

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kementerian Perindustrian (Kemenperin) berupaya meningkatkan daya saing industri pengolahan kakao di kancah global dan menjadi sektor yang berkelanjutan. Dengan potensi yang dimiliki, Indonesia punya peluang besar dalam peningkatan nilai tambah komoditas kakao melalui kebijakan hilirisasi. “Seiring upaya memacu pengembangan industri pengolahan kakao di dalam negeri. Hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) yang dilakukan Badan Pusat Statistik menunjukkan bahwa konsumsi kopi per kapita rumah tangga dalam wujud bubuk atau biji mengalami peningkatan pada tahun 2018 menjadi 0,864 kilogram (kg)/kapita/tahun atau naik 8,25% dibandingkan tahun 2017 sebesar 0,798 kg/kapita/tahun. Angka ini diprediksi akan stabil pada tahun 2019-2020 sekitar 0,864 kg/kapita/tahun. Salah satu faktor yang dapat meningkatkan nilai konsumsi kopi di Indonesia adalah mulai menjamurnya kuliner yang menyajikan minuman seduhan bubuk kopi di tanah air (BPS, 2018).

Plt. Dirjen Industri Agro mengemukakan, Indonesia merupakan produsen kakao olahan terbesar ketiga dunia setelah Belanda dan PantaiGading. Kekuatan ini ditopang dari 11 industri pengolahan kakao dengantotal kapasitas terpasang mencapai 739 ribu ton per tahun. “Potensi tersebut, didukung ketersediaan bahan baku di dalam negeri. Menurut InternationalCocoa Organization (ICCO) 2018/2019, produksi biji kakao Indonesia sebesar 220 ribu ton. Indonesia sebagai penghasil biji kakao terbesar keenam di dunia,” ungkapny. Produk kakao olahan yang diekspor tersebut, dalam bentuk liquor, butter, bubuk, dan cake. Produk kakao olahan Indonesia dinilai berdaya saing di kancah global karena industrinya telah memiliki standar internasional. Bahkan, produk kakao olahan Indonesia seperti cokelat memiliki cita rasa yang khas. Hal ini karena telah didukung dengan pemanfaatan teknologi modern sehingga terciptanya inovasi produk yang unik.

Potensi dan permasalahan kakao pada sektor budidaya. Dari pemaparan Bpk. Hendy Firmanto, ST., M.Sc, peneliti kopi dan kakao dari Pusat Penelitian Kopi dan Kakao (PUSLITKOKA), kualitas produksi kakao dari petani Indonesia masih tergolong rendah. Salah satunya dipengaruhi oleh ketersediaan bibit unggul dan pemenuhan kebutuhan tanaman kakao saat budidaya. Selain itu permasalahan kakao Indonesia yang masih rendah karena kebanyakan petani tidak melakukan pengolahan pasca panen pada hasil budidaya kakao. Kebanyakan hasil panen dari petani langsung dijual setelah panen. Peneliti bidang pangan dari Center for Indonesia Policy Studies (CIPS) Felippa Amanta mengingatkan bahwa setiap tahunnya telah terjadi penurunan produksi kakao dan **kopi** di Indonesia. Walaupun produksi kedua komoditas itu masih masuk lima besar tertinggi di dunia, tren penurunan produksi ini tidak bisa dianggap remeh karena menjadi penyebab rendahnya pemenuhan pasar global.

Puslitkoka Indonesia menjadi pusat lembaga penelitian mengenai kopi sehingga banyak sekali eksperimen atau inovasi dalam segala aspek tentang kopi. Puslitkoka Indonesia dapat dijadikan acuan dan pembelajaran sebagai pengembangan diri baik dari secara teori maupun penerapannya. Mahasiswa dapat mengetahui cara pengolahan kopi dari hulu hingga hilir, macam-macam produk olahan kopi, dan kualitas produk akhir yang diharapkan. Selain sebagai lembaga pusat penelitian, Puslitkoka Indonesia juga memiliki usaha kecil menengah untuk produk olahan kopi dan kakao. Produk - produk olahan kopi dan kakao yang diproduksi sebagai hasil penelitian Puslitkoka Indonesia yang dikembangkan atas nama Koperasi Karyawan Sekar Arum. Produk Puslitkoka diantaranya yaitu kopi bubuk, kopi instan, cokelat batang, minuman cokelat instan, permen cokelat, suwar-suwir, roti kering, sabun cokelat, dan lain-lain. Produk Puslitkoka dipasarkan di sekitar Jember. Puslitkoka Indonesia memiliki outlet yang berada kantor pusat Jalan PB Sudirman No. 90 dan Kebun Percobaan di Kaliwining Jenggawah. Praktik Kerja Lapangan adalah salah satu bentuk implementasi secara sistematis

