

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah kakao terdiri atas tiga komponen utama yaitu kulit buah, biji, dan plasenta. Kulit buah merupakan komponen terbesar dari buah kakao, menyokong lebih dari 70% berat buah masak. Jumlah biji dalam buah kakao berkisar 30-40 biji dengan berat sekitar 27-29% buah masak, biji-biji tersebut direkatkan oleh plasenta. Biji kakao dalam buah kakao diselimuti oleh pulp. Pulp berwarna putih dan bila buah masak pulp akan menjadi lunak dan berasa manis. Buah kakao sebaiknya dipetik tepat masak agar dapat menghasilkan biji kakao kering yang baik (Winarno, 2008). Secara umum kualitas yang bagus untuk buah kakao yang layak diproduksi menjadi produk coklat setengah jadi yaitu buah kakao yang sudah masak penuh. Sehingga hasil produk coklat yang dihasilkan akan bagus pula.

Buah kakao seringkali mengalami kerusakan baik saat masih di lahan maupun selama dalam proses penanganan pasca panen. Kerusakan-kerusakan tersebut dapat disebabkan oleh berbagai faktor diantaranya faktor fisik, mekanik termis, biologis, fisiologis, dan kimia.

Untuk mengatasi kerusakan buah kakao tersebut, diperlukan adanya proses pengolahan. Adapun tahap dari proses pengolahan buah kakao tersebut yaitu: penerimaan barang dari kebun, fermentasi, pengeringan, penggorengan, sortasi, pengemasan, pengudangan, dan bahan siap dikirim untuk proses lebih lanjut.

Dalam pengolahan biji kakao proses fermentasi merupakan tahap ke dua setelah bahan diterima dan diuji petik dari kebun fermentasi sendiri bertujuan untuk menghilangkan pulp (lendir) dalam biji kakao, fermentasi dibagi menjadi dua menurut jenis biji kakao yaitu jenis biji kakao edel dan bulk untuk biji kakao edel proses fermentasi nya selama tiga hari dan untuk biji kakao bulk selama empat hari selama proses fermentasi biji kakao ditaruh di dalam kotak persegi panjang dan harus ditutup rapat menggunakan karung goni sehingga suhu yang diinginkan akan tercapai dan setiap hari selama fermentasi biji kakao di pindah dari kotak satu ke kotak yang lain yang bertujuan untuk membalik biji kakao agar

proses fermentasi maksimal.

Fermentasi kakao edel berlangsung selama tiga hari, sedangkan kakao bulk selama empat hari, fermentasi kakao bulk lebih lama karena pulpa pada biji kakao bulk lebih tebal dibandingkan biji edel.

Suhu fermentasi kakao edel :

Kotak 1, Temperatur : $25^{\circ}\text{C} - 35^{\circ}\text{C}$, Fermentasi 16 jam

Kotak2, Temperatur : $35^{\circ}\text{C} - 45^{\circ}\text{C}$, Fermentasi 24 jam

Kotak3, Temperatur : $45^{\circ}\text{C} - 50^{\circ}\text{C}$, Fermentasi 24 jam

Suhu fermentasi kakao bulk :

Kotak1, Temperatur : $25^{\circ}\text{C} - 30^{\circ}\text{C}$, Fermentasi 16 jam

Kotak2, Temperatur : $30^{\circ}\text{C} - 40^{\circ}\text{C}$, Fermentasi 24 jam

Kotak3, Temperatur : $40^{\circ}\text{C} - 45^{\circ}\text{C}$, Fermentasi 24 jam

Kotak4, Temperatur : $45^{\circ}\text{C} - 50^{\circ}\text{C}$, Fermentasi 24 jam

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Beberapa tujuan umum dari penyelenggaraan kegiatan Praktek Kerja Industri (PKL) ini adalah sebagai berikut :

- a) Menambah wawasan bagi Mahasiswa mengenai kegiatan- kegiatan di lokasi Praktek Kerja Lapang (PKL) secara umum.
- b) Mahasiswa mampu mengaplikasikan ilmu yang di dapatkan dalam perkuliahan pada kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL).
- c) Melatih mahasiswa untuk berfikir kritis dalam membandingkan teori- teori yang didapatkan dalam kegiatan perkuliahan dengan keadaan sesungguhnya yang terjadi di dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penyelenggaraan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah sebagai berikut:

- a) Mempelajari dan menjelaskan mengenai kegiatan yang berlangsung pada pengolahan kakao PT. Perkebunan Nusantara XII (persero)

Kebun Kendeng Lembu, Glenmore, Banyuwangi.

- b) Berpartisipasi dalam proses kegiatan yang berlangsung di pabrik pengolahan kakao PT. Perkebunan Nusantara XII (persero) Kebun Kendeng Lembu, Glenmore, Banyuwangi.

1.2.3 Manfaat Praktek Kerja Lapang

Manfaat yang ingin diperoleh dalam melakukan praktek kerja lapang antara lain :

- a) Dapat meningkatkan pengetahuan dan pengalaman kerja
- b) Dengan praktek kerja lapang, mahasiswa dapat mengetahui penerapan teori yang telah diperoleh di bangku kuliah.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kegiatan

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan selama 2 bulan yaitu pada tanggal 01 Februari – 31 Maret 2018 di PT. Perkebunan Nusantara XII (persero) Kebun Kendeng Lembu yang berlokasi di Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Banyuwangi, Jawa Timur, Indonesia.

1.4 Metodologi Pelaksanaan

Adapun metode pengumpulan data dan informasi dilakukan dengan cara berikut ini:

1. Metode Observasi

Teknik observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap obyek kegiatan dalam manajemen produksi dilapangan, serta survey ke lokasi fasilitas produksi, lokasi kebun, bengkel alat pertanian pengolahan limbah dan diberi penjelasan mengenai teori dan tata tertib selama observasi berlangsung.

2. Metode Wawancara

Teknik wawancara ini dilakukan dengan cara tanya jawab secara langsung kepada pembimbing lapang dan karyawan atas ijin dari perusahaan.

3. Metode Dokumentasi

Teknik dokumentasi dilakukan dengan cara pengambilan gambar langsung, namun atas izin dari perusahaan. Apabila tidak diperbolehkan, dilakukan dengan cara pengumpulan dan pencarian dokumen yang berkaitan dengan obyek pembahasan. Data dokumentasi dapat berupa gambar, sejarah, struktur organisasi, skema proses, dan ketenagakerjaan.

4. Studi Kepustakaan

Teknik ini dilakukan dengan cara pencarian data tambahan dari buku, jurnal dan laporan yang digunakan untuk membandingkan hasil yang diperoleh selama PKL.

5. Pengumpulan Data

- a. Data Primer, yakni data yang diperoleh secara langsung dari kegiatan perusahaan dan berupa data mengenai perusahaan.
- b. Data Sekunder, yakni data yang diperoleh dari sumber lain.