

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara pembudidaya tanaman kakao paling luas di dunia dan termasuk negara penghasil kakao terbesar ketiga setelah Pantai Gading dan Ghana, yang nilai produksinya mencapai 1.315.800 ton/tahun (Karmawati *et al.*, 2010). Kakao merupakan salah satu komoditas *eksport* yang dapat memberikan kontribusi untuk peningkatan devisa negara dan Indonesia merupakan salah satu negara pemasok utama kakao dunia setelah Pantai Gading (38,3%) dan Ghana (20,2%) dengan presentasi 13,6% (BPS dalam Tazkiah, 2012).

Sama halnya dengan produk pertanian lainnya, biji kakao juga perlu segera mendapatkan penanganan setelah dipanen agar tidak rusak. Pengolahan yang tertunda akan menyebabkan kehilangan produksi sekitar 30% atau menurunkan mutu. Oleh karena itu, pengolahan biji kakao harus dilakukan secara tepat baik waktu maupun prosesnya. Faktor-faktor pendukung produk olahan kakao yang mempengaruhi kualitas antara lain adalah cita rasa, sifat fisik, dan sifat kimiawinya. Komponen penyusun cita rasa coklat dibentuk melalui perubahan kimiawi yang terjadi selama pengolahan kakao.

Pengolahan pasca panen biji kakao terdiri atas pengolahan primer dan sekunder. Pengolahan primer dimulai dari sortasi buah sampai menjadi biji kakao kering siap olah. Adapun pengolahan sekunder mencakup pengolahan biji kakao kering menjadi produk olahan kakao setengah jadi berupa pasta kakao, bubuk kakao (*cocoapowder*) dan lemak kakao (*cocoabutter*).

Produk setengah jadi kakao selanjutnya dapat dimanfaatkan untuk diolah menjadi produk jadi yang lebih bermutu, berkualitas, dan bernilai jual tinggi. Pasta dan bubuk kakao dapat digunakan sebagai bahan pembuatan berbagai makanan dan minuman coklat, sebagai bahan pencampur susu bubuk dan juga bahan pembuatan kue. Adapun lemak kakao digunakan untuk bahan pembuatan

permen coklat dan perlengkapan kecantikan seperti sabun, masker, serta berbagai jenis kosmetik lainnya.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat PTP Nusantara XII Kebun Kendenglembu Glenmore, Banyuwangi:

- 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 yang didapat dibangku kuliah serta pemahaman mahasiswa mengenai pengolahan pangan yang bergerak di bidang teknologi pengolahan pangan.
- c. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih profesional dan berkompeten dalam menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan khusus PKL

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat PT Nusantara XII Kebun Kendenglembu:

- a. Mengetahui dan mempelajari teknologi pengolahan biji kakao dan coklat mulai dari pasca panen hingga menjadi produk jadi.
- b. Memahami setiap proses yang dilakukan di pabrik saat penanganan waktu panen sampai produk jadi dan hasil yang diharapkan.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat yang dapat di peroleh dari kegiatan Praktek Kerja Lapang yang telah dilakukan adalah:

- a. Menambah keterampilan mahasiswa dalam proses produksi biji kakao dan pengolahan coklat di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat PTP Nusantara XII Kebun Kendenglembu.
- b. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa setelah terjun di dunia kerja.

- c. Dapat menjalin hubungan kemitraan antar mahasiswa, perguruan tinggi dan pihak PTP Nusantara XII Kebun Kendenglembu.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Kegiatan PKL ini dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat PTP Nusantara XII Kebun Kendenglembu Desa Karangharjo Kecamatan Glenmore Kabupaten Banyuwangi Jawa Timur. PKL ini dilaksanakan pada tanggal 1 Oktober 2020 sampai dengan tanggal 31 Desember 2020.

2.3.1 Jadwal Kerja

Hari Senin-Kamis dan Hari Sabtu

1. Pukul 05.45 – 06.00 : Rol karyawan
 2. Pukul 06.00 – 09.30 : Waktu bekerja
 3. Pukul 09.30 – 10.00 : Waktu istirahat
 4. Pukul 10.00 – 13.30 : Waktu bekerja
-

Hari Jum'at

1. Pukul 05.45 – 06.00 : Rol Karyawan
 2. Pukul 06.00 – 11.00 : Waktu bekerja
-

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan PKL di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat PTP Nusantara XII Kebun Kendenglembu sebagai berikut :

1. Wawancara

Melakukan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing dan para mandor yang bersangkutan untuk mendapatkan uraian proses yang jelas.

2. Kerja Nyata

Terlibat langsung dalam proses produksi biji kakao kering dan pengolahan biji kakao menjadi berbagai produk cokelat.

3. Observasi

Melakukan pengamatan langsung ke lapangan terkait dengan kondisi serta kegiatan yang meliputi teknologi pengolahan biji kakao dan cokelat dan mencatat data-data yang diperoleh dari perusahaan

4. Studi Pustaka

Mencari teori-teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan pengendalian mutu produk pada proses pengolahan biji kakao dan cokelat.