

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Biji cokelat berasal dari tanaman cokelat (*Theobroma cacao*) yang dapat dimanfaatkan menjadi makanan atau minuman. Tanaman cokelat tumbuh terutama di iklim tropis Afrika Barat, Asia, dan Amerika Latin. Cokelat telah melewati sejarah yang panjang sejak pertama kali ditemukan dan digunakan oleh penduduk Mesoamerika kuno hingga kini menjadi makanan populer di dunia modern. Suku Olmek, Maya dan Aztek yang hidup tiga ribu tahun yang lalu adalah suku pertama yang mengolah biji kakao menjadi minuman. Masyarakat ketiga suku tersebut ternyata sangat menyukai minuman cokelat dan menganggapnya “minuman para dewa”. Suku Aztek memberi nama minuman tersebut “xocolatl” yang merupakan akar dari kata “cokelat” yang dikenal sekarang (Atkinson dkk., 2010).

Tanaman cokelat diperkenalkan pertama kali di Indonesia pada tahun 1560, tepatnya di Sulawesi, Minahasa oleh orang Spanyol. Ekspor kakao pertama Indonesia dilakukan dari pelabuhan Manado menuju Manila pada tahun 1825-1838 dengan jumlah 92 ton. Kakao mulai ditanam di Jawa pada tahun 1880 ditengah-tengah perkebunan kopi milik Belanda. Penyebab mulainya penanaman cokelat adalah karena tanaman kopi Arabika mengalami kerusakan akibat serangan penyakit karat daun (*Hemileia vastatrix*) (Pusat Litbang Pertanian, 2010).

Cokelat mulai ditanam di Indonesia karena versatilitasnya yang tinggi. Versatilitas adalah kemampuan untuk beradaptasi terhadap perubahan lingkungan. Jenis kakao yang paling banyak diusahakan di Indonesia adalah kakao Forastero yang biasa disebut dengan cokelat curah

(*bulk cocoa*). Dua jenis coklat selain Forastero adalah kakao Criollo (kakao mulia) dan kakao Trinitario. Kakao jenis Criollo terdiri dari Criollo Amerika Tengah dan Criollo Amerika Selatan. Jenis Criollo menghasilkan biji kakao yang memiliki mutu sangat baik dan dikenal sebagai coklat mulia, *fine* dan *flavour cocoa*. Buah jenis Criollo berwarna merah atau hijau, kulit buah tipis dan berbintil-bintil kasar serta lunak. Biji buah Criollo berbentuk bulat telur dan berukuran besar dengan kotiledon berwarna putih pada waktu basah. Jenis Forastero menghasilkan biji kakao bermutu sedang, memiliki buah berwarna hijau, berkulit tebal dengan biji buah yang tipis dan pipih. Kotiledon berwarna ungu pada waktu basah. Jenis Trinitario merupakan campuran dari jenis Criollo dengan jenis Forastero secara alami, sehingga menghasilkan biji yang termasuk *fine flavour cocoa* dan ada yang termasuk *bulk cocoa*. Beberapa sifat dari kakao Trinitario adalah memiliki bentuk heterogen, buah berwarna hijau atau merah dan bentuk buah yang bermacam-macam (Sunarto, 2004). Sebagian besar kakao yang diproduksi Indonesia diekspor ke 5 negara tujuan yaitu Amerika Serikat, Malaysia, Singapura, Brazil dan Prancis.

Indonesia merupakan negara terbesar ke 3 produsen coklat dunia setelah Pantai Gading dan Ghana dengan hasil produksi pada tahun 2017 sebesar 590.684 ton. Satu tahun setelahnya (2018) hasil produksi kakao total Indonesia meningkat sebesar 0,53% yaitu 593.833 ton. Peningkatan hasil produksi diprediksi terjadi juga pada tahun 2019 yaitu sebesar 596.477 ton (Kemenperin RI, 2018). Angka produksi coklat Indonesia yang sangat besar membuat industri pengolahan coklat sangat berpeluang untuk digeluti dan dimanfaatkan oleh para lulusan teknologi pangan agar dapat dikembangkan lagi kedepannya. Selain angka produksi yang besar, penanaman coklat di Indonesia juga ditunjang dengan luasnya lahan untuk

tanaman coklat yaitu sebesar 1.678.268 Ha pada tahun 2018 (Kemenperin RI, 2018). Angka produksi dan lahan yang besar menyebabkan adanya pemanfaatan biji coklat yang masif dan beragam menjadi berbagai macam produk seperti permen coklat ataupun minuman coklat.

