

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Coklat adalah hasil olahan makanan atau minuman dari biji kakao (*Theobroma Cacao* L.), coklat dihasilkan dari proses pengeringan, pembersihan dan proses fermentasi. Tumbuhan coklat berasal dari negara Brazil dan dikenalkan di Indonesia pada awal abad ke-18, perkembangan produk coklat cukup maju dan banyak dikonsumsi dan disukai oleh masyarakat Indonesia baik itu kalangan orang dewasa dan kalangan anak-anak. Tanaman kakao dapat tumbuh dan berbuah pada daerah tropis dengan ketinggian sekitar 800 Mdpl, ini sangat cocok ditanam di Indonesia yang beriklim tropis sehingga Indonesia menjadi salah satu negara penghasil biji kakao terbesar di dunia.

Kakao merupakan komoditas hasil perkebunan yang memiliki daya jual atau ekonomi yang tinggi. Perkebunan kakao juga dapat membuka lapangan pekerjaan bagi warga sekitar perkebunan tersebut untuk mengolah lahan perkebunan kakao, menjadi sumber pendapatan dan sebagai pendorong perkembangan agroindustri, Indonesia menjadi lahan yang sangat cocok untuk pertumbuhan tanaman kakao dengan iklim tropis dan tanah yang subur. Indonesia juga merupakan salah satu penghasil kakao yang besar di dunia dengan jumlah produksi yang dihasilkan mencapai angka 809.583 ton pertahun, kakao yang diekspor Indonesia adalah 535.236 ton pada tahun 2009, dari data tersebut kakao menjadikan penghasilan yang banyak bagi Indonesia.

Proses produksi kakao menjadi potensi yang cukup besar untuk dikembangkan karena kakao merupakan komoditi pangan yang banyak diminati. Proses pengolahan coklat di Indonesia masih dikuasai oleh industri-industri besar, data yang didapatkan pada departemen pertanian biji kakao yang dihasilkan oleh perkebunan yang ada di Indonesia sebagian besar masih diekspor.

Proses pengolahan biji kakao menjadi sangat penting karena dengan proses produksi atau penanganan pasca panen menjadi bahan setengah jadi menentukan kualitas dari produk coklat yang akan dikembangkan. Proses produksi akan menurunkan kualitas dari produk apabila ada kesalahan maupun kendala dalam salah satu prosesnya. Produksi biji kakao yang sangat penting peranannya adalah proses fermentasi dimana proses ini menentukan cita dan rasa dari kakao, dalam prosesnya kakao edel dan bulk memiliki jangka waktu yang berbeda, kakao edel

selama 3 hari dan kakao bulk selama 4 hari. Proses penyimpanan produk menjadi salah satu proses yang sangat penting karena menjaga produk tetap dalam kualitas atau mutu yang telah ditentukan.

Proses produksi biji kakao menjadi coklat telah diterapkan pada PT Perkebunan Nusantara XII Kendeng Lembu Bayuwangi, yang menghasilkan produk coklat bubuk dan coklat batangan salah satu yang terbesar di Jawa Timur. PT ini juga mengembangkan peralatan sederhana untuk pengolahan sekunder biji kakao yang berdasarkan prinsip-prinsip pengolahan biji kakao, diharapkan alat tersebut bisa diterapkan pada industri kecil. Dengan Praktik Kerja Lapang ini di PT Perkebunan Nusantara XII Kendeng Lembu Bayuwangi diharapkan dapat memberikan pengalaman dan pembelajaran yang lebih jauh dan luas lagi tentang proses produksi pengolahan biji kakao menjadi coklat yang siap dikonsumsi.

1.2 Tujuan

Praktik Kerja Lapang kali ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi biji kakao kering di PT Perkebunan Nusantara XII Kendeng Lembu Bayuwangi.

1.3 Manfaat

1. Dapat menambah wawasan proses produksi coklat di PT Perkebunan Nusantara XII Kendeng Lembu Bayuwangi.
2. Memiliki kemampuan dan pengalaman praktis dalam Praktik Kerja Lapang (PKL) di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendeng Lembu Bayuwangi, khususnya dalam bidang pengolahan biji kakao.
3. Mendapatkan pengalaman langsung dalam aktivitas perusahaan ataupun industri.
4. Meningkatkan semangat dan motivasi dalam dunia kerja nyata setelah menyelesaikan perkuliahan, sehingga dapat diterapkan pada dunia kerja yang sebenarnya.
5. Menambah relasi Universitas Trunojoyo Madura dengan PT. Perkebunan Nusantara XII Kendeng Lembu