I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara penghasil kakao terbesar ke-3 di dunia. Keadaan iklim dan kondisi lahan yang sesuai untuk pertumbuhan kakao akan mendorong pengembangan pembangunan perkebunan kakao Indonesia. Umumnya, kakao digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan cokelat. Cokelat dan berbagai produk olahannya gemar dikonsumsi oleh masyarakat di seluruh dunia, baik dari anak-anak, remaja, maupun orang dewasa. Cokelat pada industri pengolahan dapat digunakan sebagai bahan baku maupun bahan pelengkap produk. Produk olahan cokelat dapat berupa *chocolate compound*, cokelat bubuk, pasta cokelat, permen cokelat, dan lain sebagainya.

Proses pengolahan *chocolate compound* dimulai dari tahap *mixing* dan *dosing* bahan baku seperti gula, cokelat bubuk, *hard fat*, dan pengemulsi. Tahap kedua adalah *pre-refining* 2-roll dan *refining* 5-roll untuk menghaluskan partikel adonan hingga *fineness* tertentu. Tahap selanjutnya adalah *liquifying*, *molding* (pencetakan), dan pengemasan. Permintaan konsumen yang tinggi terhadap produk cokelat mendorong PT. Ares Kusuma Raya untuk menghasilkan lebih banyak *chocolate compound* yang akan diolah dan diproduksi menjadi produk olahan cokelat.

PT. Ares Kusuma Raya menggunakan bahan baku dengan kualitas terbaik, dan proses yang dipantau secara ketat oleh tim Kontrol Kualitas profesional yang menerapkan prosedur proses pengolahan yang sangat canggih. PT. Ares Kusuma Raya memiliki proses pengolahan produk yang diawasi secara menyeluruh dan terperinci oleh *supervisor* produksi cokelat dari Jerman, Swiss, dan Belanda, serta menggunakan mesin pengolah paling canggih untuk menjamin standar higinitas yang tinggi sehingga diperoleh produk yang memiliki kualitas tinggi. PT. Ares Kusuma Raya menerapkan sistem keamanan pangan dengan sertifikasi ISO dan Halal, serta semua produk-produk yang dibuat sudah mengikuti Standar Nasional Indonesia (SNI) dan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan

(BPOM). PT. Ares Kusuma Raya memiliki prospek yang sangat baik dengan proses pengolahan bersertifikasi berskala nasional dan internasional.

Program Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan program yang memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk berperan dalam proses pengolahan produk pangan di perusahaan. Melalui PKIPP ini, diharapkan adanya penerapan ilmu yang telah diperoleh selama kuliah pada PT. Ares Kusuma Raya, seperti Teknologi Pengemasan, Penyimpanan, dan Penggudangan pada proses pengemasan hingga penggudangan produk pangan dan olahannya; Sanitasi Industri Pangan pada kontrol sanitasi dari bahan, alat, proses hingga lokasi dalam pabrik; serta masih banyak lagi. Melalui kegiatan PKIPP ini, diharapkan mahasiswa memperoleh pengetahuan dan pengalaman di lapangan kerja yang sesungguhnya sebelum terjun langsung ke masyarakat nantinya.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah untuk mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini antara lain:

1. Untuk mengetahui dan memahami proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Untuk mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Untuk mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi serta pengolahan limbah.
4. Untuk mengetahui sistem tata kelola manajemen perusahaan.

5. Untuk mengetahui lingkungan kerja di industri pengolahan pangan secara nyata.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Ares Kusuma Raya dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. Melakukan wawancara langsung dengan karyawan PT. Ares Kusuma Raya.
2. Observasi lapangan di area produksi dan *quality control* PT. Ares Kusuma Raya.
3. Mengikuti kegiatan produksi di perusahaan.
4. Pengumpulan data melalui studi pustaka

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini akan dilaksanakan pada tanggal 20 Desember 2021 sampai 20 Januari 2022. Tempat pelaksanaan PKIPP di PT. Ares Kusuma Raya yang berlokasi di Jl. Raya Cokelat No. 1, Desa Tenaru, Kecamatan Driyorejo, Gresik, Jawa Timur.

.