Hasil olahan primer dari biji coklat ada 2 yaitu lemak coklat dan coklat bubuk. Lemak coklat merupakan lemak yang diekstraksi dari biji coklat. Lemak coklat berbentuk padat pada temperatur kamar dan memiliki titik lebur antara 32 - 35°C (Tarigan, 2005). Coklat bubuk merupakan produk olahan biji coklat yang berbahan dasar bungkil coklat, yaitu hasil samping proses ekstraksi lemak coklat. Bungkil coklat yang telah dihaluskan dan diayak dengan ayakan ukuran 200 *mesh* disebut coklat bubuk. Permintaan pasar untuk kedua produk primer olahan coklat terus meningkat setiap tahun dibuktikan dengan meningkatnya permintaan terhadap lemak coklat dan coklat bubuk sebanyak 14,13% dan 12,28% pada tahun 2018.

Permintaan pasar yang terus meningkat dari tahun ke tahun menyebabkan industri coklat membutuhkan banyak tenaga kerja dan perusahaan pengolah coklat untuk dapat memanfaatkan secara maksimal hasil produksi coklat Indonesia. Peluang besar dalam industri coklat dilihat oleh pak Limpang Limantara sehingga didirikanlah pabrik pengolah coklat bernama PT. Aneka Kakao. PT. Aneka Kakao merupakan perusahaan pengolah coklat berskala internasional yang secara khusus memproduksi bahan setengah jadi yaitu coklat bubuk. Perusahaan berskala internasional adalah perusahaan yang dapat menghasilkan produk dengan kualitas yang sangat baik sehingga dapat menembus pasar dunia.

Praktek kerja industri pengolahan pangan (PKIPP) dilaksanakan di PT. Aneka Kakao dengan tujuan untuk mempelajari bagaimana penerapan

ilmu yang telah diperoleh pada kuliah dengan yang di lapangan, terutama dalam bidang pengolahan cokelat.

## **1.2 Tujuan**

PKIPP merupakan suatu sarana bagi mahasiswa dan mahasiswi Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya yang mengambil program studi teknologi pangan untuk dapat mengetahui bagaimanakah penerapan ilmu yang telah dipelajari selama kuliah. Adapun tujuan dari PKIPP ke PT. Aneka Kakao adalah:

1. Mahasiswa dapat menerapkan ilmu dan teori yang telah diterima pada dunia kerja.
2. Mahasiswa dapat memahami bagaimana proses produksi cokelat bubuk mulai dari penerimaan bahan baku hingga saat produk telah dikemas dan didistribusikan pada konsumen.
3. Memahami bagaimana cara mengendalikan mutu bahan baku dan produk, sanitasi keseluruhan pabrik, dan juga pengolahan limbah hasil produksi.
4. Mahasiswa dapat mengetahui permasalahan yang akan dihadapi selama proses produksi dan memahami bagaimana cara memecahkan masalah tersebut.

## **1.3 Metode Pelaksanaan**

Pelaksanaan PKIPP di PT. Aneka Kakao dilakukan dengan beberapa cara sebagai berikut:

1. Wawancara langsung

Wawancara tentang riwayat singkat perusahaan, peralatan dan mesin yang digunakan, bahan-bahan yang digunakan, ketenagakerjaan, tata

letak perusahaan dan sebagainya. Wawancara ini dilakukan dengan pimpinan perusahaan.

## 2. Observasi lapangan

Observasi atau pengamatan di lapangan berlangsung selama 3 minggu. Pengamatan yang dilakukan meliputi proses pengolahan, lokasi perusahaan, dan tata letak pabrik.

## 3. Studi pustaka

Studi pustaka yang dilakukan mengenai pengolahan *cake* kakao menjadi cokelat bubuk, struktur organisasi, mesin pengolahan, penyimpanan, pengemasan, sumber daya, sanitasi industri pangan, dan pengaturan limbah.

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

Waktu pelaksanaan PKIPP dimulai tanggal 27 Desember 2018 sampai 23 Januari 2019. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Aneka Kakao yang berlokasi di Jalan Raya Pilang Km 5 No. 8, Desa Pilang, Kecamatan Wonoayu, Sidoarjo, Jawa Timur.