

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

PT Perkebunan Nusantara XII atau yang selanjutnya disebut PTPN XII merupakan Badan Usaha Milik Negara dengan status Perseroan Terbatas yang keseluruhan sahamnya dimiliki oleh Pemerintah Republik Indonesia. PTPN XII ini adalah sebuah perusahaan yang bergerak dalam bidang agro bisnis dan agro industri. PTPN XII mengelola area perkebunan seluas 80.000 ha dan terbesar diseluruh wilayah Jawa Timur yang terbagi dalam tiga wilayah dan 34 kebun. Setiap wilayah terdiri atas beberapa kabupaten.

Di Indonesia banyak perkebunan yang hanya mengolah mulai dari kakao basah sampai kakao kering, berbeda dengan PTPN XII Kendenglembu yang memiliki Pabrik Pengolahan Coklat. Selain itu juga memiliki sebuah cafe yaitu Doesoen Kakao yang dikenal banyak orang. Pabrik Pengolahan Coklat PTPN XII Kendenglembu merupakan sebuah tempat wisata edukasi yang berlokasi di Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Edukasi dilakukan kepada semua kalangan dari jenjang TK hingga ke Perguruan Tinggi bahkan pengunjung. Produk pengolahan coklat yang diperjualbelikan adalah produk olahan dari kakao yang menjadi produk dengan cita rasa berbeda seperti extra dark, dark dan milk.

Pabrik Pengolahan Coklat PTPN XII Kendenglembu mengolah berbagai macam produk dari bubuk 3 in 1, coklat prisma, coklat pralin, dan coklat batang. Salah satu produk yang diminati oleh konsumen yaitu coklat pralin dengan berbagai macam bentuk dengan rasa milk. Coklat pralin dibuat dengan melewati beberapa proses yaitu steaming, penyangraian, pemecahan biji dan pemisahan kulit, pemasta kasar, ballmil, conching, pencetakan dan pengemasan.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum PKL**

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di Pabrik Pengolahan Kakao dan Coklat PTPN XII Kendenglembu :

Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember.

- a. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan yang didapatkan dibangku kuliah serta pemahaman mahasiswa mengenai pengolahan pangan yang bergerak di bidang pengolahan pangan.
- b. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih professional dan berkompeten dalam menghadapi dunia kerja.
- c. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang mereka jumpai dilapangan dengan yang diperoleh dibangku kuliah.

### **1.2.2 Tujuan Khusus PKL**

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapan (PKL) di Pabrik Pengolahan Kakao dan Coklat PTPN XII Kendenglembu :

Mengetahui dan mempelajari proses pengolahan kakao yang ada di industri pengolahan pangan mulai dari pasca panen hingga pengadaan bahan baku sampai menjadi produk kemasan siap jual.

- 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 dari pasca panen sampai produk jadi.

### **1.2.3 Manfaat PKL**

Manfaat yang dapat diperoleh dari Praktek Kerja Lapang yang telah dilakukan adalah :

Menambah keterampilan mahasiswa dibidang industri pangan khususnya pada proses pengolahan pangan.

- a. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa setelah terjun di dunia kerja.
- b. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa mengenai hubungan antara teori dengan penerapan dalam dunia kerja.
- c. Menjalin hubungan antara mahasiswa dan pihak terkait di pabrik pengolahan kakao dan coklat.

### **1.3 Lokasi dan Jadwal**

#### **1.3.1 Lokasi Perusahaan**

Penentuan lokasi suatu perusahaan merupakan suatu hal yang harus diperhatikan, dipertimbangkan dan direncanakan dengan baik. Lokasi pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di Pabrik Pengolahan Kakao PTPN XII Kendenglembu, Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Banyuwangi.

#### **1.3.2 Waktu Pelaksanaan**

Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Kakao dan Coklat PTPN XII Kendenglembu yang dilaksanakan mulai dari 01 Oktober sampai dengan 31 Desember 2020.

#### **1.3.3 Jadwal Kerja**

Jam kerja di Pabrik Pengolahan Kakao dan Coklat setiap minggunya adalah 6 hari dari senin sampai sabtu. Jam kerja dimulai dari pukul 06.00 WIB sampai 13.30 WIB apabila melebihi maka disebut *over time* atau lembur.

---

Hari Senin sampai Kamis & Sabtu :

---

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

---

Hari Jum'at

---

1. Pukul 05.45 – 06.00 : Rol pagi karyawan
  2. Pukul 06.00 – 09.30 : Waktu bekerja
  3. Pukul 09.30 – 10.00 : Waktu istirahat
  4. Pukul 11.00 : Pulang
- 
- 

#### **1.3.4 Metode Pelaksanaan**

metode yang digunakan dalam Praktek Kerja lapang (PKL) untuk mencapai tujuan antara lain :

1. Wawancara

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

2. Kerja nyata

Terlibat langsung dalam proses produksi pengolahan kakao dan coklat dengan bimbingan dan arahan dari mandor.

### 3. Observasi

Melakukan pengamatan langsung ke lapangan terkait dengan kondisi serta kegiatan yang meliputi proses produksi kakao dan coklat serta mencatat data-data yang diperoleh dari perusahaan.

### 4. Studi Pustaka

Mencari teori-teori atau sumber yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan pengendalian mutu produk pada proses produksi kakao dan coklat.