

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki kekayaan alam tak ternilai. Salah satu kekayaan alam yang dimiliki Indonesia adalah keanekaragaman hayati. Cokelat merupakan salah satu dari kekayaan nabati yang dimiliki Indonesia. Berdasarkan data dari The International Cocoa Organization atau ICCO (2012) dalam Listyati dkk. (2014), pada tahun 2010 Indonesia tercatat sebagai negara produsen biji kakao terbesar ketiga di dunia dengan persentase 11,1% setelah dua negara Afrika, yaitu Pantai Gading (36,4%) dan Ghana (21,7%).

Industri mengolah biji kakao menjadi berbagai macam produk setengah jadi maupun produk akhir. Produk setengah jadi atau produk antara (*intermediate*) adalah lemak, bungkil dan pasta (Ruku, 2008). Produk antara tersebut kemudian diolah lagi menjadi beragam jenis produk akhir, yaitu bubuk cokelat dan permen cokelat. Kualitas produk akhir yang dihasilkan, baik bubuk cokelat maupun permen cokelat dipengaruhi oleh proses pengolahan hulu hingga hilir, mulai dari penanaman, pemanenan, proses pengolahan setengah jadi, hingga proses pengolahan produk akhir.

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (PPKKI) adalah lembaga non profit yang melakukan penelitian dan pengembangan komoditas kakao secara nasional. PPKKI menggunakan bahan baku buah kakao dan biji kakao baik dari kebun PPKKI maupun berbagai produsen lain di Jawa Timur. Produk yang dihasilkan meliputi produk setengah jadi dan produk jadi. Pemilihan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PPKKI dilandasi oleh adanya keinginan untuk memperoleh pengetahuan tentang pengolahan kakao lokal, baik menjadi produk setengah jadi

maupun produk akhir. Dengan adanya pengamatan produksi secara langsung, diharapkan mahasiswa dapat memahami serta mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh saat kuliah dengan segala kondisi industri pengolahan tersebut. Selain itu, melalui Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini mahasiswa diharapkan dapat menggali wawasan untuk mendapatkan pengalaman di lapangan kerja sebelum terjun ke masyarakat sesuai dengan profesinya.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami secara langsung proses pengolahan pangan dan permasalahan serta cara pengendaliannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mempelajari aplikasi proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mempelajari suasana lingkungan kerja.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang dilakukan sebagai berikut:

1. Data Primer

Pengumpulan data primer dilakukan dengan cara:

- a. Pengamatan secara langsung keadaan umum perusahaan
- b. Wawancara dengan para staf dan karyawan PPKKI
- c. Praktek kerja nyata di PPKKI

2. Data Sekunder

Pengumpulan data sekunder dilakukan dengan mencatat literatur dan data perusahaan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dimulai tanggal 27 Desember 2017 sampai dengan 27 Januari 2018. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia bagian Divisi Cokelat yang berlokasi di Kebun Percobaan Kaliwining, Desa Nogosari, Kecamatan Rambipuji, yang berjarak sekitar 20 km arah Barat Daya dari Kota Jember, Kabupaten Jember, Jawa Timur.