

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bangsa Indonesia dikenal sebagai negara agraris atau negara dengan profesi mayoritas penduduknya adalah petani. Sebagai negara agraris, hasil pertanian di Indonesia cukup melimpah. Hasil pertanian tersebut umumnya berupa bahan mentah yang cenderung memiliki umur simpan pendek. Proses pengolahan diperlukan untuk meningkatkan nilai guna serta umur simpan produk tersebut. Salah satu olahan pertanian yang sangat diminati adalah cokelat. Olahan cokelat diperoleh dari biji kakao yang berasal dari tanaman kakao (*Theobroma cocoa*). Biji kakao memiliki keunikan tersendiri yaitu pertumbuhannya tergantung pada iklim dan letak geografis. Tanaman kakao banyak tumbuh di daerah tropis dengan tidak terlalu banyak hujan, seperti Indonesia. Menurut Pusat Data dan Informasi (2007), Indonesia tercatat sebagai negara penghasil kakao terbesar ketiga di dunia (456.000 ton per tahun) setelah Pantai Gading (1.276.000 ton per tahun) dan Ghana (586.000 ton per tahun). Beberapa daerah di Indonesia yang menjadi sentra produksi tanaman kakao antara lain Sumatera, Sulawesi, Jawa dan Kalimantan.

Tanaman kakao secara umum terbagi atas tiga jenis, yaitu Criollo (kakao mulia), Forastero (*bulk cocoa*) dan Trinitario (kakao hibrida). Kakao Criollo memiliki kualitas yang tinggi dengan aroma dan cita rasa yang unik. Sekitar 15% kakao di dunia merupakan kakao jenis Criollo dan kebanyakan tumbuh di Amerika Tengah dan Karibia (Ide, 2008). Karakteristik dari kakao Criollo adalah hampir seluruh bijinya berwarna putih, kulit buah tipis dan mudah diiris, warna buah merah ketika muda dan kuning setelah masak dengan aroma khas, tidak tahan terhadap hama dan penyakit, serta kurang produktif (Sabahannur dkk., 2018). Jumlah kakao Criollo juga tergolong

sedikit sehingga produsen cokelat biasanya menggunakan kakao jenis Forastero. Kakao Forastero termasuk kakao bermutu rendah atau kakao curah akan tetapi lebih banyak jumlahnya di muka bumi, terutama di Brazil dan Afrika. Kakao Forastero lebih mudah dikultivasi dan memiliki produktivitas yang lebih tinggi dibandingkan kakao Criollo. Pada umumnya kakao Forastero digunakan dalam setiap campuran cokelat (Ide, 2008). Karakteristik kakao Forastero adalah memiliki buah muda berwarna hijau, setelah matang berwarna kuning dengan aroma yang lebih lemah dan rasa agak pahit, kulit buah keras dan sulit diiris, biji gepeng dan berwarna ungu, serta lebih tahan terhadap hama dan penyakit. Dewasa ini muncul pengetahuan untuk melakukan persilangan atau hibrida antara *strain* Criollo dan Forastero. Hasil persilangan dua jenis tanaman kakao tersebut dikenal dengan jenis kakao Trinitario. Kakao Trinitario memiliki sifat kedua *strain* kakao Criollo dan Forastero. Kakao Trinitario menyumbang 10-15% dari produksi kakao di dunia (Sabahannur dkk., 2018). Kakao trinitario memiliki sifat morfologi, fisiologi, dan mutu yang sangat beragam sehingga dapat masuk ke dalam golongan kakao mulia maupun lindak (Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, 2010). Varietas kakao yang terdapat di Indonesia antara lain kakao Criollo (*fine cocoa*) dan kakao lindak. Kakao lindak (*bulk cocoa*) berasal dari campuran varietas forastero dan trinitario dengan warna buah hijau. Varietas tersebut digunakan sebagai bahan komplementer, karena memiliki kualitas satu tingkat di bawah kakao mulia dan jenis kakao ini mendominasi seluruh perkebunan kakao di Indonesia (Ide, 2008).

