

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

PT Perkebunan Nusantara XII atau yang 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 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 Coklat yang dijual di cafe adalah produk olahan dari kakao yang menjadi produk *milk*, dan *dark*.

Biji kakao yang diperdagangkan dan digunakan untuk produk-produk coklat diperoleh dari 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 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 warna rasa pada biji kakao. (desi, 2016)

Pada Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu cokelat yang diolah bermacam-macam mulai dari coklat batang, praline, prisma dan bubuk 3 In 1, bentuk yang bermacam-macam dapat menarik pembeli agar lebih meminati coklat, salah satu coklat yaitu coklat batang Dark Chocolate dan Milk Chocolate adalah salah satu jenis coklat yang dibuat dengan cara pencampuran formula coklat, gula bubuk, susu bubuk dan lemak dilakukan proses balling dan conching yang membutuhkan waktu sekitar 15 jam. Sedangkan untuk proses pembuatan 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 Magang

Tujuan umum dari praktek Magang di pabrik pengolahan kakao PTPN XII Banyuwangi :

- a. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Pertanian di Politeknik Negeri Jember
- b. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan yang didapatkan selama kuliah serta pemahaman mahasiswa mengenai pengolahan pangan yang bergerak 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 dijumpai dilapangan dengan yang diperoleh saat perkuliahan

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari pelaksanaan magang di Pabrik Pengolahan Kakao dan Coklat PTPN XII Banyuwangi :

- a. Mengetahui dan mempelajari proses pengolahan kakao yang ada di industri pengolahan pangan mulai dari pasca panen hingga pengadaan bahan baku sampai produk kemasan siap jual.
- b. Mengetahui peralatan dan prinsip kerja yang digunakan dalam proses pengolahan kakao di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat
- c. Mengetahui karakteristik bubuk cokelat setelah di sangrai menggunakan mesin roasting

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang dapat di peroleh dari magang 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 sebagai 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 cokelat

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 efakuasi dan efisiensi terhadap aktifitas perusahaan. Bila terjadi kesalahan dalam menentukan lokasi perusahaan dapat berakibat mundurnya aktifitas

perusahaan. Lokasi pelaksanaan magang di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu, Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Bayuwangi.

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Magang dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember dari Program Studi Teknologi Industri Pangan Mangan tersebut dilaksanakan mulai tanggal 1 September sampai dengan 31 Desember 2023.

1.3.3 Jadwal Kerja

Jam kerja di Pabrik Pengolahan Kakao dan Coklat setiap minggunya adalah 6 hari dari hari senin sampai hari sabtu. Jam kerja dimulai dari pukul 07.00 WIB sampai dengan pukul 13.30 WIB apabila lebih dari jam kerja maka disebut over time atau lembur. Pengaturan jam kerja dimaksudkan untuk mencapai kinerja yang baik. Pada Pabrik Pengolahan Kakako dan Coklat mengatur jam kerja karyawan sebagai berikut :

Table 1.1 Kegiatan Hari Senin - Kamis dan Sabtu

NO	PUKUL	Kegiatan
1.	05.30 – 05.45	Apel pagi rutin
2.	05.45 – 09.30	Kegiatan bersih-bersih dan kerja
3.	09.30 – 10.00	Istirahat
4.	10.00 – 13.30	Waktu bekerja
5.	13.30	Pulang

Tabel 1.2 Kegiatan Hari Jum'at

NO	PUKUL	Kegiatan
1.	05.30 – 05.45	Apel pagi rutin
2.	05.45 – 07.30	Kegiatan bersih-bersih
3.	07.30 – 11.00	Waktu bekerja
4.	11.00	Waktu Pulang

1.4 Metode Pelaksanaan

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

1. Wawancara

Melakukan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan para tenaga ahli 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 cokelat.