

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara penghasil kakao ketiga terbesar di dunia setelah Ivory Coast dan Ghana dengan produksi tahunan mencapai 700.000 ton pada tahun 2005 (Wahyudi dan Misnawi, 2007). Melimpahnya produksi kakao tersebut menyebabkan banyak dilakukannya pengembangan dalam penanganan kakao. Penanganan kakao, mulai dari tanaman hingga buah kakao beserta prosesnya sangat menentukan mutu dan kualitas produk yang dihasilkan.

Produksi kakao yang melimpah perlu diimbangi dengan perluasan pasar yang dinamis dan bernilai tambah. Selama ini, dari produksi biji kakao nasional, hanya 20% yang diolah dan dipasarkan dalam bentuk olahan, padahal nilai tambah terbesar diperoleh dari produk hilirnya, yang meliputi produk setengah jadi dan produk jadi. Bahan dasar yang digunakan dalam pengolahan produk setengah jadi dan produk jadi adalah kakao (*Theobroma cacao*). Produk setengah jadi meliputi pasta, bungkil/*cake* dan lemak yang dapat diproses lebih lanjut menghasilkan produk jadi seperti bubuk cokelat, permen dan minuman cokelat serta produk lain yang menggunakan bahan dasar cokelat.

Bubuk cokelat merupakan salah satu produk jadi yang menggunakan bahan baku bungkil/*cake* yang diperoleh dari pengepresan lemak kakao. Pengolahan bubuk cokelat ini tentunya meningkatkan pemanfaatan kakao sebagai bahan baku. Bubuk cokelat dibedakan menjadi dua, yaitu bubuk cokelat murni dan bubuk cokelat *3 in 1*. Bubuk cokelat murni hanya terdiri dari bubuk cokelat, sedangkan bubuk cokelat

3 in 1 merupakan campuran dari bubuk cokelat, susu bubuk, gula halus serta *creamer* yang mengalami proses pencampuran dengan mesin *blending*.

Bubuk cokelat *3 in 1* dapat mengalami penurunan mutu sehingga perlu dilakukan pengemasan. Pengemasan melindungi produk yang dikemas dari kerusakan fisik, kimia dan mikrobiologis sehingga kerusakan selama penyimpanan dapat diminimalkan. Pengemas juga mempermudah pemindahan dan pengangkutan selama distribusi, sebagai media pemasaran, dan dapat meningkatkan nilai tambah produk melalui penampilan kemasan yang menarik.

Pengemasan, penyimpanan dan penggudangan merupakan proses akhir dari rangkaian proses produksi yang memegang peranan penting dalam suatu pabrik pengolahan karena sangat menentukan kualitas produk yang dihasilkan. Unit pengemasan dan penggudangan bertujuan untuk menangani produk yang telah diproduksi melalui suatu pengemasan agar kualitas produk dapat terjaga serta menyediakan kondisi penyimpanan gudang yang sesuai untuk produk hingga produk siap didistribusikan. Unit pengemasan dan penggudangan akan dirancang untuk menangani bubuk cokelat *3 in 1* dengan kapasitas 2 ton/hari.

Pengemasan bubuk cokelat *3 in 1* meliputi pengemasan primer, sekunder dan tersier. Kemasan primer berhubungan langsung dengan produk yang dikemas, sedangkan kemasan sekunder dan tersier tidak berhubungan langsung dengan produk yang dikemas. Kemasan primer yang digunakan untuk produk bubuk cokelat *3 in 1* adalah *aluminium foil* yang dilaminasi dengan *polyester* dan *polyethylene* (PE). Pengemasan dilakukan dengan menggunakan mesin *packaging roll*. Satu *sachet* berisi 25 g, setiap lima *sachet* akan dikemas menggunakan kardus sebagai pengemas sekunder. Setiap 36 buah kardus akan dikemas menggunakan

karton bergelombang sebagai pengemas tersier. Produk bubuk cokelat *3 in 1* yang telah dikemas, disimpan di gudang penyimpanan sebelum didistribusikan ke konsumen.

Produk bubuk cokelat *3 in 1* ini diharapkan dapat memenuhi kebutuhan masyarakat saat ini, dimana kepraktisan dan keekonomisan menjadi pertimbangan dalam membeli suatu produk. Bubuk cokelat *3 in 1* dikemas dalam kemasan laminasi berupa *sachet* yang berisi 25 g untuk sekali konsumsi. Satu *sachet* bubuk cokelat *3 in 1* disajikan dalam 200 mL air. *Sachet* yang digunakan telah dilengkapi dengan desain kemasan yang berisi keterangan produk untuk memudahkan konsumen mengenali produk dan membedakan dari produk sejenis di pasaran.

Unit pengemasan dan penggudangan bubuk cokelat *3 in 1* merupakan bagian dari pabrik yang berlokasi di Desa Balen, Jalan Raya Balen, Kecamatan Balen, Kabupaten Bojonegoro, Jawa Timur. Pabrik ini berjarak 12 KM dari Kota Bojonegoro. Alasan pemilihan lokasi ini adalah Kabupaten Bojonegoro memiliki prospek bisnis yang menjanjikan, selain itu penduduk usia kerja yang cukup tinggi yaitu 76% pada tahun 2010 (Bank Data Bojonegoro, 2011) sehingga SDM mendukung untuk pendirian pabrik. Sarana transportasi, komunikasi, dan utilitas yang memadai juga digunakan sebagai pertimbangan pemilihan lokasi ini.

1.2. Tujuan

Penyusunan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan bertujuan untuk merencanakan unit pengemasan dan penggudangan bubuk cokelat *3 in 1* dengan kapasitas bahan baku unit pengemasan 2 ton/hari dan mengevaluasi kelayakannya dari sisi teknis dan ekonomis.