

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan bagian kegiatan pengajaran yang mengikuti proses belajar mengajar berdasarkan pengalaman di luar sistem proses beliajr mengajar dan tatap muka. Pelksanaan PKL di lakukan pada awal semester VI dengan jangka waktu 3 bulan. Kegiatan ini merupakan persyaratan kelulusan mahasiswa Politeknik Negeri Jember

Program PKL ini mahasiswa secara perorangan dipersiapkn untuk mendapatkan pengalaman atau keterampilan khusus dari keadaan nyata di lapangan dalam bidang yang sesuai. Pengalaman yang diperoleh tersebut diharapkan bukan hanya dijadikan sebagai persyaratan kelulusan saja tetapi juga sebagaipeningkatan skill yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial, dan manajerial. Selain itu mahasiswa juga diharapkan mampu untuk mendapatkan pengalaman kerja di lapangan pada kondisi yang sesungguhnya dimasyarakat, dan diharapkan mahasiswa memiliki wawasan yang lebih luas terutama tentang tanaman kakao dan pengolahan bubuk kakao menjadi roti kering.

Tanaman Kakao merupakan tanaman perkebunan berprospek menjanjikan. Tetapi jika factor tanah yang semakin keras dan miskin unsure hara terutama unsure haramikro dan hormonalami, factor iklim dan cuaca, factor hama dan penyakit tanaman, serta factor pemeliharaan lainnya tidak diperhatikan maka tingkat produksi dan kualitas akan rendah.

Berbagai produk olahan coklat seperti bubuk permen, minuman dan berbagai makanan berbasis coklat lain telah lama dikenal, dinikmati dan di cintai berbagai kalangan dan tingkat masyarakat. Tidak sedikit yang berpen dapat bahwa keunikan cita rasa dan kenikmatan produk-produk coklat tidak dapat ditandingi produk lain sejenisnya. Hal tesebut tidaklah mengherankan, karena sebenarnya keagungan kakao telah bermula sejak kurang lebih 600 tahun sebelum masehi. Pada saat itu sukumaya memulai sejarah coklat dengan menanam sejenis pohon, yang sekarang dikenal dengan nama pohon kakao di lembah *Amazon*. Pohon ini diketahui sebagai penghasil

biji yang terasa pahit tapi berkhasiat. Suku *Aztec* di *Mexico* lebih lanjut menjadikan makanan dari biji kakao populer di berbagai belahan dunia khususnya *Eropa* melalui perdagangan.

Kakao merupakan bahan dasar utama dalam produk coklat. Biji kakao digunakan dalam bentuk pasta, bubuk, dan lemak. Coklat memiliki tiga sifat utama yang membedakannya dari produk lain, yaitu kekhasan cita rasa, tekstur dan warnanya. Padatan coklat berperan sebagai pemberi cita rasa dan warna, sedangkan lemak berperan dalam mengendalikan tekstur produk.

## **1.2 Tujuan**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Adapun tujuan umum dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao adalah sebagai berikut :

1. Dapat memperoleh tambahan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman tentang kegiatan perusahaan secara umum.
2. Dapat mengembangkan jenis keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di bangku kuliah.
3. Dapat meningkatkan kekritisannya terhadap perbedaan yang terjadi antara teori dengan praktek yang dilaksanakan di lapangan

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

Adapun tujuan khusus dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui proses produksi bubuk coklat menjadi ROKER (Roti Kering) yang dilakukan oleh pusat penelitian kopi dan kakao
2. Mengetahui penentuan harga jual ROKER (Roti Kering) di pusat penelitian kopi dan kakao Indonesia
3. Mengetahui analisis biaya produksi roti kering Monde
4. Menambah keterampilan membuat ROKER (Roti Kering)

### **1.2.3 Manfaat PKL**

1. Mahasiswa memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru tentang proses produksi dan analisis biji kakao menjadi coklat di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia di Desa Nogosari Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember.
2. Mahasiswa dapat memahami keadaan umum di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia di Desa Nogosari Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember.
3. Mahasiswa dapat secara langsung mendapatkan pengalaman kerja di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia di Desa Nogosari Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember.

### **1.3 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan**

#### **1.1. Lokasi Pelaksanaan**

Lokasi pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia di Desa Nogosari Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember.

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia di Desa Nogosari Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember dimulai dari tanggal 3 Maret 2014 sampai dengan 30 Mei 2014.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia di Desa Nogosari Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember. Metode Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan dengan system magang kerja dengan mengikuti aktivitas sesuai dengan yang diarahkan oleh pembimbing lapangan. Adapun metode yang dilaksanakan sebagai berikut :

#### **1. Praktek Kerja Lapangan**

Mahasiswa terlibat secara langsung membantu karyawan dalam setiap kegiatan mulai dari pengambilan sampel di beberapa pohon hingga sampai mengontrol keadaan kakao dan mengolah hasil tanaman kopi, kakao menjadi makanan yang bervariasi

## 2. Wawancara dan Diskusi

Mewawancarai peneliti yang terlibat langsung dalam proses pengamatan dan berdiskusi secara langsung terhadap pembimbing lapang untuk melengkapi data dari perusahaan.

## 3. Observasi

Melakukan pengamatan secara langsung pada kegiatan yang dilakukan di Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember dengan tujuan mengetahui situasi dan kondisi serta membandingkan hasil wawancara dengan keadaan sebenarnya.

## 4. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan dilaksanakan dengan mengumpulkan teori-teori dan data dari berbagai sumber, baik sumber primer maupun sekunder yang sesuai dengan kondisi permasalahan dari hasil pengamatan dilapang.