

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kakao (*Theobroma cacao* L) merupakan salah satu komoditas perkebunan unggul di Indonesia yang memiliki peranan penting bagi perekonomian nasional untuk peningkatan devisa negara. Bagian utama dari tanaman kakao yang dipanen dan diolah yaitu bagian biji yang terletak di dalam buahnya, yang kemudian dapat menghasilkan produk setengah jadi berupa pasta kakao, bubuk kakao dan lemak kakao, serta produk akhir berupa makanan, minuman dan berbagai produk non-pangan.

Penggunaan kakao yang berkualitas akan mempengaruhi mutu dan nilai jual produk olahan kakao sekunder (setengah jadi) hingga produk akhir (jadi) coklat. Untuk mendapatkan kakao yang berkualitas, dibutuhkan penanganan budidaya dan perawatan kebun yang baik sehingga diperoleh hasil panen buah kakao yang matang dan sehat tanpa terserang hama/penyakit. Selain itu, tahap pengolahan pascapanen juga harus diperhatikan karena dapat mempengaruhi cita rasa dan kualitas produk olahan yang dihasilkan.

Sebelum menjadi produk akhir, buah kakao yang baru dipanen masih harus melalui berbagai pengolahan, yaitu pengolahan buah kakao menjadi biji kakao kering (nib) yang disebut pengolahan primer, pengolahan nib kakao menjadi produk setengah jadi yang disebut pengolahan sekunder, serta pengolahan produk setengah jadi menjadi produk akhir. Pengolahan yang dilakukan di Alas Sukses Factory Banyuwangi ialah pengolahan primer, yaitu mengolah buah kakao (*cacao pod*) yang dipanen dari kebun milik Alas Sukses Estate hingga menghasilkan biji kakao kering (nib) yang kemudian digudangkan dan dipasarkan. Proses pengolahan kakao di Alas Sukses Factory melalui 5 stasiun *processing* diantaranya Stasiun *Receiving*, Stasiun *Pressing*, Stasiun *Fermenting*, Stasiun *Drying* dan Stasiun *Sorting-Grading*.

Dalam kegiatan *processing* sehari-hari di Alas Sukses Factory, terdapat berbagai istilah atau penyebutan berbeda untuk berbagai wujud kakao di setiap tahapan pengolahan yang mayoritas diambil dari bahasa Inggris. Tahap pertama

yaitu disebut *cacao pod*, merupakan buah kakao utuh setelah dipetik/dipanen. Tahap kedua yaitu *wet bean*, merupakan biji kakao yang telah ditekap/dipecah dan terpisah dari kulitnya. Biji kakao masih disebut dengan *wet bean* hingga melalui stasiun *pressing*, fermentasi dan pengeringan. Terakhir, setelah selesai di pengeringan (dengan nilai kadar air 7%), biji kakao disebut dengan istilah *dry bean/nib*. *Dry bean* inilah yang kemudian siap untuk dikemas dan dijual.

Alas Sukses Factory memiliki sistem pengolahan kakao yang baik dan terstandar dengan acuan dari Badan Standardisasi Nasional, Pusat Penelitian Kopi dan Kakao (Puslitkoka) Jember dan QCTL Medan (laboratorium untuk pusat *quality control* milik Lonsum) serta memiliki sarana prasarana yang memadai untuk pembelajaran mengenai praktek pengolahan pascapanen kakao secara massal beserta manajerial dan riset/pengembangannya sehingga mahasiswa dapat memperoleh pengetahuan secara langsung dan menyeluruh terkait industri kakao serta mengetahui dan mempersempit kesenjangan antara teori yang dipelajari di bangku kuliah dan yang dijumpai di lapangan.

Hal tersebut yang melandasi pemilihan lokasi magang di Alas Sukses Factory Banyuwangi untuk memenuhi kegiatan akademik semester 8 yaitu magang sebagai salah satu syarat kelulusan di Politeknik Negeri Jember, dimana mahasiswa mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus di dunia industri sesuai dengan bidang keahlian, serta dapat mengimplementasikan ilmu-ilmu yang diperoleh di perkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas selama di lokasi magang.