dan sinkron antara program pendidikan di bangku kuliah dengan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui kegiatan kerja secara langsung di dunia kerja untuk mencapai tingkat keahlian tertentu. PKL sangat bermanfaat bagi mahasiswa Teknologi Pertanian untuk mengetahui teknologi khususnya dalam bidang pangan yang yang diterapkan pada perusahaan atau pusat penelitian produk hasil pertanian. Salah satu pusat penelitian yang dapat dijadikan sebagai tempat magang adalah Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (PPKKI). Melalui kegiatan magang, mahasiswa diharapkan dapat bekerja sama secara baik dalam satu tim sebagai upaya dalam pengembangan sikap, selain itu diharapkan mahasiswa dapat mengidentifikasi permasalahan yang ditemukan di tempat magang selama kegiatan magang dan diharapkan dapat mencari solusi atau inovasi yang dapat meningkatkan kemampuan mahasiswa dan juga dapat digunakan sebagai bahan masukan bagi institusi mitra.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan Umum dari pelaksanaan Magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao di Jember :

- a. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember
- b. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan mengenai proses pengolahan pangan di bidang teknologi pengolahan pangan
- c. Mengetahui system kerja dan keadaan umum di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

1.2.2 Tujuan Khusus

- a. Mengetahui dan mempelajari proses pengolahan hulu dan hilir kopi dan kakao yang ada di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia mulai dari bahan mentah hingga siap menjadi produk siap jual.
- b. Mengetahui peralatan yang digunakan dan alur proses pengolahan hulu dan hilir kopi dan kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan 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
- c. Dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa setelah terjun didunia kerja.
- d. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa mengenai hubungan antara teori dengan penerapannya dalam dunia kerja.
- e. Menjalin hubungan kemitraan antar mahasiswa, perguruan tinggi, dan pihak industri Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao memiliki dua lokasi yang berbeda yaitu lokasi kantor pusat dan unit pengolahan kopi dan kakao. Berikut alamat secara rinci dari kedua lokasi tersebut.

Kantor Pusat : JL.PB.Sudirman No.90 Jember No. Telp/Fax
: 0331-487278

Unit Pengolahan : Jl.Jenggawah-Mumbulsari,Jenggawah,Gebang,
Nogosari,Kec. Rambipuji, Kabupaten Jember.

1.3.2 Jadwal Kerja

Jam kerja di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao setiap minggunya adalah 5 hari dari hari Senin sampai hari Jumat. Jam kerja dimulai dari pukul 07.00 WIB sampai dengan pukul 16.00 WIB apabila lebih dari jam tersebut maka disebut *over time* atau lembur. Magang ini dilaksanakan mulai tanggal 1 September 2022 sampai 31 Desember 2022. Kegiatan ini dilakukan padahari kerja yaitu mulai hari Senin sampai hari Jumat.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam Magang untuk mengumpulkan data dan informasi adalah :

1. Observasi

Melakukan pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap obyek kegiatan dalam manajemen produksi di lapangan.

2. Demonstrasi

Dilakukan dengan magang secara langsung sesuai dengan aktivitas yang ada di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao dan dibawah bimbingan pembimbing lapang.

3. Wawancara

Diskusi tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan para pekerja yang ada di lokasi.

4. Dokumentasi

Mencari dan mengumpulkan dokumen-dokumen, laporan- laporan dan buku-buku yang berhubungan dengan objek pembahasan.