

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Biji kakao didefinisikan sebagai biji yang dihasilkan oleh tanaman kakao (*Theobroma cacao* Linn), yang telah difermentasi, dibersihkan dan dikeringkan. Biji kakao kering salah satu jenis komoditas perkebunan yang diekspor, biji kakao kering yang diekspor diklasifikasikan berdasarkan jenis tanaman, jenis mutu, dan ukuran berat biji. Standar mutu diperlukan sebagai sarana untuk pengawasan mutu. Setiap partai biji kakao yang akan diekspor harus memenuhi persyaratan tersebut dan diawasi oleh lembaga yang ditunjuk. Standar mutu biji kakao Indonesia diatur dalam Standar Nasional Indonesia Biji Kakao (SNI 01 - 2323 - 2008). Standar ini meliputi definisi, klasifikasi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan (*labelling*), cara pengemasan dan rekomendasi.

Biji kakao Indonesia menjadi salah satu komoditi perdagangan yang menghasilkan devisa bagi negara. Selain itu, kakao Indonesia juga mempunyai keunggulan yaitu mempunyai titik leleh tinggi, mengandung lemak coklat dan dapat menghasilkan bubuk kakao dengan mutu yang baik. Mutu produk akhir kakao, seperti aspek fisik, cita rasa, kebersihan serta aspek keseragaman sangat ditentukan oleh perlakuan pada setiap tahapan proses produksinya. Pada proses ini terjadi pembentukan calon cita rasa khas kakao dan pengurangan cita rasa yang tidak dikehendaki, misalnya rasa pahit dan sepat. Mutu biji kakao juga menjadi bahan perhatian oleh konsumen, dikarenakan biji kakao digunakan sebagai bahan baku makanan atau minuman.

Produksi kakao Indonesia dari tahun 2011 sampai 2015 menunjukkan hasil produksi yang mencapai 712.231 ton (2011), 740.513 ton (2012), 720.862 ton (2013), produksi tahun 2014 adalah jumlah produksi kaka sementara dengan hasil produksi mencapai 709.331 ton, dan hasil produksi pada tahun 2015 merupakan perkiraan produksi yang dicapai dengan hasil produksi mencapai 701.229 ton (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2014). Mutu biji kakao Indonesia yang dihasilkan beragam. Keberagaman mutu biji kakao Indonesia disebabkan

oleh beberapa faktor, seperti minimnya sarana pengolahan, lemahnya pengawasan mutu pada seluruh tahapan proses pengolahan biji kakao rakyat, serta pengelolaan biji kakao yang masih tradisional (85% biji kakao produksi nasional tidak difermentasi).

PTPN XII Jatirono, Kalibaru adalah perusahaan yang memproduksi salah satu hasil perkebunan yaitu tanaman kakao. PTPN XII Jatirono, Kalibaru merupakan badan usaha milik Negara (BUMN). PTPN XII Jatirono, Kalibaru mengolah biji kakao basah menjadi biji kakao kering. Biji kakao diperoleh dari hasil budidaya yang dilakukan oleh PTPN XII Jatirono, Kalibaru. Jenis kakao yang diproduksi di PTPN XII Jatirono, Kalibaru adalah kakao Edel dan kakao Bulk mutu B. Total produksi kakao jenis Edel dan Bulk dari tahun 2011 sampai 2015 menunjukkan bahwa hasil produksi kakao mencapai 320.258 kg (2011), 206.691 kg (2012), 194.133 kg (2013), 207.128 kg (2014), 327.957 kg (2015).

Hasil produksi biji kakao kering di PTPN XII Jatirono, Kalibaru cenderung mengalami kenaikan dan penurunan pada setiap tahunnya. Pada kenyataannya, saat ini PTPN XII Jatirono hanya memproduksi satu jenis kakao yaitu kakao Bulk dengan mutu B, dikarenakan adanya peremajaan tanaman kakao sehingga tanaman kakao jenis Edel belum bisa menghasilkan buah kakao. Diperkirakan tahun depan PTPN XII Jatirono bisa kembali memproduksi biji kakao jenis Edel.

Pengendalian kualitas produk merupakan usaha untuk meminimalisasi produk cacat dari produk yang dihasilkan perusahaan yaitu biji kakao kering mutu B. Tanpa adanya pengendalian kualitas produk akan menimbulkan kerugian yang besar bagi perusahaan, karena penyimpangan-penyimpangan tidak diketahui sehingga perbaikan tidak bisa dilakukan dan akhirnya penyimpangan akan berkelanjutan. Sebaliknya bila pengendalian kualitas dapat dilaksanakan dengan baik maka setiap terjadi penyimpangan dapat langsung diperbaiki dan dapat digunakan untuk perbaikan proses produksi dimasa yang akan datang. Proses produksi yang memperhatikan kualitas produk akan menghasilkan produk yang berkualitas bebas dari kerusakan dan kecacatan, sehingga membuat harga biji kakao kering lebih kompetitif.

