

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kakao (*Theobroma cacao* Linn) merupakan salah satu komoditas perkebunan di Indonesia yang memberikan sumber devisa negara terbesar setelah sawit dan karet. Kakao termasuk kedalam salah satu produk unggulan perkebunan di Indonesia yang tersebar luas disemua wilayah Provinsi di Indonesia seperti: Sumatera, Jawa, Bali, Nusa Tenggara Timur, Nusa Tenggara Barat, Kalimantan, Sulawesi, Maluku dan Papua.

Biji kakao merupakan bahan baku utama yang digunakan untuk pembuatan produk coklat dan turunannya. Proses pengolahan buah kakao untuk menjadi produk yang siap untuk dikonsumsi dan digunakan dapat dilakukan dengan beberapa tahapan diantaranya yakni tahapan pasca panen kakao yang dilakukan di Alas Sukses Factory. Tahapan pasca panen kakao perlu diperhatikan agar mendapatkan kualitas biji yang baik untuk dikonsumsi. Alur prosedur proses pasca panen pada buah kakao yang baik dan benar dimulai dengan sortasi biji kakao setelah itu biji kakao dipecahkan, kemudian difermentasi untuk mendapatkan kualitas mutu baik, setelah difermentasi selanjutnya dikeringkan dengan cara dijemur, kemudian dilakukan penyortiran sebelum dikemas, dan yang terakhir biji kakao disimpan kedalam gudang penyimpanan atau langsung dipasarkan.

Secara umum proses pengolahan biji kakao bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam biji dan untuk mengeluarkan warna, aroma dan rasa pada biji kakao. Proses pengolahan biji kakao kering di Alas Sukses Factory dibagi kedalam beberapa stasiun yaitu stasiun penerimaan buah (receiving), stasiun pengepresan (pressing), stasiun fermentasi (fermenting), stasiun pengeringan (drying), stasiun sortasi (sorting), stasiun pengepakan (packing) dan pengiriman. Proses produksi yang berlangsung di TCF dibedakan menjadi 3 yaitu proses pengolahan biji kakao dengan kualitas good bean, bad bean dan biji kakao poor bean.

Proses pengolahan di Alas Sukses Factory memiliki sistem pengolahan kakao yang baik dan terstandar dengan acuan dari 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 sehingga mahasiswa dapat memperoleh pengetahuan secara langsung dan menyeluruh terkait industri kakao. Di Fakultas

Produksi Pertanian secara umum telah dipelajari proses pengolahan kakao. Oleh karena itu, untuk meningkatkan pemahaman dan pengetahuan secara luas dan lebih mendalam mengenai komoditi dan pengolahan kakao dilakukan Kuliah Kerja di PT. PP London Sumatra Indonesia Tbk. Treblasala *Cocoa Factory* untuk memenuhi kegiatan akademik semester 8 yaitu magang sebagai salah satu syarat kelulusan di Politeknik Negeri Jember. Adanya kegiatan Kuliah Kerja ini diperoleh banyak manfaat, sehingga tidak hanya mengetahui proses pengolahan kakao secara teoritis saja, melainkan secara langsung praktek di PT. Perusahaan Perkebunan (PP) London Sumatra Indonesia Tbk. Treblasala *Cocoa Factory*, Glenmore.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum :

- Menambah wawasan mahasiswa tentang manfaat dari ilmu pengetahuan yang dipelajari.
- Mengembangkan kreatifitas dan keterampilan mahasiswa untuk implementasi dalam dunia kerja
- Melatih mahasiswa untuk mengembangkan metode antar teori yang didapatkan pada saat kuliah dengan keadaan sesungguhnya di lapangan.
- Terciptanya hubungan yang sinergis, jelas dan terarah antara dunia pendidikan dan dunia profesi.

1.2.2 Tujuan Khusus :

- Mengetahui proses pengendalian mutu produksi nib kakao di PT. Perusahaan Perkebunan (PP) London Sumatra Tbk Treblasala.
- Mempelajari dan mendalami tahapan pengolahan pascapanen kakao dan mengetahui beberapa permasalahan yang menjadi kendala serta diharapkan dapat mengetahui cara penyelesaian dari masalah tersebut.
- Mempelajari dan membandingkan antara di bangku kuliah dengan pelaksanaan praktek di lapang (khususnya untuk pengolahan kakao).
- Mengumpulkan informasi dan data yang diperlukan selama Praktik Kerja Lapang untuk penyusunan laporan Praktik Kerja Lapang sesuai dengan judul yang diajukan yaitu pengeringan kakao di PT. PP London Sumatra Alas Sukses Factory Banyuwangi.

1.2.3 Manfaat Magang :

- Manfaat bagi mahasiswa

Kegiatan Praktik Kerja Lapang pengolahan biji kakao di PT. PP London Sumatra Tbk. Treblasala *Cocoa Factory* ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman, pengawasan serta penerapan pengolahan biji kakao dalam skala industri.

- Manfaat bagi Politeknik Negeri Jember

Menjalin hubungan baik dan juga kerjasama antara lembaga pendidikan Politeknik Negeri Jember dengan perusahaan dan mengenalkan keberadaan Politeknik Negeri Jember di tengah-tengah dunia kerja yang nantinya dapat mengisi ketenagaa kerjaan yang profesional dan kompeten dibidangnya.

- Manfaat bagi PT. PP London Sumatra Alas Sukses Factory

Adanya tranfer informasi antara mahasiswa dengan perusahaan, selain itu perusahaan juga mendapatkan bantuan tenaga kerja dari mahasiswa serta meningkatkan kerja sama antara akademik dengan instansi atau lembaga maupun perusahaan.

1.3 Lokasi dan Waktu

Lokasi magang berada di Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Banyuwangi. Adapun kegiatan magang dilaksanakan selama 4 bulan dari tanggal 29 Februari sampai dengan 29 Mei 2024

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Metode Studi Pustaka

Studi pustaka berasal dari dalam maupun luar lingkup perusahaan seperti membaca laporan magang terdahulu, membaca Standar Operasional Produser (SOP), membaca referensi melalui buku, jurnal maupun literature lain yang dapat memperkuat dan melengkapi data dilapang jika dalam kegiatan lapangan tidak disebutkan

1.4.2 Metode Observasi

Dilaksanakan dengan cara turun langsung untuk mengamati dan mengetahui permasalahan tentang keadaan dan lingkungan kerja agar dapat mengenal dengan baik.

1.4.3 Metode Praktik Lapang

Mengikuti setiap kegiatan kerja lapang dengan para pekerja sesuai dengan arahan mandor dan dapat mengetahui kondisi lapang dengan berbagai jenis kegiatan dan permasalahan yang dialami serta cara dalam penangannya.

1.4.4 Metode Wawancara

Melakukan diskusi dan tanya jawab dengan orang-orang yang terlibat dan bertanggung jawab langsung terhadap semua masalah teknis untuk menambah ilmu dan wawasan mahasiswa.

1.4.5 Metode Dokumentasi

Melakukan dokumentasi seperti foto atau gambar untuk memperkuat isi laporan yang disusun.