

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

PT. Perkebunan Nusantara XII atau yang selanjutnya disebut dengan PTPN XII merupakan Badan Usaha Milik Negara dengan status Perseroan Terbatas yang keseluruhan sahamnya dimiliki oleh Pemerintah Republik Indonesia. PTPN XII ini adalah sebuah perusahaan yang bergerak dalam bidang agro bisnis dan agro industri. PTPN XII mengelola area perkebunan seluas 80.000 ha dan terbesar diseluruh wilayah jawa timur yang terbagi dalam tiga wilayah 34 kebun Seperti wilayah terdiri atas beberapa kabupaten.

Di Indonesia banyak perkebunan yang hanya mengolah mulai dari kakao basah sampai kakao kering, berbeda dengan PTPN XII Kendenglembu yaitu memiliki Pabrik Pengolahan Cokelat. Selain itu juga memiliki sebuah kafe yaitu Doesoen Kakao, yang sehingga dapat dikenal banyak masyarakat. Pabrik Pengolahan coklat PTPN XII Kendenglembu merupakan sebuah tempat wisata edukasi yang berlokasi di Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Edukasi dilakukan kepada anak sekolah yaitu dari janjang TK, SD, SMP, SMA hingga ke Perguruan tinggi dan juga dari pengunjung. Produk Pengolahan Coklat yang dijual di kafe adalah produk olahan dari kakao yang menjadi produk dengan cita rasa *ekstra dark*, *milk*, dan *dark*.

Biji kakao yang diperdagangkan dan digunakan untuk produk-produk coklat diperoleh biji kakao. Tahapan- tahapan dalam penanganan pasca panen kakao meliputi: pemetikan pengupasan/pemecahan kulit buah fermentasi pencucian untuk menghentikan fermentasi, penjemuran, pengeringan dan penyimpanan merupakan tahapan penting dalam pengolahan untuk memperoleh biji kakao yang bermutu baik. biji kakao yang tidak difermentasi warnanya lebih lebih pucat bila dibandingkan dengan biji yang difermentasi, Adapun yang tidak mengalami fermentasi warnanya keunguan sedangkan yang mengalami fermentasi warnanya coklat bukan ungu. Fermentasi akan membentuk waran rasa pada biji kakao. ( desi, 2016)

Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu cokelat yang diolah bermacam-macam mulai dari bubuk 3in 1, prisma, pralin, bar cokelat, bentuk yang bermacam-macam dapat menarik pembeli agar lebih meminati cokelat, salah satu coklat yatitu Bubuk *Drak Chocolate* adalah salah satu jenis cokelat yang dibuat dengan cara pencampuran formula coklat, gula, susu. untuk proses bubuk dari *Steaming* hingga pencampuran (*blending*) estimasi waktu yang dibutuhkan 3 jam kapasitas 10 kg.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum PKL**

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang ( PKL ) di Pabrik Pengolahan Kakao PTPN XII Banyuwangi :

- a. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Pertanian di Poloteknik Negeri Jember
- b. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan yang didapatkan dibangku kuliah serta pemahaman mahasiswa mengenai pengolahan pangan yang bergarak di bidang pengolahan pangan.
- c. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih profesional dan berkompeten dalam menghadapi dunia kerja.
- d. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang mereka jumpai dilapangan dengan yang diperoleh dibangki kuliah.

### **1.2.2 Tujuan Khusus PKL**

Tujuan khusus dari pelaksanaan Peraktek Kerja Lapangan (PKL) di Pabrik Pengolahan Kakao dan Coklat PTPN XII Banyuwangi :

- a. Mempelajari aspek proses produksi pengolahan kakao yang ada di industri pengolahan pangan mulai dari pengadaan bahan baku sampai menjadi produk kemasan siap jual.
- b. Mengetahui peralatan dan bahan yang digunakan dalam proses pengolahan cokelat bubuk di Pabrik Pengolahan Cokelat.

### **1.2.3 Manfaat PKL**

Manfaat yang didapat diperoleh dari Praktek kegiantan Praktek Kerja Lapangan yang telah dilakukan adalah :

- a. Menambah keterampilan mahasiswa dibidang industri pangan khususnya pada proses pengolahan pangan.
- b. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagi bekal bagi mahasiswa setelah terjun di dunia kerja.
- c. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa mengenai hubungan antara teori dengan penerapan dalam dunia kerja.
- d. Menjalin hubungan antara mahasiswa dan pihak pabrik kakao dan coklat.

## **1.3 Lokasi dan Jadwal**

### **1.3.1 Lokasi Perusahaan**

Penentuan lokasi suatu perusahaan merupakan suatu hal yang harus diperhatikan, dipertimbangkan dan direncanakan dengan baik. karena hal ini menyangkut efakuasi dan efisiensi terhadap aktifitas perusahaan. Bila terjadi kesalahan dalam menentukan lokasi perusahaan dapat berakibat mundurnya aktifitas perusahaan. Lokasi pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu, Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Bayuwangi.

### **1.3.2 Waktu Pelaksanaan**

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

### **1.3.3 Jadwal Kerja**

Jam kerja di Pabrik Pengolahan Kakao dan Coklat setiap minggunya adalah 5 hari dari hari senin dan hari sabtu. Jam kerja dimulai dari pukul 06.00 WIB sampai dengan pukul 13.30 WIB apabila lebih dari jam kerja maka disebut *overtime* atau lembur. Pengaturan jam kerja dimaksudkan untuk mencapai kinerja yang baik di Pabrik Pengolahan Kakao dan Coklat mengatur jam kerja karyawan sebagi berikut :

Hari senin - kamis dan sabtu

No	Pukul	Kegiatan
1.	05.45 – 06.00	Waktu berkumpul dan berdoa (rol Karyawan)
2.	06.00 – 09.30	Waktu untuk Bekerja
3.	09.30 – 10.00	Waktu untuk istirahat
4.	10.00 – 13.30	Waktu untuk bekerja

Tabel 1 Kegiatan Hari Senin-Kamis

Hari Jumat :

NO	PUKUL	Kegiatan
1.	05.45 – 06.00	Waktu berkumpul dan berdoa (rol karyawan)
2.	06.00 – 09.30	Waktu untuk bekerja
3.	09.30 – 10.00	Waktu istirahat
4.	10.00 – 13.30	Waktu bekerja

Tabel 2 Kegiatan Hari Jumat

#### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan PKL di Pabrik Pengolahan Kakao dan Coklat PTPN XII Banyuwangi sebagai berikut :

1. Wawancara

Melakukan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan para tenaga mandor yang bersangkutan untuk mendapatkan uraian yang jelas.

2. Kerja nyata

Terlibat langsung dalam proses produksi pengolahan kakao dan coklat dengan bimbingan arahan dari mandor.

3. Observasi

Melakukan pengamatan langsung ke lapangan terkait dengan kondisi serta kegiatan yang meliputi proses produksi kakao dan coklat serta mencatat data-data yang diperoleh dari perusahaan .

4. Studi Pustaka

Mencari teori-teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan pengendalian mutu produk pada proses produksi kakao dan coklat.