

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kakao (*Theobroma cacao* L.) merupakan salah satu komoditi perkebunan yang penting karena merupakan sumber bahan baku industri yang dapat meningkatkan sumber devisa negara dan pendapatan petani kakao. Produksi biji kakao Indonesia secara signifikan terus meningkat, namun mutu yang dihasilkan sangat rendah dan beragam diantaranya tidak terfermentasi, tidak cukup kering, ukuran biji tidak seragam, dan cita rasa sangat beragam. Salah satu cara dalam mengatasi masalah tersebut dengan melakukan fermentasi.

Persyaratan dan ketentuan yang digunakan untuk menentukan mutu biji kakao di Indonesia tertuang dalam Standar Nasional Indonesia biji kakao. SNI mengatur penggolongan mutu biji kakao kering maupun persyaratan umum dan khususnya guna menjaga konsistensi mutu biji kakao yang dihasilkan. Klasifikasi mutu biji kakao kering menurut SNI 2323-2008 yaitu menurut jenis tanaman, biji kakao digolongkan menjadi dua yaitu biji kakao mulia (Edel) dan kakao lindak (Bulk). Standar mutu biji kakao Indonesia diatur dalam Standar Nasional Indonesia biji kakao yang mempersyaratkan kadar air biji kering maksimal 7,5% (SNI 2323:2008).

Berdasarkan tipe populasinya, kakao dapat dibagi menjadi 2 jenis yaitu kakao mulia berasal dari varietas *criollo* dengan kulit buah berwarna merah dan kakao lindak berasal dari varietas *forastero* dengan kulit buah berwarna hijau.

Petani kakao Indonesia umumnya menerapkan cara fermentasi yang beragam dari segi jumlah biji, sarana dan waktu fermentasi. Fermentasi dilakukan didalam keranjang, peti kayu sederhana atau karung plastik. Yang dilakukan oleh petani bukanlah fermentasi yang sesungguhnya karena kebanyakan petani menyimpan biji hasil panen di dalam karung plastik selama 1-2 hari kemudian dikeringkan secara penjemuran dengan sinar matahari langsung diatas lantai semen, tikar atau anyaman bambu. Proses fermentasi yang terjadi selama penyimpanan didalam karung goni tidak dapat memperbaiki mutu.

Panen dan pasca panen merupakan kegiatan yang penting, karena berpengaruh terhadap mutu biji kakao (coklat) yang dihasilkan. Produktivitas yang tinggi tanpa diikuti cara panen dan pasca panen yang benar tidak akan menjamin pendapatan yang tinggi. Pada saat panen buah kakao harus diperhatikan tingkat kemasakan buah dan cara panennya. Sedangkan pada pasca panen kakao kegiatan yang dilakukan adalah fermentasi, pengeringan, dan penyimpanan.

Titik berat pengolahan biji kakao terletak pada proses fermentasi. Pada proses ini akan terjadi pembentukan citarasa khas kakao, pengurangan rasa pahit dan sepat, dan perbaikan kenampakan fisik biji kakao. Proses fermentasi adalah penentu dari pengolahan biji kakao, salah satu tolak ukur ketidaksempurnaannya fermentasi adalah dihasilkan biji slaty, yaitu biji yang memiliki tekstur seperti keju. Biji yang tidak difermentasi warnanya lebih pucat bila dibandingkan dengan fermentasi sempurna.

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi negeri yang berbasis pendidikan vokasional. Hal ini mengartikan bahwa seluruh mahasiswa memiliki program pendidikan yang diarahkan untuk lebih spesifik belajar secara praktikum dengan menggunakan tingkat keahlian dengan menyeimbangkan dan memadukan antara teori dengan keadaan lapang. Sehingga mahasiswa diharapkan lebih kritis dan teoritis terhadap permasalahan secara spesifik. Selain itu, mahasiswa diharapkan mampu kerja cepat, tangkas, dan handal. Mahasiswa Politeknik Negeri Jember juga diharapkan memiliki kemampuan untuk kerja cerdas. Sistem pendidikan di Politeknik Negeri Jember menggunakan ilmu pengetahuan serta keterampilan sumber daya manusianya, dengan hal ini maka sebagai lulusan Politeknik Negeri Jember mampu tetap bertahan dan bersaing dalam dunia kerja sesungguhnya.

