

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu negara yang membudidayakan tanaman kakao terbesar. Budidaya kakao di Indonesia sendiri diusahakan oleh perkebunan rakyat, dan perkebunan besar swasta. Indonesia menduduki peringkat ketiga setelah Ivory Coast (Pantai Gading) dan Ghana. Indonesia memiliki tanaman kakao dengan luas areal 1,4 juta hektar memproduksi kurang lebih 500 ribu ton pertahun (Saputra 2015). Indonesia merupakan negara berkembang dimana perdagangan internasional khususnya ekspor sangatlah penting sebagai cara meningkatkan daya saing terhadap produk ekspor (Kiranta dan Luh 2014). Kebutuhan di Indonesia biji ekspor kakao lebih tinggi dari pada olahan kakao yang melalui proses produksi (Susanto 1994).

Tanaman kakao merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memberikan kontribusi dalam pembangunan ekonomi. Kakao adalah salah satu produk hasil pertanian yang sangat penting dalam ekonomi suatu wilayah (Kiranta dan Luh 2014). Kakao merupakan tanaman yang banyak manfaat diluar maupun didalam negeri. Bagian kakao yang memiliki nilai ekonomis tidak hanya terletak pada bagian biji melainkan terletak pada kulit kakao yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan CMC (*carboxy methyl cellulose*) (Nisa dan Widya 2014).

Proses produksi merupakan salah satu tahap dalam kegiatan produksi yang ada didalamnya terdapat beberapa tahapan yaitu dengan cara mengolah bahan mentah menjadi bahan setengah jadi sampai jadi atau utuh. Kegiatan produksi dilaksanakan untuk nilai guna suatu bahan sehingga barang tersebut menjadi lebih bermanfaat bagi masyarakat. Kegiatan menambah guna tanpa mengubah bentuk disebut jasa, serta kegiatan menambah guna dengan mengubah sifat dinamakan produksi barang (Sofjan 2009).

Proses produksi yang terdapat pada PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kalikempit yaitu produk biji kakao kering yang meliputi pemanenan buah kakao, pemetikan buah, pemecahan buah, transportasi, fermentasi, perendaman dan pencucian, pengeringan, sortasi serta yang terakhir pengemasan dan penyimpanan. Rasa dan aroma biji kakao yang merupakan salah satu ciri mutu yang diperoleh

melalui proses fermentasi yang merupakan tahapan inti dari pengolahan biji kakao kering (Setiawati *et al.* 2007) Maka dari itu keberadaan teknologi sangat dibutuhkan dalam proses pengolahan untuk mencapai produk yang berkualitas dan berdaya saing.

Pratik Kerja lapang (PKL) merupakan salah satu untuk meningkatkan kemampuan mahasiswa khususnya mahasiswa universitas trunojoyo madura dalam mencapai relevansi pendidikan dengan kebutuhan tenaga kerja. Harapan utama dari pelaksanaan PKL adalah untuk meningkatkan keahlian mahasiswa sesuai dengan tuntutan kebutuhan dunia kerja. Kajian tentang produksi pada industri kakao ini sangat berguna untuk mengetahui konsep dari proses produksi di industri kakao dimana konsep proses produksi tersebut dari persiapan bahan sampai pengemasan produk kakao.

PTPN XII merupakan badan usaha milik negara dimana salah satu perusahaan yang berkedak di bidang industri pengolahan karet, kakao, aneka kayu, gula serta kopi. Menurut Munarso dan Miskiyah (2014). PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kalikempit adalah salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang sektor pertanian khususnya perkebunan yang teletak di kalikempit kecamatan Glenmore Kabupataen Banyuwangi. Tanaman pangan yang dibudidayakan adalah kakao bulk dan kakao edel serta produksi yang berkualitas baik. Produk biji kakao kering dengan kualitas baik ini nantinya akan diekspor keluar negeri. PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kalikempit bekerja sama dengan beberapa mitra untuk memenuhi pemasokan produknya. Berdasarkan hal tersebut penulis tertarik untuk mempelajari bagaimana proses produksi kakao dengan kualitas baik yang dilakukan PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kalikempit

1.2 Tujuan

Mengetahui proses produksi pada pengolahan kakao di PTPN XII Kebun Kalikempit

1.3 Manfaat

Manfaat Praktik Kerja Lapang (PKL) tentang proses produksi pengolahan biji kakao yang ada di PT. Perkebunan Nusantara XII Wilayah Kebun Kalikempit:

1. Bagi perusahaan yaitu sebagai sarana berbagi ilmu (sharing) dan menjadikan praktik kerja lapang sebagai wadah atau sarana pendidikan atau pengabdian kepada masyarakat yang diwakili oleh mahasiswa
2. Bagi universitas yaitu menambah jaringan kerja sama atau mitra kerja dengan perusahaan di luar kampus.
3. Mendapat pengetahuan, Meningkatkan percaya diri serta memahami proses produksi pengolahan kakao secara langsung.