

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Negara Indonesia merupakan negara dengan kekayaan alam yang melimpah dengan kondisi iklim yang sangat mendukung bagi pengembangan budidaya tanaman. Salah satunya yaitu tanaman Kakao (*Theobroma cacao* L.) yang mempunyai potensi baik untuk peningkatan sumber devisa negara. Kakao Indonesia saat ini memiliki daya saing yang cukup kuat di pasar dunia. Kakao dapat diolah menjadi berbagai olahan cokelat antara lain yaitu permen cokelat, cokelat batang, cokelat bubuk dan lain sebagainya.

Industri cokelat merupakan bidang usaha yang banyak digemari oleh masyarakat luas karena rasanya yang enak dan memiliki kandungan yang baik untuk tubuh. Cokelat telah berkembang dalam industri makanan dan minuman menjadi produk setengah jadi maupun produk jadi yang memiliki nilai ekonomis yang lebih baik. Industri makanan dan minuman dalam mengolah cokelat menggunakan biji cokelat yang menghasilkan produk seperti cokelat bubuk, pasta cokelat, permen cokelat, dan lain sebagainya. Cokelat dalam industri pengolahan dapat digunakan sebagai bahan baku ataupun bahan pelengkap produk. Permen cokelat merupakan produk yang dikenal masyarakat dan dikonsumsi sebagai makanan dan dikonsumsi sebagai makanan ringan serta memiliki ragam yang luas, mulai dari permen yang berbahan baku utama cokelat hingga permen yang hanya permukaannya saja dilapisi cokelat. Permen cokelat yang mempergunakan bahan baku cokelat dapat digolongkan menjadi tiga jenis yaitu *dark chocolate*, *milk chocolate*, dan *white chocolate*. Ketiga jenis permen tersebut memiliki perbedaan pada jumlah padatan cokelat, lemak cokelat, dan lemak susu (Marwati *et al.* 2019). Pengolahan permen cokelat harus memenuhi aspek – aspek keamanan pangan supaya dapat memenuhi standart keamanan pangan untuk menghasilkan produk pangan yang aman dan sehat. Salah satu faktor penting yang mendukung terciptanya keamanan pangan adalah kondisi sanitasi dan *higiene* pengolahan pangan.

Sanitasi merupakan faktor penting dalam proses produksi produk pangan. Sanitasi didefinisikan sebagai kegiatan penciptaan atau pemeliharaan terhadap kondisi pada proses produksi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau penyakit yang dapat disebabkan oleh makanan, lingkungan sekitar, bahan baku, peralatan yang digunakan, maupun pekerja saat proses produksi berlangsung (Purnawijayanti 2001). Pemenuhan produk yang aman dan sehat dalam penerapan sanitasi industri harus memenuhi standar GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) pada keseluruhan rangkaian proses produksi yang berlangsung. *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) merupakan suatu prosedur untuk memelihara kondisi sanitasi yang umumnya berhubungan dengan seluruh fasilitas produksi atau area perusahaan dan tidak terbatas pada tahapan tertentu (Domili 2017).

Upaya penerapan sanitasi pada proses pengolahan merupakan faktor yang sangat penting terhadap kualitas coklat yang dihasilkan di PT. Perkebunan Nusantara XII Kendeng Lembu, Banyuwangi. Sanitasi industri terhadap keseluruhan aspek produksi produk ini menjadi salah satu alasan perlunya dilakukan praktik kerja lapang di PT. Perkebunan Nusantara XII Kendeng Lembu, Banyuwangi. Adanya praktik kerja lapang ini diharapkan dapat menjadi sarana pembelajaran sebelum memasuki dunia kerja yang sesungguhnya sekaligus sebagai sarana pembandingan antara teori dan praktik langsung dari teori tersebut.

1.2. Tujuan

Kegiatan Praktik Kerja Lapang mengenai penerapan sanitasi industri pada proses pengolahan biji kakao (*Theobroma Cacao* L.) menjadi permen coklat di PT. Perkebunan Nusantara XII Kendeng Lembu, Banyuwangi ini bertujuan:

- a. Mengetahui penerapan sanitasi industri pada proses pengolahan biji kakao (*Theobroma Cacao* L.) menjadi permen coklat di PT. Perkebunan Nusantara XII Kendeng Lembu, Banyuwangi.

1.3.Manfaat

Manfaat yang didapat dari Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah :

1. Bagi mahasiswa yaitu meningkatkan kemampuan, menambah wawasan dan menambah pengalaman dalam penerapan sanitasi industri pada pengolahan permen coklat di PT. Perkebunan Nusantara XII Kendeng Lembu, Banyuwangi.
2. Bagi Universitas yaitu menambah jaringan kerja sama dengan perusahaan.
3. Bagi perusahaan yaitu menambah jaringan kerja sama antara dunia pendidikan dengan dunia industry sehingga perusahaan dikenal oleh kalangan akademis.