

## **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 industry. PTPN XII mengelola area perkebunan seluas 80.000 ha dan tersebar 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 cafe yaitu Doesoen Kakao, yang sehingga dapat dikenal luas oleh masyarakat. Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu merupakan sebuah tempat wisata edukasi yang berlokasi di Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Edukasi dilakukan kepada anak sekolah yaitu dari jenjang TK, SD, SMP, SMA hingga ke Perguruan Tinggi dan juga dari pengunjung. Produk Pengolahan Cokelat yang dijual di cafe adalah produk olahan dari kakao yang menjadi produk dengan cita rasa *milk* dan *dark*.

Proses pengolahan biji kakao melewati beberapa tahapan seperti penimbangan, uji petik penerimaan basah, fermentasi, penjemuran, pengeringan, sortasi, uji petik sortasi, pengemasan dan penyimpanan yang merupakan tahapan penting dalam pengolahan untuk memperoleh biji kakao yang bermutu baik. Biji kakao yang berkualitas digunakan sebagai bahan baku untuk diaplikasikan menjadi produk cokelat. Produk olahan cokelat dibedakan menjadi dua yaitu bubuk cokelat meliputi *3 in 1 milk*, *3 in 1 dark*, *glen original*, serta *non sugar*, sedangkan cokelat bar terdiri dari *milk chocolate*, *dark chocolate*, *limas dark*, *limas milk*, *prisma milk*, dan *praline*.

Bar *milk chocolate* merupakan hasil olahan produk cokelat bar dengan menggunakan bahan baku berupa pasta cokelat sebanyak 52,5% serta kandungan gula pada cokelat lumayan tinggi yang menyebabkan rasa cokelat lebih manis.

Proses pembuatan *milk chocolate* dengan cara mencampurkan bahan berupa pasta coklat 52,5%, gula bubuk, susu bubuk, lemak kakao, lesitin, vanilli, dan soda kue. Proses pengolahan *milk chocolate* melewati beberapa tahapan yaitu *steaming* (pengukusan), *roasting* (penyangraian), *desheller* (pemisah biji dan pemisah kulit), pemastan kasar, *ballmil*, *conching*, pencetakan, *tempering* dan pengemasan.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### 1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Untuk menambah dan mengasah *hard skill* atau keterampilan mahasiswa di bidang industri pangan khususnya dalam pengolahan coklat.
2. Untuk menguji teori dan *soft skill* yang sudah didapat selama bangku perkuliahan.
3. Untuk memberikan simulasi atau pengalaman kerja kepada mahasiswa akan dunia kerja sebelum meninggalkan dunia perkuliahan.

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Mengetahui dan mempelajari tahapan proses pengolahan Bar *Milk Chocolate* mulai dari proses *steaming* hingga proses pengemasan.
2. Mengetahui dan mempelajari apa saja formula dan bahan baku dalam pembuatan Bar *Milk Chocolate*.
3. Mengetahui penyebab penyusutan bobot pada proses pengolahan Bar *Milk Chocolate* dari proses *steaming* hingga proses pengemasan

### 1.2.3 Manfaat

1. Mahasiswa menjadi lebih terlatih dalam menunjukkan keterampilan di bidang industri pangan khususnya pada proses pengolahan pangan.
2. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan bekal bagi mahasiswa setelah terjun di dunia kerja.
3. Mahasiswa dapat memahami penerapan ilmu teknologi pangan di PTPN XII Kendenglembu.
4. Menjalinkan kerjasama antara mahasiswa dengan pihak pabrik kakao dan coklat.

### 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

#### 1.3.1 Lokasi

Kegiatan magang ini dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat PT Perkebunan Nusantara Kebun Kendenglembu Desa Karangharjo Kecamatan Glenmore Kabupaten Banyuwangi Jawa Timur. Magang ini dilaksanakan pada tanggal 1 September 2023 sampai dengan tanggal 30 Desember 2023.

#### 1.3.2 Jadwal Kerja

Tabel 1.1 Jadwal Kegiatan Magang Hari Senin – Kamis dan Sabtu

---

Hari Senin-Kamis dan Hari Sabtu	
1.	Pukul 06.00 – 06.05 : Rol Karyawan
2.	Pukul 06.05 – 07.00 : Kegiatan Bersih Bersih
3.	Pukul 07.00 – 07.30 : Istirahat Sarapan Pagi
4.	Pukul 07.30 – 09.30 : Waktu Bekerja
5.	Pukul 09.30 – 10.00 : Istirahat
6.	Pukul 10.00 – 13.30 : Waktu Bekerja
7.	Pukul 13.30 : Pulang

---

Tabel 1.2 Jadwal Kegiatan Magang Hari Jum'at

---

Hari Jum'at	
1.	Pukul 06.00 – 06.05 : Rol Pagi
2.	Pukul 06.05 – 07.00 : Kegiatan Bersih Bersih
3.	Pukul 07.00 – 11.00 : Waktu Bekerja
4.	Pukul 11.00 : Pulang

---

### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Magang di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat PT Perkebunan Nusantara XII Kendenglembu sebagai berikut :

#### 1. Wawancara

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

2. Kerja Nyata

Terlihat langsung dalam proses produksi biji kakao kering dan pengolahan biji kakao menjadi berbagai produk cokelat.

3. Observasi

Melakukan pengamatan langsung ke lapangan terkait dengan kondisi serta kegiatan yang meliputi teknologi pengolahan biji kakao dan cokelat dan 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 pengolahan biji kakao dan cokelat.

5. Dokumentasi

Melakukan pengumpulan data meliputi foto serta dokumen pendukung yang berhubungan dengan kebutuhan magang.