

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi vokasi yang bertujuan untuk mempersiapkan mahasiswa yang kompeten dan berkualitas serta mampu bersaing di bidangnya masing-masing. Perguruan tinggi vokasi tentunya harus menyediakan wadah bagi mahasiswa untuk terjun langsung ke dunia industri secara langsung sesuai bidang studi. Oleh karena itu, adanya magang menjadi sarana mahasiswa untuk meningkatkan kompetensi dan keterampilan di dunia kerja dengan keterlibatan langsung dengan perusahaan. Adanya magang merupakan kesempatan mahasiswa untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan yang tidak didapatkan di bangku kuliah. Adanya kesempatan untuk mengikuti magang diharapkan mampu digunakan sebaik-baiknya dalam menambah keterampilan, manajemen waktu, kemampuan bersosialisasi, sikap kritis dan identifikasi berbagai persoalan di dunia kerja. Salah satu instansi yang dapat mendukung kegiatan magang ini ialah Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao (Puslitkoka) Indonesia merupakan lembaga penelitian dibawah naungan naungan PT. Riset Perkebunan Nusantara (RPN). Puslitkoka berfokus pada penelitian, pengembanan dan inovasi komoditas kopi dan kakao. Penelitian dan pengembangan telah banyak dilakukan oleh Puslitkoka guna meningkatkan produksi, kualitas dan keberlanjutan industri kopi dan kakao melalui peningkatan dalam praktik budidaya, manajemen hama dan penyakit, peningkatan varietas unggul dan berbagai aspek lainnya demi menunjang keberhasilan produksi.

Kakao (*Theobroma cacao* L.) merupakan salah satu komoditi komersial yang banyak menyumbang pendapatan nasional. Menurut Badan Pusat Statistik (2023), Indonesia telah memproduksi biji kakao sebesar 641,17 ribu ton pada tahun 2023. Produksi ini mengalami penurunan sebesar 1,37% dari tahun sebelumnya. Indonesia juga merupakan negara eksportir kakao terbesar ke-6

dunia pada tahun 2020-2024. Ekspor kakao Indonesia dalam bentuk biji sebesar 6,1% dan sisanya 93,9% dalam bentuk olahan. Sebagai salah satu negara dengan eksportir kakao terbesar, produksi dan kualitas kakao di Indonesia harus dijaga dan ditingkatkan guna menjaga kestabilan permintaan dan menambah nilai ekonomi. Produktivitas yang bagus harus diiringi dengan teknik dan manajemen produksi yang baik.

Peningkatan produksi dan kualitas kakao harus dilakukan saat mulai tanam sampai proses penanganan pasca panen. Selain teknik budidaya yang baik dan sesuai dengan standar operasional prosedur, salah satu penunjang keberhasilan produksi adalah penggunaan benih bermutu. Benih bermutu sangat penting dalam budidaya tanaman kakao karena akan mempengaruhi produksi, kesehatan tanaman dan kualitas biji yang dihasilkan. Benih kakao merupakan benih rekalsitran yang sensitif terhadap kekeringan dan masa simpannya pendek. Penanganan prosesing benih kakao perlu diperhatikan untuk menjaga viabilitas benih tetap bagus.

Prosesing benih kakao merupakan serangkaian proses pengolahan biji kakao yang telah dipanen menjadi benih yang akan kembali ditanam sebagai individu baru. Penangan pasca panen dan prosesing benih yang tepat bertujuan menjaga dan meningkatkan mutu benih kakao agar sesuai dengan standar yang berlaku. Standar mutu benih kakao yang baik menurut Kepmentan (2017), secara genetis mempunyai tingkat kemurnian 100%, daya berkecambah 80% serta bebas dari serangan OPT. Mutu benih selain dipengaruhi oleh genetik tanaman juga dipengaruhi oleh teknik budidaya dan prosesing benih dari panen sampai ke penyimpanan. Oleh karena itu, perlu mempelajari teknik prosesing kakao sesuai standar operasional agar mutu benih tetap terjaga.

## **1.2 Tujuan Magang**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

- a. Melatih pengetahuan dan keterampilan mahasiswa di dunia kerja dengan aplikasi ilmu yang telah diperoleh di bidang keahliannya
- b. Menambah wawasan mahasiswa dalam mengidentifikasi, merumuskan dan memecahkan masalah di lapangan secara sistematis dan interdisiplin
- c. Melatih mahasiswa untuk kerja nyata di lapangan sesuai dengan teori yang telah didapatkan di bangku kuliah

### **1.2.2 Tujuan Khusus Magang**

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

- a. Mahasiswa mampu mengetahui teknik budidaya kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia
- b. Mahasiswa mampu memahami dan melaksanakan teknik prosesing benih kakao mulai dari hulu ke hilir di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia

### **1.2.3 Manfaat Magang**

- a. Melatih dan menambah keterampilan mahasiswa dalam mengerjakan pekerjaan lapang dalam budidaya kakao
- b. Melatih mahasiwa untuk berpikir kritis dan menambah wawasan mengenai prosesing benih kakao
- c. Memahami lebih dalam mengenai teknik budidaya kakao mulai dari hulu sampai ke hilir

## **1.3 Lokasi dan Waktu**

Lokasi kegiatan magang bertempat di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Kegiatan ini dimulai tanggal 1 maret 2024 sampai 8 Juli 2024 dengan jadwal jam kerja hari Senin – Kamis pukul 07.00 – 16.00 WIB dan hari Jumat dimulai pukul 07.00 – 15.00 WIB. Kantor Pusat Penelitian Kopi dan Kakao

Indonesia berlokasi di Jl. Renteng Kaliwining, Desa Nogosari, Kecamatan Rambipuji, Kabupaten Jember. Batas-batas wilayah kantor Puslitkoka di sebelah barat langsung berbatasan dengan wilayah Desa Gumuk Wulih, sebelah timur dan utara berbatasan dengan PTPN XII Renteng dan bagian selatan berbatasan dengan Perkebunan Desa Gumuk Bago.

#### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Pelaksanaan kegiatan magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia terdapat beberapa metode yaitu sebagai berikut:

a. Observasi

Pelaksanaan magang diawali dengan pengenalan lokasi dan pengenalan kegiatan yang ada di lokasi magang. Pembimbing lapang mengenalkan lingkungan magang kepada mahasiswa dengan tujuan agar mahasiswa mengetahui kondisi lingkungan dan kegiatan magang yang dilaksanakan

b. Praktik lapang

Kegiatan praktik di lapang dilakukan secara bersama-sama di Kebun Kaliwining, pembibitan, kebun entres, dengan melaksanakan kegiatan mulai dari persiapan bahan tanam, perbanyakan tanaman, pengataman rutin, perawatan tanaman dan prosesing benih.

c. Wawancara

Pengumpulan data dan informasi yang melalui wawancara kepada pembimbing lapang dan teknisi untuk mendapatkan informasi yang kurang jelas saat di lapangan.

d. Studi Pustaka

Metode studi Pustaka pada kegiatan magang dapat dilakukan dengan mengumpulkan data melalui buku-buku referensi yang ada di perpustakaan Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia dan menambah referensi melalui media internet seperti, website dan jurnal online yang dapat dipertanggung jawabkan