

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kegiatan magang merupakan kegiatan praktik lapang pada industri/perusahaan atau unit bisnis lainnya. Kegiatan ini bertujuan untuk mengasah keahlian dan keterampilan, serta sebagai penerapan ilmu yang didapat pada saat perkuliahan. Kegiatan Magang juga memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk terjun langsung dan mempelajari dunia kerja sehingga sangat bermanfaat sebagai bentuk pembekalan.

PT Perkebunan Nusantara XII (PTPN XII) merupakan salah satu anak usaha perkebunan milik Badan Usaha Milik Negara (BUMN) dengan kebun yang tersebar di seluruh wilayah provinsi Jawa Timur. Kebun PTPN XII mengembangkan beberapa komoditas seperti kakao, tebu, karet, teh, dan kopi. Salah satu unit PTPN XII berada di Glenmore-Banyuwangi tepatnya PTPN XII Kebun Kendenglembu yang bergerak dalam bidang kakao. Kebun Kendenglembu mengembangkan komoditas kakao dengan memproduksi berbagai macam olahan yang berbahan dasar kakao.

Proses pengolahan coklat memiliki potensi yang cukup besar sebagai komoditas pangan yang cukup diminati oleh berbagai kalangan. Dibalik rasanya dan aroma coklat yang lezat, terdapat proses pengolahan yang panjang dari biji kakao hingga menjadi produk jadi. Untuk menghasilkan produk olahan coklat yang baik, maka biji kakao harus diolah dengan cara yang tepat. Tidak hanya dilihat dari cara pengolahan, tetapi juga harus memiliki bahan dasar kakao yang berkeriteria baik dan memenuhi standar mutu

Tahapan pengolahan kakao terbagi menjadi dua, yaitu pengolahan hilir dan hulu. Pengolahan hulu kakao, dimulai dari pemetikan buah, pemecahan buah proses fermentasi biji kakao, pengeringan, sortasi biji kakao, pengemasan dan penyimpanan (Manalu, 2018). Pada tahapan ini, proses fermentasi merupakan kunci utama dari terbentuknya cita rasa yang dari biji yang di hasilkan.

Selain itu fungsi lain dari proses fermentasi adalah untuk membersihkan pulp yang melekat pada biji kakao. Kandungan pulp ini apabila tidak dibersihkan akan mengurangi kualitas dari biji kakao yang dihasilkan.

Pengolahan hilir pada proses pengolahan kakao dimulai dari proses penyangraian biji kakao lalu pemecahan biji dan *winning*, pemastan, pengempaan, *concing*/penghalusan, dan pengayakan dengan hasil akhir adalah bubuk coklat (Manalu *et al.*, 2017). Pada pengolahan hilir, proses yang paling krusial adalah tahapan penyangraian.

Penyangraian bertujuan untuk membentuk aroma kakao, menurunkan kadar air hingga 5-6%, dan mengurangi kandungan mikrobia yang berasal dari proses fermentasi. Fungsi yang paling krusial dari penyangraian adalah pembentukan aroma dan cita rasa kakao yang dihasilkan. Proses penyangraian dilakukan pada suhu tinggi agar reaksi Maillard dapat berlangsung. Kisaran suhu yang digunakan adalah 90°C hingga 140°C. Suhu dan lama penyangraian menentukan keberhasilan proses penyangraian (Wijanarti *et al.*, 2018).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

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

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Mengerjakan serangkaian proses pengolahan kakao menjadi produk siap konsumsi serta menerapkan hygiene dan sanitasi setiap proses pengolahan kakao.
2. Melakukan pengoprasian dan pemeliharaan alat mesin pada proses pengolahan kakao.
3. Mengetahui dan mempelajari fungsi penyangraian terhadap biji kakao baik secara fisik maupun kimia.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Menambah wawasan serta keterampilan mahasiswa dalam bidang pengolahan pangan khususnya pengolahan cokelat.
2. Menambah pengalaman mahasiswa tentang dunia kerja sehingga dapat menjadikan bekal pada saat berkarir.
3. Menambah pengalaman dan keterampilan mahasiswa tentang bersosialisasi oleh masyarakat sekitar di lingkungan tempat magang.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan Magang dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendenglembu oleh Mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Kegiatan Magang tersebut dilaksanakan pada tanggal 1 September-31 Desember 2023.

1.3.2 Lokasi Tempat Magang

Kegiatan Magang ini dilakukan di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendenglembu, Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur. Peta lokasi Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu dapat dilihat pada Gambar 1.1



Gambar 1.1 Lokasi Pabrik Pengolahan Cokelat
PTPN XII Kebun Kendenglembu.
Sumber: Google Maps, 2023

1.3.3 Jadwal Kerja

Jadwal kerja yang diterapkan oleh Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat adalah 6 hari kerja selama seminggu, dari hari Senin sampai hari Sabtu. Untuk jam kerja di pabrik pada hari Senin-Kamis dan hari Sabtu dimulai pukul 07.00 WIB dan berakhir pada pukul 13.30 WIB sedangkan jam kerja hari Jumat dimulai pukul 07.00 WIB dan berakhir pada pukul 11.00 WIB. Jadwal Kegiatan Magang dapat dilihat pada Tabel 1.1

Tabel 1.1 Jadwal Kerja Hari Senin sampai Kamis dan Sabtu

No.	Pukul	Kegiatan
1.	06.00-06.05	Apel pagi
2.	06.05-07.00	Kegiatan bersih-bersih
3.	07.00-07.30	Istirahat sarapan pagi
4.	07.30-09.30	Waktu bekerja
5.	09.30-10.00	Istirahat
6.	10.00-13.30	Waktu bekerja
7.	13.30	Pulang

*Sumber: Data Primer Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat
PTPN XII Kendenglembu 2023*

Tabel 1.2 Jadwal Kerja Hari Jumat

No.	Pukul	Kegiatan
1.	06.00-06.05	Apel pagi
2.	06.05-07.00	Kegiatan bersih-bersih
3.	07.00-07.30	Istirahat sarapan pagi
4.	07.30-11.00	Waktu bekerja
5.	11.00	Pulang

*Sumber: Data Primer Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat
PTPN XII Kendenglembu 2023*

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode Pelaksanaan kegiatan magang yang dilakukan di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendenglembu Banyuwangi sebagai berikut:

1. Obsevasi

Melakukan pengamatan dengan memperhatikan terlebih dahulu secara langsung proses yang ada di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat. Hal ini bertujuan untuk memperoleh data yang berkaitan sebelum dilakukan praktik.

2. Wawancara

Metode ini dilakukan dengan tanya jawab dan diskusi secara langsung oleh pembimbing lapang maupun tenaga ahli yang bertugas di masing-masing bidang. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan penjelasan terkait proses- proses yang ada dengan valid.

3. Kerja nyata

Kerja nyata dilakukan dengan melakukan praktik secara langsung sesuai dengan proses yang ada di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat dan didampingi oleh tenaga ahli.

4. Studi Pustaka

Selain praktik dan berdiskusi dengan tenaga ahli, dilakukan juga mencari literatur yang relevan dengan kegiatan magang yang dilakukan. Hal ini dapat menambahkan referensi serta wawasan mahasiswa terkait materi magang.

5. Dokumentasi

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