

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Industri makanan merupakan industri yang berkembang pesat terutama dalam bidang industri pengolahan biji kakao menjadi produk cokelat. Produk cokelat banyak digemari oleh masyarakat awam dan dapat diterima hampir oleh semua masyarakat disemua umur dan kalangan. Perkembangan produk cokelat telah sangat pesat dengan banyaknya variasi seperti rasa dan isian pada produk cokelat seperti kismis, kacang dan anggur.

Produk cokelat tidak lagi digunakan hanya sebagai makanan ringan (camilan). Banyaknya tuntutan masyarakat terhadap makanan dengan nilai gizi lebih membuat industri pengolahan cokelat terus berkembang dengan inovasi yang baru. Cokelat merupakan sebuah produk makanan yang diolah dari biji kakao yang melewati tahap fermentasi pada proses pengolahannya.

Pengolahan biji kakao menjadi cokelat saat ini semakin inovatif dalam menyajikan berbagai produk cokelat dan olahannya sehingga menarik untuk dipelajari lebih lanjut tentang proses pengolahan biji kakao menjadi produk cokelat melalui Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yang selanjutnya disingkat dengan PKIPP. PKIPP merupakan tugas wajib yang dilaksanakan oleh mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Tugas ini dapat dilaksanakan secara perorangan atau berkelompok sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pertanian. Perusahaan tempat PKIPP berlangsung adalah perusahaan atau unit usaha yang melaksanakan proses pengolahan dengan menggunakan bahan baku hasil pertanian.

Pemilihan pelaksanaan PKIPP di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia karena adanya keinginan untuk memperoleh wawasan dan pengetahuan tentang proses pengolahan biji kakao menjadi coklat yang dilaksanakan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia yang selanjutnya akan disingkat menjadi PPKKI. PPKKI merupakan salah satu pusat penelitian kopi dan kakao terkemuka di Indonesia, khususnya Jawa Timur. Keinginan melihat dan memahami aplikasi ilmu yang telah diperoleh semasa perkuliahan di lingkungan industri yang sebenarnya. Melalui PKIPP ini, mahasiswa diharapkan dapat memperoleh pengetahuan dan pengalaman di lapangan kerja.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

1. Mempelajari aplikasi proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di industri pengolahan pangan yang berkaitan dan cara penyelesaiannya.
3. Mengembangkan pengetahuan, sikap, dan kemampuan professional mahasiswa melalui penerapan ilmu, latihan kerja, dan pengamatan teknik yang dilakukan oleh perusahaan.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan produk olahan coklat yang meliputi penyediaan bahan baku dan penyimpanannya, proses pengolahan hingga menjadi produk coklat yang siap untuk dipasarkan.

2. Mengetahui struktur organisasi, tata letak pabrik serta pengaturan lain yang dapat digunakan sehubungan dengan sistem produksi.
3. Mempelajari cara-cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode kerja yang dilakukan selama kerja praktek merupakan metode kerja deskriptif untuk memperoleh beberapa data sebagai berikut:

1. Data Primer

Pengumpulan data primer didapat dengan cara:

- a. Mengamati secara langsung keadaan umum perusahaan.
- b. Wawancara dengan para staf dan karyawan PPKKI
- c. Praktek kerja secara nyata di PPKKI

2. Data Sekunder

Pengumpulan data sekunder dilakukan dengan mencari literatur dan data perusahaan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu PKIPP dimulai pada 27 Desember 2017 sampai 25 Januari 2018. PKIPP dilaksanakan di PPKKI Divisi Cokelat yang berada di Jalan Perkebunan Renteng, Jenggawah, Desa Nogosari, Kecamatan Rambipuji, Kabupaten Jember.