Sesuai dengan sistem pendidikan yang digunakan yaitu vokasi terdapat kegiatan yang harus di realisasikan sebagai syarat untuk mahasiswa dalam menyelesaikan pendidikannya. Pendidikan yang dimaksud adalah pendidikan Praktek Kerja Lapang (PKL) yakni merupakan kegiatan yang dilakukan untuk mengimplementasikan serta menyelaraskan dan menyeimbangkan teori yang ada saat di bangku kuliah dengan keadaan di lapang yang sesungguhnya di perusahaan

yang ditempati. Kegiatan Praktikum Kerja Lapang ini telah tercantum sebagai kurikulum Politeknik Negeri Jember yang wajib dilakukan mahasiswa semester V. Dengan adanya proses kegiatan belajar ini yang dilakukan selama 3 bulan sejak bulan Oktober – Desember 2020 diharapkan lebih menumbuhkan pembelajaran secara positif dan keterampilan yang lebih spesifik kepada mahasiswa sesuai bidang komoditi yang diminati.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Kegiatan Praktek Kerja Lapang yang dilakukan oleh mahasiswa bertujuan untuk menumbuhkan pemikiran yang kritis terhadap teori yang telah dipelajari selama di bangku kuliah dengan apa yang didapat dan diaplikasikan di lapang. Sehingga mendapat pengalaman dalam dunia kerja yang sesungguhnya. Dan dapat melatih mahasiswa dalam berfikir secara logis dan kritis dalam menangani masalah dan perbedaan yang dijumpai di lapangan.

1.2.2 Tujuan Khusus

Mahasiswa dapat mengetahui kegiatan budidaya tanaman kakao yang ada di perusahaan dengan mengetahui langsung ke lapang. Dapat melatih mahasiswa untuk berfikir kritis dengan kegiatan yang ada. Meningkatkan kepahaman mahasiswa terhadap sikap tenaga kerja dalam pelaksanaan dan pengembangan teknik tertentu dan dapat menerapkan teknik tersebut. Dan memantapkan kesempatan yang diberikan pada mahasiswa untuk lebih memantapkan keterampilan dan pengetahuan untuk menambah kepercayaan serta kematangan dalam diri tentang pasca panen pada kakao.

1.2.3 Manfaat

Menjadikan mahasiswa memiliki sikap pekerja keras, disiplin, berkarakter baik, dan bermoral. Mahasiswa juga terlatih dengan kegiatan yang ada dilapang sehingga lebih handal untuk meningkatkan keterampilan. Dan mahasiswa dilatih untuk mengerjakan pekerjaan dilapang dengan baik, sekaligus melakukan serangkaian keterampilan sesuai dengan bidangnya.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilakukan di PTPN XII Kebun Kendenglembu Afdeling Kaliputih Glenmore – Banyuwangi dimulai tanggal 5 Oktober – 31 Desember 2020. Adapun kegiatan PKL ini antara lain persiapan lahan, pemeliharaan, panen, dan pasca panen.

1.4 Metode Pelaksanaan

Dalam kegiatan Praktek Kerja Lapang terdapat beberapa metode yang dilakukan untuk memecahkan permasalahan yang dihadapi antara lain :

1.4.1 Praktek

Mahasiswa aktif secara langsung dalam melaksanakan kegiatan di kebun sesuai dengan arahan pembimbing lapang.

1.4.2 Demonstrasi

Demonstrasi bisa digunakan sebagai alat untuk membantu pemahaman mahasiswa ketika praktek tidak dapat dilaksanakan secara langsung karena kegiatan tersebut tidak dikerjakan lagi di kebun.

1.4.3 Wawancara

Wawancara perlu dilakukan oleh mahasiswa untuk menggali ilmu pengetahuan sebanyak mungkin dari pembimbing lapang sehingga dapat menambah wawasan tentang budidaya dan pengolahan tanaman kakao secara teknis dan non teknis.

1.4.4 Studi Pustaka

Studi pustaka yaitu mencari literatur untuk mendapatkan informasi tambahan sebagai pelengkap dan penunjang dalam penyusunan laporan Praktek Kerja Lapang. Metode ini dilakukan guna melengkapi data di lapang jika dalam praktek lapang tidak disebutkan.