolate* maka akan dilakukan proses *ballmil* dan *choncing*. Jadi proses yang dilakukan untuk pembuatan Praline Dark Chocolate lebih lama.

Untuk perbandingan waktu yang dibutuhkan untuk pembuatan adalah 3 jam untuk Proses Pengolahan Coklat Bubuk dan 18,5 jam untuk Proses Pengolahan Coklat Praline. Jadi untuk perbedaan proses dari kedua pengolahan tersebut berbeda. Dari Steaming hingga pencampuran bubuk (*Blending*) estimasi waktu yang dibutuhkan 3 jam kapasitas 10 kg.

Selain itu, pada formula yang digunakan juga berbeda pada jumlah penambahan gula, sedangkan pada bubuk dan pasta hamper sama karena produk yang dibuat juga sama yaitu *Dark Chocolate*.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

1. Memberikan gambaran nyata dari aplikasi ilmu yang diperoleh selama kuliah.
2. Menambah pengetahuan dan wawasan.
3. Memenuhi persyaratan kelulusan kelulusan jenjang DIII program studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember.
4. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.

1.2.2 Tujuan Khusus

Adapaun tujuan khusus Praktek Kerja Lapang (PKL) di Pabrik Pengolahan Coklat PTPN XII Kebun Kendenglembu adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui proses pengolahan bubuk dan *praline* coklat di Pabrik Pengolahan Coklat PTPN XII Kebun Kendenglembu
2. Mempelajari aspek produksi pada pengolahan bubuk dan praline coklat

1.2.3 Manfaat Praktek Kerja Lapang

Manfaat Praktek Kerja Lapang di Pabrik Pengolahan Coklat PTPN XII Kebun Kendenglembu:

1. Menambah pengetahuan terkait dengan proses pengolahan coklat pada perusahaan.
2. Menambah hubungan relasi antara Politeknik Negeri Jember dengan perusahaan.
3. Meningkatkan keterampilan serta melatih mahasiswa untuk mengetahui penerapan teori dalam praktek secara nyata.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi Perusahaan

Penentuan lokasi suatu perusahaan merupakan suatu hal yang harus diperhatikan, dipertimbangkan, dan direncanakan dengan baik. Karena hal ini menyangkut efektifitas dan efisiensi terhadap aktifitas perusahaan untuk meningkatkan keuntungan dan menjaga kelangsungan hidup perusahaan. Bila terjadi kesalahan dalam mentukan lokasi perusahaan dapat berakibat mundurnya aktifitas perusahaan. Lokasi pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di Pabrik Pengolahan Coklat PTPN XII Kebun Kendenglembu, Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Banyuwangi.

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Coklat PTPN XII Kebun Kendenglembuoleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember dari Program Studi Teknologi Industri Pangan Praktek Kerja Lapang (PKL) tersebut dilaksanakan mulai tanggal 1 Oktober sampai dengan 31 Desember 2020.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang (PKL) untuk mengumpulkan data dan informasi adalah :

1. Observasi

Melakukan pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap obyek kegiatan dalam manajemen produksi di lapangan, serta survei ke lokasi fasilitas produksi.

2. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan Praktek Kerja Lapang secara langsung sesuai dengan aktivitas yang ada di Pabrik Pengolahan Coklat PTPN XII Kebun Kendenglembu dan dibawah bimbingan Pembimbing Lapang.

3. Wawancara

Diskusi dan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan para pekerja yang ada di lokasi baik di fasilitas produksi maupun manajemen.

4. Dokumentasi

Pencarian dan mengumpulkan dokumen-dokumen, laporan-laporan, buku- buku yang berhubungan dengan obyek pembahasan.