

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kakao (*Theobroma cacao* L.) merupakan tanaman yang tumbuh pada daerah dengan curah hujan yang cukup tinggi yaitu berkisar antara 1.250–3.000 mm tiap tahun (Susanto 1994). Kondisi ini sesuai dengan iklim yang dimiliki oleh negara Indonesia yaitu iklim tropis. Dengan begitu Indonesia dapat menduduki peringkat ketiga negara penghasil kakao terbanyak didunia setelah Pantai Gading dan Ghana (Kementrian Pertanian 2018). Menurut situs International Cocoa Organization, biji kakao memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi yaitu mencapai harga US\$ 2500/ton pada bulan Januari 2020. Oleh karena itu, biji kakao menjadi salah satu komoditas yang perlu lebih diperhatikan lagi keberadaannya karena memiliki peluang untuk meningkatkan devisa negara serta penghasilan petani kakao.

Permintaan biji kakao dunia terus meningkat setiap tahunnya, hingga tahun 2016 sekitar 2.848.900 ton biji kakao kering diproduksi untuk memenuhi permintaan pasar dunia setiap tahunnya. Pertumbuhan kebutuhan meningkat terus dan indonesia merupakan salah satu negara yang mengekspor biji kakao di Asia. Menurut data FAO, ada 3 negara ASEAN yang melakukan ekspor biji kakao yaitu Indonesia, Malaysia dan Pilipina. Indonesia merupakan negara eksportir biji kakao terbesar di ASEAN. Indonesia dapat menyumbang hingga 91,99% volume ekspor biji kakao nuntuk ASEAN dengan rata-rata volume ekspor 325,16 ribu ton (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian 2016).

Mutu biji kakao merupakan penentu tingkat harga produk biji kakao kering di pasar internasional, sehingga diperlukan penanganan biji kakao yang baik untuk mendapatkan biji kakao yang berkualitas. Harga biji kakao Indonesia relatif rendah dan dikenakan potongan harga dibandingkan dengan harga produk sama dari negara produsen lain. Mutu biji kakao Indonesia dinilai rendah di pasar dunia terutama di Eropa karena memiliki senyawa prekursor flavor dan kadar lemak yang rendah serta tingginya tingkat keasaman biji kakao. Hal ini menyebabkan harga

biji kakao Indonesia selalu mendapatkan potongan yang cukup tinggi yaitu sekitar 15% dari rata-rata harga kakao dunia (Departemen Perindustria 2007).

Meski demikian, biji kakao merupakan komoditi pertanian yang memiliki sifat *perishable* (mudah rusak) sehingga dapat mempengaruhi daya simpan kakao. Kerusakan yang terjadi pada biji kakao dengan penanganan yang tidak baik dapat berupa biji kakao cacat, yaitu biji kakao yang berjamur, biji tidak terfermentasi (*slaty*), biji berserangga, biji pipih, dan biji berkecambah. Oleh karena hal tersebut, diperlukan sebuah upaya untuk penanganan biji kakao agar mutu dapat dipertahankan, salah satunya yaitu penanganan bahan baku dengan baik dan benar. Penanganan ini bertujuan untuk menekan kerusakan hasil panen, memperpanjang daya simpan, meningkatkan nilai tambah, daya saing, dan memberikan keuntungan yang optimum bagi produsen kakao.

PTPN XII Wilayah Kebun Kalikempit merupakan salah satu BUMN yang bergerak dalam pengolahan biji kakao. PTPN XII Wilayah Kebun Kalikempit ini terletak di daerah Kalikempit/bendokerep, Dsn. Tulungrejo, Kab. Banyuwangi, Jawa Timur. Produk yang dihasilkan pabrik ini yaitu biji kakao dan cokelat kering. Kebun Kalikempit memiliki 5 afdeling atau kebun bagian sebagai pemasok bahan baku biji kakao yang akan diolah. Kebun kakao ini memiliki hasil produksi yang melimpah berupa kakao edel dan bulk. Proses pengolahan PTPN XII Wilayah Kebun Kalikempit menggunakan standar internasional diantaranya pengawasan *quality control* yang ketat dan menerapkan sistem ISO 9001:2008.

Penanganan bahan baku yang baik sangat penting dalam suatu produksi pengolahan pangan. Penanganan bahan baku dilakukan untuk menjaga kualitas bahan baku yang digunakan sampai menjadi produk akhir. Penanganan bahan baku akan berdampak pada produk yang dihasilkan, berkualitasnya produk tergantung dari penanganan bahan baku yang dilakukan. Berdasarkan hal tersebut penulis tertarik untuk mempelajari bagaimana penanganan bahan baku pada PTPN XII Wilayah Kebun Kalikempit. Kegiatan PKL ini bertujuan untuk mengetahui proses penanganan bahan baku pada proses pengolahan biji kakao di PTPN XII Wilayah Kebun Kalikempit.

1.2 Tujuan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan mengenai proses penanganan bahan baku di PTPN XII Wilayah Kebun Kalikempit ini bertujuan:

1. Mengetahui proses penanganan kakao di PTPN XII Wilayah Kebun Kalikempit Banyuwangi.
2. Meningkatkan kemampuan, keterampilan dan pengalaman kerja praktis mahasiswa sehingga secara langsung dapat memecahkan permasalahan yang ada dalam kegiatan di bidang pengolahan hasil perkebunan.

1.3 Manfaat

Manfaat dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan mengenai proses penanganan bahan baku di PTPN XII Wilayah Kebun Kalikempit ini yaitu :

1. Bagi perusahaan yaitu sebagai sarana untuk mengkomunikasikan proses produksi dan penanganan bahan baku pengolahan kakao di PTPN XII Kebun Kalikempit pada masyarakat.
2. Bagi universitas yaitu menambah jaringan kerja sama atau mitra kerja dengan perusahaan luar kampus.
3. Bagi mahasiswa yaitu menambah pengetahuan dan pengalaman kerja secara langsung tentang bagaimana proses penanganan bahan baku di PTPN XII Kebun Kalikempit.