

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Tanaman kakao (*Theobroma Cacao L*) termasuk famili Stercualiaceae. Tanaman ini berasal dari hutan tropis di daerah Amerika Selatan. Tanaman ini tumbuh dengan baik di daerah khatulistiwa dan mulai berbuah setelah umur 4-5 tahun serta mencapai produksi tertinggi pada usia 12 tahun. Tanaman kakao ditanam pada ketinggian  $\pm$  800 mdpl dengan curah hujan tidak kurang dari 2000 mm/ tahun.

Kakao atau *Theobroma cacao L*, merupakan salah satu komoditas perkebunan yang cocok dengan kultur tanah dan iklim di Indonesia. Tanaman ini termasuk golongan tumbuhan tropis. Di Indonesia, kakao banyak tumbuh di daerah Sulawesi, Jawa, Sumatra, Lampung, dan Flores, Nusa Tenggara Timur. Maklum, di daerah tersebut banyak terdapat lahan tidur yang cocok ditanami kakao.

Berdasarkan Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka) atau Indonesian Coffee and Cocoa Research Institute (ICCRI) Puslitkoka Indonesia mengatakan produksi kakao Indonesia 500-600 kilo per hektar (ha). Target produksi 1,5 juta ton - 2 juta ton kakao.

PTPN XII Kendeng Lembu sangat berpotensi dalam bidang budidaya kakao karena sebagian besar jenis kakao yang dikelola adalah jenis kakao mulia (*edel cacao*) dengan luas total areal kebun khusus edel yaitu 196,50 ha dan kakao curah (*bulk cacao*) dengan total luas lahan yang dimiliki khusus bulk adalah 1090,30 ha. Adapun beberapa klon kakao unggul yang di budidayakan oleh PTPN XII Kendeng Lembu yaitu :

1. Klon DR 1

Klon penghasil biji putih, produktivitas mencapai 1,5 ton/ha., Bersifat tidak kompatibel menyerbuk sendiri sehingga masih dapat terkontaminasi serbuk sari klon lain, Berat per biji kering 1,36 g, Rentan terhadap penyakit busuk buah dan VSD.

2. Klon DR 2

Klon penghasil biji putih, produktivitas mencapai 1,54 ton/ha., Bersifat kompatibel menyerbuk sendiri, Berat per biji kering 1,19 g, Tahan penyakit busuk buah.

### 3. Klon DR 38

Klon penghasil biji putih, produktivitas mencapai 1,5 ton/ha, Bersifat kompatibel menyerbuk sendiri, Berat per biji kering 1,47 g., Rentan terhadap penyakit busuk buah dan VSD.

### 4. Klon DR C16

Klon penghasil biji putih, produktivitas mencapai 1,54 ton/ha, Bersifat kompatibel menyerbuk sendiri, Berat per biji kering 1,19 g, Tahan penyakit busuk buah.

Pada pabrik pengolahan kakao ini memiliki alur proses pengolahan yang sesuai dengan standart ketentuan perusahaan yaitu mulai dari proses penerimaan kakao di pabrik dengan perlakuan uji petik dan penimbangan, kemudian proses fermentasi selama 3 – 4 hari dan di lanjutkan proses perendaman, lalu proses penjemuran pada lantai jemur selama 1 hari atau 12 jam dengan perlakuan pembalikan setiap 1 jam sekali, selanjutnya masuk pada proses pengeringan dengan mesin *Cocoa Dryer* selama 20 – 30 jam tergantung cuaca/lama penjemuran, dan selanjutnya proses tempering untuk mendapatkan kadar air yang homogen karena sifat kakao yang higroskopis, kemudia masuk pada proses sortasi untuk memisahkan biji baik dan biji cacat, selanjutnya adalah proses pencampuran untuk memperoleh *Bean Count* yang homogen sesuai SNI, lalu proses selanjutnya adalah pengemasan dengan karung HC Green dengan netto 62,5 kg/karung, kemudian karung tersebut selama proses penyimpanan sebelum kirim di lakukan fumigasi untuk menjaga kakao dari hama gudang, dan proses terakhir adalah pengiriman ke gudang transito (klatakan, Tanggul).

## 1.2. Tujuan

### 1.2.1. Tujuan Umum

Beberapa tujuan umum dari penyelenggaraan kegiatan magang kerja industri (MKI) ini adalah sebagai berikut :

1. Menambah wawasan bagi mahasiswa mengenai kegiatan-kegiatan lokasi Magang Kerja Industri (MKI) secara umum.
2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan ilmu yang didapatkan dalam perkuliahan pada kegiatan magang di lapangan.
3. 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**

Adapun tujuan khusus dari penyelenggaraan kegiatan magang kerja industri (MKI) ini adalah sebagai berikut :

1. Mempelajari dan menjelaskan mengenai kegiatan yang berlangsung pada pengolahan kakao di PTPN XII Kebun Kendeng Lembu, Glenmore-Banyuwangi.
2. Berpartisipasi dalam proses kegiatan yang berlangsung pada pengolahan kakao di PTPN XII Kebun Kendeng Lembu, Glenmore-Banyuwangi.

### **1.3 Tempat dan Waktu Pelaksanaan Magang Kerja Industri (MKI)**

Kegiatan Magang Kerja Industri (MKI) dilaksanakan di pada pengolahan kakao di PTPN XII Kebun Kendeng Lembu, Glenmore-Banyuwangi Kecamatan Glenmore Kabupaten Banyuwangi Provinsi Jawa Timur pada Tanggal 10 Maret 2014 sampai dengan 10 Mei 2014.