

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara produsen kakao yang setiap tahun melakukan ekspor yang mengalami peningkatan. Ekspor kakao di Indonesia tingkat kebutuhan biji kakao lebih tinggi dibandingkan kebutuhan olahan kakao. Meningkatnya pertumbuhan ekspor kakao di Indonesia mengharuskan lahan yang memadai untuk penanaman pohon kakao. Kakao merupakan salah satu komoditi yang memiliki prospek cukup baik dalam bidang ekspor karena berkembangnya permintaan sektor agroindustri (Susanto 1994).

Mutu suatu produk sangat penting peranannya dalam situasi seperti saat ini yaitu pasar bebas ASEAN. Hal ini dikarenakan dapat mempengaruhi pertahanan dari suatu perusahaan. Semakin tinggi tingkat kualitas produk yang dihasilkan, maka tingkat penjualan dan pertahanan perusahaan juga akan semakin meningkat. Setiap perusahaan biasanya berusaha menghasilkan produk yang bermutu tinggi atau produk yang memenuhi kepuasan konsumen.

Kakao merupakan salah satu makanan atau minuman yang banyak digemari masyarakat Indonesia pada era milenium seperti anak-anak dan kaum muda. Masyarakat pada umumnya komoditi kakao memiliki kandungan gizi yang cukup seperti protein, lemak, vitamin, mineral dan lainnya dalam skala kecil. Komoditi kakao yang ada di Indonesia pada masa mendatang diharapkan menghasilkan produksi yang baik dan luas area yang memadai seperti komoditi perkebunan lainnya. Komoditi kakao terkendala dengan luas lahan kakao karena pengolahan kakao membutuhkan beberapa tahapan proses seperti penanaman, pemeliharaan tanaman, pemanenan biji kakao, pengolahan serta pemasarannya (Wahyudi *et al.* 2008).

Pengolahan biji kakao yang beraneka ragam setelah proses pemanenan menjadi produk-produk setengah jadi atau yang sudah jadi. Berbagai pengolahan makanan atau minuman pada biji kakao seperti permen coklat, bubuk coklat dan lemak coklat (bidang farmasi). Fermentasi merupakan salah satu penanganan biji kakao kadar air yang cukup tinggi. Hal tersebut dapat merusak mutu dari biji

kakao setelah pemanenan. (Wahyudi *et al.* 2008). Pengolahan biji kakao yang menjadi produk setengah jadi yaitu biji kakao hanya dilakukan proses pengeringan. Biji kakao kering akan dikirim ke pabrik pengolah menjadi sebuah produk (Lukitip *et al.* 2010). Proses pengolahan biji kakao diharapkan meningkatkan diversifikasi produk kakao dan memperpanjang umur simpan kakao. Proses pengolahan kakao dengan proses pengeringan dan menghasilkan kakao kering yang dapat dijadikan produk lanjutan. Proses pengeringan biji kakao akan menurunkan kadar air kakao sehingga umur simpannya akan lebih lama. Proses pengeringan juga tidak membutuhkan biaya banyak karena dapat dilakukan secara tradisional meskipun hasil proses pengeringannya tidak maksimal dan membutuhkan waktu yang lebih lama dibandingkan dengan menggunakan alat.

Pengendalian mutu pada produk dilakukan agar dapat mengendalikan sistem produksi dari suatu komoditi. Contohnya pengendalian untuk jenis, jumlah serta mutu produk. Pengendalian mutu yang dilakukan mencakup pengendalian pada produk segar, bahan mentah maupun produk olahan (Kusuma *et al.* 2017). Proses pengendalian mutu diharapkan memberikan peranan penting dari setiap proses suatu komoditi. Suatu produk yang melakukan pengendalian mutu akan mempengaruhi kepuasan konsumen. Pengendalian mutu pada suatu produk dapat dipengaruhi pada setiap proses yang dialami bahan hingga menjadi produk jadi.

PTPN XII Wilayah Kebun Kalikempit adalah salah satu perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan komoditi kakao yang berada di daerah Kecamatan Glenmore Kabupaten Banyuwangi. Pengolahan PTPN XII Wilayah Kebun Kalikempit mengolah biji kakao menjadi kakao kering. Praktik Kerja Lapangan ini bertujuan untuk memenuhi salah satu sks yang ada di prodi Teknologi Industri Pertanian. Proses pengolahan biji kakao menjadi kakao kering ada pengendalian kualitasnya pada setiap tahapnya. Sehingga tema pengendalian mutu pada pengolahan biji kakao menjadi kakao kering di PTPN XII Wilayah Kebun Kakao Kalikempit dapat mengetahui kualitas kakao di lapang.

1.2 Tujuan

Tujuan dalam Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah:

1. Untuk mengetahui Pengendalian mutu pada pengolahan kakao di PT.

Perkebunan Nusantara XII kebun Kalikempit.

2. Untuk mempelajari pengujian mutu setiap proses kakao di PT. Perkebunan Nusantara XII kebun Kalikempit.

1.3 Manfaat

Manfaat yang dapat di peroleh dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapang tentang sistem pengendalian mutu yang ada di PT. Perkebunan Nusantara XII Wilayah Kebun Kalikempit:

1. Bagi perusahaan adalah sarana berbagai ilmu dan sarana pendidikan atau pengabdian kepada masyarakat antara mahasiswa dan perusahaan.
2. Bagi universitas adalah menambah jaringan kerja sama dengan perusahaan diluar kampus.
3. Bagi mahasiswa adalah sarana meningkatkan softskill dan networking, memiliki pengalaman secara langsung dalam aktivitas di perusahaan dan memahami sistem penanganan mutu pada pengolahan kakao secara langsung.