

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Pada tahun 2010, Indonesia merupakan pengekspor biji kakao terbesar ketiga dunia dengan produksi biji kering 550.000 ton setelah Negara Pantai Gading (1.242.000 ton) dan Ghana dengan produksi 662.000 ton (Rubiyo & Siswanto, 2012). Kakao (*Theobroma cacao*) merupakan salah satu komoditi hasil perkebunan Indonesia (Sari et al., 2015). Di dalam biji kakao, terkandung senyawa yang berperan sebagai antioksidan yaitu polifenol golongan flavonoid seperti katekin dan epikatekin (Osakabe et al., 1998). Epikatekin pada kakao memiliki efek menguntungkan bagi kesehatan kardiovaskular (Hurst et al., 2011).

Salah satu hasil pengolahan biji kakao yang paling umum kita jumpai adalah bubuk kakao. Proses pengolahan bubuk kakao (*cocoa powder*) dimulai dengan menjadikan biji kakao menjadi pasta terlebih dahulu. Setelah itu, dilakukan proses pengempaan pasta kakao yaitu pemisahan lemak kakao dimana hasilnya adalah lemak kakao dan bungkil kakao (*cocoa cake*) yang memiliki kadar lemak sebesar 10-22% (Mulato, dkk., 2006). Bungkil kakao kemudian akan diolah menjadi bubuk kakao setelah melewati proses penghalusan dan pengayakan. Bubuk kakao yang digunakan wajib melewati proses alkalisasi sebelum dilakukan penyangraian. Alkalisasi merupakan proses dengan menambahkan suatu bahan alkalis yang sesuai agar didapatkan bubuk kakao dengan tingkat keasaman yang diinginkan. Menurut Minifie (1999), bahan alkalis yang dapat ditambahkan adalah natrium bikarbonat, kalsium hidroksida, atau amonium karbonat. Setelah bubuk kakao melewati proses penyangraian, bubuk kakao akan mengalami peningkatan mutu khususnya warna dan aroma akibat adanya reaksi Maillard. Reaksi Maillard terjadi pada suasana basa dan netral sehingga dapat menghasilkan senyawa melanoidin berwarna cokelat sehingga dihasilkan bubuk kakao dengan warna yang lebih gelap.

Program PKIPP merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan perkuliahan di Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Pelaksanaan PKIPP berfungsi untuk membantu pemahaman dalam menerapkan teori-teori yang didapatkan selama perkuliahan di industri pangan. Kegiatan tersebut juga dapat memberikan pengalaman kerja, sehingga mahasiswa dapat lebih mengenal dunia kerja. PKIPP merupakan tugas perorangan ataupun berkelompok, yang wajib dilakukan untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian. Tempat berlangsung PKIPP merupakan salah satu perusahaan atau unit usaha yang berperan dalam pengolahan memproduksi bubuk kakao berkualitas.

PT. Aneka Kakao merupakan perusahaan yang telah berdiri sejak 2014 sebagai produsen bubuk kakao di Jawa Timur. Produk bubuk kakao yang telah dihasilkan tersedia dari beberapa macam, mulai dari alami, alkali ringan, alkali sedang, hingga alkali berat yang tentu memiliki kualitas yang baik dan telah disertifikasi. Program Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Aneka Kakao bertujuan untuk mempelajari penerapan ilmu dan pengetahuan yang diperoleh selama kuliah, khususnya mata kuliah Teknologi Pengolahan Kopi dan Coklat serta untuk memperoleh tambahan ilmu mengenai bagaimana memproses bahan tambahan pangan mulai dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan, distribusi, hingga sampai ke tangan konsumen dengan kualitas yang terjaga dengan baik.

## **1.2. Tujuan**

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih, dan memahami secara langsung proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan produk bubuk kakao meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan hingga produk yang siap dipasarkan.

2. Mempelajari secara langsung proses pengolahan bubuk kakao dalam skala besar.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mengetahui proses penanganan limbah hasil produksi.
5. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.
6. Mengetahui lingkungan kerja di industri pengolahan pangan.

### **1.3. Manfaat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan**

Metode yang dilaksanakan dalam Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Aneka Kakao adalah wawancara secara online serta studi pustaka.

### **1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pangan (PKIPP) dimulai tanggal 20 Desember 2021 sampai 20 Januari 2022. Tempat pelaksanaan PKIPP di PT. Aneka Kakao yang berlokasi di Jalan Raya Pilang Km 5 No. 8, Desa Pilang, Kecamatan Wonoayu, Sidoarjo, Jawa Timur.