Produk cokelat sangat digemari masyarakat karena memiliki tekstur yang keras namun dapat meleleh di mulut. Permintaan pasar akan produk cokelat terus menerus meningkat. Banyaknya permintaan tersebut menyebabkan banyak pabrik cokelat tersebar di beberapa wilayah Indonesia, salah satunya Pabrik Cokelat PT. Multi Aneka Pangan Nusantara. PT. Multi

Aneka Pangan Nusantara terletak di Kota Surabaya dan menjadi salah satu pabrik penghasil cokelat yang berkualitas dan inovatif dalam pengembangan produknya. Selain itu PT. Multi Aneka Pangan Nusantara juga menawarkan harga yang kompetitif serta memberikan nilai tambah, inovasi, dan produk-produk yang berkualitas sehingga memberikan kepuasan baik pada pelanggan maupun mitra bisnis. Proses pengolahan cokelat di PT Multi Aneka Pangan Nusantara inilah yang ingin kami pelajari lebih lanjut melalui program Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).

Program PKIPP adalah salah satu mata kuliah wajib sekaligus merupakan rangkaian penyelesaian tugas akhir yang terdapat dalam kurikulum Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. PKIPP dapat dilakukan secara perseorangan maupun secara kelompok sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan S-1. Pelaksanaan PKIPP dapat dilakukan di unit usaha skala kecil, menengah, sedang, maupun besar yang melaksanakan pengolahan pangan dari bahan baku hasil pertanian. Program PKIPP diharapkan dapat menjadi sarana bagi mahasiswa agar dapat mengaplikasikan materi yang sudah dipelajari selama perkuliahan, mulai dari penanganan bahan baku, pengolahan, sanitasi, serta pengemasan pada industri pangan sehingga dapat berguna untuk mahasiswa di dunia kerja kelak.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Memahami dan menerapkan teori yang telah diperoleh selama kuliah atau praktikum, melatih dan meningkatkan kemampuan dengan cara mempelajari proses pengolahan pada pabrik, serta menyelesaikan permasalahan yang terjadi di pabrik.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengaplikasikan teori yang dipelajari selama perkuliahan.
2. Mempelajari penanganan bahan baku, pengolahan produk hingga pengemasan dan pemasaran produk.
3. Mempelajari proses pengendalian mutu dan sanitasi selama proses produksi coklat.
4. Mempelajari permasalahan yang mungkin terjadi selama proses produksi dan cara penyelesaiannya.
5. Mengetahui budaya kerja dan pengelolaan manajemen perusahaan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP di PT. Multi Aneka Pangan Nusantara Unit Pengolahan Cokelat dilakukan dengan beberapa cara, yaitu:

1. Wawancara secara daring dan luring

Wawancara tentang riwayat singkat perusahaan, tata letak dan lokasi pabrik, struktur organisasi, ketenagakerjaan, bahan baku dan penunjang yang digunakan, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan, mesin dan peralatan, utilitas, sanitasi, pengendalian mutu, dan pengolahan limbah. Wawancara dilakukan dengan kepala pabrik dan kepala HRD.

2. Observasi lapangan

Observasi di lapangan meliputi lokasi pabrik dan gudang penyimpanan selama tiga kali kunjungan.

3. Studi Pustaka

Studi pustaka mengenai struktur organisasi, mesin dan peralatan, sanitasi, pengendalian mutu, dan pengolahan limbah.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

PKIPP ini dilaksanakan di PT. Multi Aneka Pangan Nusantara Unit II, yaitu Unit Pengolahan Cokelat Bubuk yang berada di Jalan Kalisari I/8A, Surabaya, Jawa Timur. Waktu pelaksanaan PKIPP dimulai tanggal 4 Januari 2021 - 18 Mei 2021.