

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara penghasil kakao ketiga terbesar di dunia setelah Ivory Coast dan Ghana dengan produksi tahunan mencapai 700.000 ton (Wahyudi dan Misnawi, 2007). Melimpahnya produksi kakao tersebut menyebabkan banyak dilakukannya pengembangan dalam penanganan kakao. Penanganan kakao, mulai dari tanaman hingga buah kakao beserta prosesnya sangat menentukan mutu dan kualitas produk yang dihasilkan.

Produksi kakao yang melimpah perlu diimbangi dengan perluasan pasar yang dinamis dan bernilai tambah. Selama ini, dari produksi biji kakao nasional, hanya 20% yang diolah dan dipasarkan dalam bentuk olahan, padahal nilai tambah terbesar diperoleh dari produk hilirnya, yang meliputi produk setengah jadi dan produk jadi. Bahan dasar yang digunakan dalam pengolahan produk setengah jadi dan produk jadi adalah kakao (*Theobroma Cacao*). Produk setengah jadi meliputi pasta, bungkil/*cake* dan lemak yang dapat diproses lebih lanjut menghasilkan produk jadi seperti bubuk cokelat, permen dan minuman cokelat serta produk lain yang menggunakan bahan dasar cokelat.

Cita rasa cokelat dipengaruhi oleh berbagai tahapan selama proses pengolahan biji kakao yang meliputi perlakuan pra panen, pemanenan, fermentasi, pengeringan dan penyimpanan biji, sedangkan warnanya dipengaruhi oleh tahapan fermentasi dan pengeringan. Tiga sifat utama yang membedakan cokelat dari produk-produk lain yaitu kekhasan cita rasa, tekstur dan warnanya. Padatan cokelat berperan sebagai pemberi cita

rasa dan warna, sedangkan lemak berperan dalam mengendalikan tekstur produk.

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. Produk jadi yang diproduksi oleh PPKKI kemudian diperdagangkan dengan nama dagang “VI.C.CO” yang merupakan singkatan dari *Village Chocolate Company*. Pemilihan PKIPP di PPKKI ini dilandasi oleh adanya keinginan untuk memperoleh wawasan pengetahuan tentang pengolahan kakao menjadi produk-produk coklat. 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 PKIPP ini mahasiswa diharapkan dapat menggali wawasannya untuk mendapatkan pengalaman di lapangan kerja sebelum terjun ke masyarakat sesuai dengan profesinya.

## **1.2. Tujuan**

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Program Studi Teknologi Pangan Universitas Katolik Widya Mandala baik secara perorangan atau berkelompok sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pertanian.

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa mendapatkan pengalaman dan keterampilan kerja lapang pada kondisi yang sesungguhnya dalam suatu industri pengolahan pangan dan mampu menyelesaikan permasalahan praktis yang mungkin timbul.
2. Mahasiswa dapat mengembangkan pengetahuan, sikap, dan kemampuan profesional melalui penerapan ilmu, latihan kerja, dan pengamatan teknik yang dilakukan di perusahaan.
3. Mahasiswa dapat membandingkan ilmu dalam perguruan tinggi dengan masyarakat dan dunia nyata dengan maksud agar perguruan tinggi dapat seiring sejalan dengan perkembangan teknologi dan tuntutan pembangunan.
4. Mengetahui dan memahami proses pembuatan bubuk coklat dan permen coklat yang meliputi penyediaan bahan baku dan penyimpanannya, proses pengolahan hingga menjadi produk, serta penyimpanan produk.
5. Mengetahui jenis struktur organisasi, tata letak pabrik serta pengaturan lain yang dapat digunakan sehubungan dengan sistem produksi.
6. Mempelajari cara-cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
7. Mengevaluasi permasalahan-permasalahan yang terjadi dan solusinya.
8. Mengetahui realita lingkungan kerja yang sebenarnya.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Metode kerja yang dilakukan selama kerja praktek ini merupakan metode kerja deskriptif untuk memperoleh beberapa data sebagai berikut:

1. Data primer

Pengumpulan data primer dilakukan dengan cara:

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

Pengumpulan data sekunder dilakukan dengan mencari literatur dan data perusahaan.

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

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dimulai tanggal 27 Juni 2011 sampai dengan 27 Juli 2011. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia bagian Divisi Cokelat yang berlokasi di Jl. Perkebunan Renteng Jenggawah, Desa Nogosari, Kecamatan Rambipuji, yang berjarak  $\pm 20$  KM arah Barat Daya dari kota Jember, Kabupaten Jember.