

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

PT. Perkebunan Nusantara XII atau yang disebut dengan PTPN XII merupakan Badan Usaha Milik Negara (BUMN) dengan status Perseroan Terbatas yang keseluruhan sahamnya dimiliki oleh Pemerintah Republik Indonesia. PTPN XII 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 34 kebun.

Di Indonesia banyak perkebunan yang hanya mengolah mulai dari kakao basah sampai kakao kering, berbeda dengan PTPN XII Kendenglembu yang juga memiliki Pabrik Pengolahan Cokelat serta sebuah cafe yaitu Doesoen Kakao, yang merupakan agency dari PTPN XII Kendenglembu sehingga dapat dikenal banyak masyarakat dari berbagai kalangan. Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu merupakan sebuah tempat wisata edukasi yang berlokasi di Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Edukasi yang dilakukan kepada anak sekolah yaitu dari jenjang TK, SD, SMP, SMA hingga ke Perguruan tinggi dan juga dari pengunjung. Produk Pengolahan Cokelat yang dijual di Cafe adalah produk olahan dari kakao yang menjadi produk dengan cita rasa *eksta dark, milk, dan dark*.

Biji kakao yang diperdagangkan dan digunakan untuk produk-produk cokelat diperoleh dari buah kakao yang ditanam di kebun Kendenglembu. Tahapan- tahapan yang dilakukan dalam penanganan pasca panen kakao meliputi : pemetikan, pengupasan/pemecahan kulit buah kakao, fermentasi biji kakao, pencucian untuk menghentikan fermentasi, penjemuran, pengeringan dan penyimpanan. Semua proses yang dilakukan bertujuan untuk mendapatkan biji kakao dengan kualitas yang baik. Proses penanganan pasca panen biji kakao harus dijalankan sesuai prosedur yang ada dan mengacu pada SOP masing-masing proses. Apabila biji kakao tidak melewati salah satu proses tersebut maka akan menghasilkan biji kakao dengan kualitas yang kurang baik, contohnya apabila biji

kakao yang tidak difermentasi maka warnanya lebih pucat bila dibandingkan dengan biji kakao yang difermentasi, Adapun yang tidak mengalami fermentasi warnanya keunguan sedangkan yang mengalami fermentasi warnanya cokelat bukan ungu. Fermentasi akan membentuk warna dan rasa pada biji kakao (Desi, 2016).

Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu mengolah berbagai macam cokelat yaitu cokelat bubuk 3 in 1 (*dark, milk, dan extra dark*), cokelat batang dan cokelat praline. Cokelat batang yang diolah di PTPN XII Kendenglembu mempunyai 4 varian rasa yaitu *White Chocolate, Dark Chocolate, Etra Dark Chocolate dan Milk Chocolate*. Pada dasarnya pengolahan cokelat batang tersebut melalui proses yang sama yaitu steaming biji kakao, penyangraian, pecah biji dan pemisahan kulit, pemastaan, pengempaan lemak, pencampuran (*Balmill*), *conching*, pencetakan, tempering, dan pengemasan. Formula yang digunakan dalam pembuatan cokelat batang ini yaitu pasta kakao, susu bubuk dan gula. Sedangkan pada proses pembuatan *White Chocolate* tidak menggunakan pasta kakao akan tetapi menggunakan lemak kakao yang dihasilkan dari proses pengempaan pasta kakao yang kemudian dicampur dengan gula dan susu bubuk.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Pabrik Pengolahan Kakao PTPN XII Banyuwangi :

- a. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan yang didapatkan dibangku kuliah serta pemahaman mahasiswa mengenai pengolahan pangan khususnya yang bergerak di bidang pengolahan cokelat.
- b. Mendapatkan pengalaman nyata tentang teori-teori yang diperoleh di kampus pada kegiatan di industri.
- c. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Pertanian di Politeknik Negeri

Jember.

- d. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang di jumpai dilapangan dengan yang diperoleh dibangku kuliah.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Adapun tujuan khusus Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui proses pengolahan kakao yang ada di PTPN XII Kendenglembu mulai dari pasca panen sampai menjadi produk siap jual dan produk olahan coklat.
- b. Mengetahui peralatan dan bahan baku yang digunakan dalam proses pengolahan Praline Milk Chocolate di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu.
- c. Mengetahui proses pengolahan Praline Milk Chocolate di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu:

- a. Menambah pengetahuan mahasiswa terkait dengan proses pengolahan coklat.
- b. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa setelah terjun di dunia kerja.
- c. Meningkatkan keterampilan serta melatih mahasiswa untuk mengetahui penerapan teori dalam praktik secara nyata.
- d. Menambah hubungan relasi antara Politeknik Negeri Jember dengan perusahaan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi PKL

Penentuan lokasi suatu perusahaan merupakan suatu hal yang harus

diperhatikan, dipertimbangkan dan direncanakan dengan baik. karena hail ini menyangkut efakuasi dan efisiensi terhadap aktifitas perusahaan. Bila terjadi kesalahan dalam menentukan lokasi perusahaan dapat berakibat mundurnya aktifitas perusahaan. Lokasi pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu, Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Bayuwangi.

1.3.2 Jadwal Kerja

Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember dari Program Studi Teknologi Industri Pangan, Praktik Kerja Lapangan (PKL) tersebut dilaksanakan mulai tanggal 15 September sampai dengan 31 Desember 2021.

Jam kerja setiap minggunya adalah 6 hari dari hari Senin sampai hari Sabtu. Jam kerja dimulai dari pukul 06.00 WIB - 13.30 WIB apabila lebih dari jam kerja maka disebut *over time* atau lembur. Pengaturan jam kerja dimaksudkan untuk mencapai kinerja yang baik. Rincian kegiatan yang dilakukan di pabrik pengolahan cokelat ditampilkan pada Tabel 1.1 dan Tabel 1.2 berikut :

Tabel 1.1 Kegiatan Hari Senin-Kamis

No	Pukul	Kegiatan
1.	05.30 – 05.45	Waktu apel pagi
2.	05.45 – 09.30	Kegiatan bersih – bersih dan kerja
3.	09.30 – 10.00	Waktu untuk istirahat
4.	10.00 – 13.30	Waktu bekerja
5.	13.30	Waktu Pulang

Sumber : PTPN XII Kendenglembu (2021)

Tabel 1.2 Kegiatan Hari Jumat

No	Pukul	Kegiatan
1.	05.30 – 05.45	Waktu apel pagi
2.	05.45 – 07.30	Waktu senam pagi
3.	07.30 – 08.00	Waktu bekerja
4.	11.00	Waktu Pulang

Sumber : PTPN XII Kendenglembu (2021)

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat PTPN XII Banyuwangi sebagai berikut :

1. Wawancara

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

2. Kerja Nyata

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

3. Observasi

Melakukan pengamatan langsung ke lapangan terkait dengan kondisi serta kegiatan yang meliputi proses produksi kakao dan cokelat serta 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 produksi kakao dan cokelat.