1.2 Tujuan dan Manfaat Magang

1.2.1 Tujuan Umum dari Magang ialah :

- a. Menambah wawasan mahasiswa terhadap aspek-aspek diluar kuliah yang dijumpai di lokasi magang
- b. Menyiapkan mahasiswa sehingga lebih memahami kondisi pekerjaan yang nyata di lapangan
- c. Melatih mahasiswa untuk berfikir kritis dan mengembangkan metode antar teoritis yang didapatkan pada saat kuliah dengan keadaan sesungguhnya di lapangan.

1.2.2 Tujuan Khusus dari Magang ialah :

- a. Mempelajari dan mendalami tentang proses pengolahan pascapanen kakao beserta manajemen dan implemen mesin yang diterapkan
- b. Memahami secara mendetail mengenai manajemen operasional dalam pelaksanaan sortasi pod dan sortasi wet yang diterapkan di Alas Sukses Factory

1.2.3 Manfaat dari Magang ialah :

Adapun tujuan dari penyelenggaraan Magang ini adalah sebagai berikut :

- a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapang, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya
- b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
- c. Bertambahnya relasi dan *networking* yang dapat bermanfaat untuk masa mendatang.

1.3 Lokasi dan Waktu

Adapun kegiatan magang dilaksanakan selama kurun waktu \pm 4 bulan dari tanggal 29 Januari 2024 sampai dengan 29 Mei 2024 bertempat di Alas Sukses Factory PT.PP London Sumatra Indonesia, Tbk. Glenmore, Banyuwangi

1.4 Metode Pelaksanaan

Selama pelaksanaan magang terdapat sejumlah metode yang diterapkan untuk mempelajari ilmu dan memecahkan permasalahan yang ada di tempat magang, diantaranya sebagai berikut :

1.4.1 Metode Observasi

Mahasiswa terjun langsung untuk mengamati secara nyata permasalahan terjadi di lapangan serta mengenal dengan baik keadaan di lingkungan kerja.

1.4.2 Metode Praktik Lapang

Mahasiswa aktif mengikuti kegiatan kerja di pabrik bersama para tenaga kerja sesuai arahan *Mill Manager* dan *Shift Engineer*. Dengan begitu mahasiswa

dapat mengetahui kondisi lapangan dan juga berbagai kegiatan dan permasalahan di lapangan beserta solusinya.

1.4.3 Metode Demonstrasi

Metode demonstrasi mencakup peragaan secara langsung kegiatan di lapangan terkait teknik, trik dan aplikasi yang digunakan selama kegiatan yang didemonstrasikan langsung oleh pembimbing lapang. Pembimbing dapat menjelaskan rincian dari kegiatan tersebut beserta peragaan bagaimana kegiatan berlangsung.

1.4.4 Metode Wawancara

Metode ini dilakukan melalui diskusi dan tanya jawab dengan pihak terkait yang ada di lapangan serta orang-orang yang terlibat langsung dan bertanggung jawab terhadap semua masalah teknis di lapangan. Diskusi mengenai berbagai kegiatan yang diikuti mahasiswa maupun permasalahan teknis dan cara mengatasinya dapat melibatkan pembimbing lapang maupun karyawan lainnya.

1.4.5 Metode Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan guna melengkapi data dan memperkuat landasan teori di lapang. Studi pustaka dapat berasal dari dalam maupun luar lingkup pabrik seperti membaca referensi dari buku, membaca Standar Operasional Prosedur (SOP) dari pabrik, jurnal maupun literatur lain yang dapat membantu dan memperkuat isi laporan yang akan disusun.

1.4.6 Metode Dokumentasi

Mahasiswa merekam/dokumentasi kegiatan magang dalam bentuk foto atau gambar untuk memperkuat isi laporan yang akan disusun.