Peranan kualitas produk sangat penting dalam situasi pemasaran yang semakin bersaing, karena dapat mempengaruhi maju atau tidaknya suatu perusahaan. Pengendalian mutu sangat perlu dilakukan untuk dapat mempertahankan kualitas dari biji kakao kering. Pengendalian mutu biji kakao kering dapat dilakukan dengan 7 alat kendali atau yang lebih dikenal dengan nama *seven tools* yang dimana *seven tools* terdiri dari lembar pemeriksaan, diagram pareto, diagram sebab-akibat, histogram, diagram tebar, *run chart*, dan peta kendali. masing-masing alat pengendalian memiliki fungsi masing-masing.

Peneliti memilih untuk menggunakan beberapa alat kendali mutu yaitu diagram pareto, diagram ishikawa dan peta kendali. Peta kendali merupakan salah satu metode yang dapat digunakan untuk mengendalikan proses produksi pengeringan biji kakao. Peta kendali merupakan suatu metode yang dapat menjelaskan baik tidaknya suatu proses untuk peningkatan mutu produk serta dapat membantu proses produksi agar proses tetap stabil secara statistical, sehingga dapat menghasilkan produk sesuai standar yang diinginkan. Tujuan dari peta kendali adalah untuk mengetahui produk yang dihasilkan berada dalam keadaan pengendalian statistik atau sebaliknya.

Diagram pareto adalah diagram yang digunakan untuk mengidentifikasi, mengurutkan dan bekerja untuk menyisihkan kerusakan produk (misdruk) secara permanen. Diagram ini dapat menunjukkan jenis misdruk yang paling dominan pada hasil produksi pengeringan biji kakao. Diagram sebab akibat memperlihatkan hubungan antara permasalahan yang dihadapi dengan kemungkinan penyebabnya serta faktor-faktor yang mempengaruhinya. Penggunaan diagram pareto dan diagram ishikawa dapat membantu dalam pengendalian mutu dimana diagram pareto akan menunjukkan tingkat kecacatan yang paling dominan, dan diagram ishikawa dapat membantu mengidentifikasi tingkat kesalahan atau kecacatan dari berbagai faktor.

Metode diatas dipilih karena dapat memaksimalkan pengendalian mutu biji kakao kering dan dirasa mampu saling melengkapi antara alat pengendali satu dengan alat pengendali lain yang digunakan dan alat pengendalian mutu yang dirasa cukup mudah untuk dimengerti oleh peneliti dan pembaca. Adanya alasan

tersebut menunjukkan bahwa perlu dilakukan penelitian dalam rangka menganalisis mutu biji kakao kering di PTPN.XII Jatirono, Kalibaru untuk menjaga dan mempertahankan mutu biji kakao kering agar sesuai dengan standar mutu nasional maupun internasional dengan menggunakan peta kendali X bar dan R serta peta kendali p.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat diketahui permasalahannya, yaitu :

1. Bagaimana pengendalian mutu biji kakao kering yang dilakukan oleh PTPN. XII Jatirono, Kalibaru ?
2. Bagaimana penerapan peta kendali pada biji kakao kering di PTPN. XII Jatirono, Kalibaru ?
3. Bagaimana nilai Kapabiitas Proses produksi (Cp) biji kakao kering di PTPN. XII Jatirono, Kalibaru ?
4. Bagaimana penerapan Diagram Pareto dan Diagram Sebab-Akibat (*Ishikawa*) dalam menunjang penerapan peta kendali di PTPN. XII Jatirono, Kalibaru ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan perumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengendalian mutu biji kakao kering di PTPN. XII Jatirono, Kalibaru.
2. Untuk mengetahui penerapan peta kendali mutu biji kakao kering di PTPN. XII Jatirono, Kalibaru.
3. Untuk mengetahui nilai indeks Kapabilitas Proses produk (Cp) biji kakao kering di PTPN. XII Jatirono, Kalibaru.
4. Untuk mengetahui penerapan Diagram Pareto dan Diagram Ishikawa dalam menunjang penerapan peta kendali di PTPN. XII Jatirono, Kalibaru.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan penelitian yang telah ditetapkan, maka dari hasil penelitian ini diharapkan :

1. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan pemikiran dan tambahan ketrampilan serta pola pikir tentang pengendalian mutu biji kakao kering.
2. Sebagai dasar pengembangan bagi PTPN. XII Jatirono, Kalibaru terkait dalam merumuskan berbagai kebijakan kerja, khususnya yang dapat menunjang industry pengolahan biji kakao kering di PTPN. XII Jatirono, Kalibaru.
3. Dapat digunakan sebagai bahan acuan, khususnya bagi yang berminat untuk mendalami lebih lanjut tentang pengendalian mutu biji kakao kering di PTPN. XII Jatirono, Kalibaru.
4. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk melakukan langkah perbaikan mutu selanjutnya di PTPN. XII Jatirono, Kalibaru.