

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sub sektor perkebunan merupakan salah satu sub sektor pertanian yang memiliki potensi cukup besar untuk perekonomian. Kakao (*Theobroma cacao* L.) merupakan salah satu komoditas unggulan dari sub sektor perkebunan Indonesia dengan luas area perkebunan dan produksinya yang cenderung terus meningkat setiap tahun. Indonesia merupakan salah satu negara pembudidaya tanaman kakao paling luas di dunia dan juga negara produsen kakao terbesar ketiga setelah Pantai Gading dan Ghana yg terletak di benua Afrika dengan persentase produksi kakao sebesar 13% dari produksi kakao di dunia karena memiliki iklim yang sesuai untuk menanam kakao (Statistik Kakao Indonesia, 2019). Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS), nilai produksi kakao di Indonesia mencapai 706.500 ton pada tahun 2021.

Jumlah penduduk Indonesia yang semakin meningkat menyebabkan meningkat pula kebutuhan terhadap sektor *property* atau perumahan, sektor industri, dan sektor transportasi yang mengakibatkan terjadinya persaingan dalam pemanfaatan lahan. Upaya yang dapat dilakukan untuk tetap mempertahankan dan mengembangkan potensi yang ada, yaitu dengan penentuan komoditas sub sektor perkebunan basis dan non basis. Komoditas basis adalah komoditas unggulan di suatu wilayah yang tidak hanya memenuhi kebutuhan daerahnya saja, tetapi juga memiliki potensi untuk diekspor atau didistribusikan ke luar wilayahnya, seperti yang dilakukan oleh salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pangan di Kabupaten Sidoarjo yaitu PT. Aneka Kakao.

Mengingat angka produksi kakao yang cukup tinggi di Indonesia, maka PT. Aneka Kakao memanfaatkan biji kakao untuk diolah menjadi produk yang memiliki nilai tambah, salah satunya bubuk kakao yang mengandung antioksidan alami. Biji kakao mengandung senyawa polifenol yang berperan sebagai antioksidan. Mengacu pada pernyataan Yuliatmoko (2007), kandungan senyawa polifenol pada bubuk kakao lebih tinggi dibandingkan yang terkandung dalam anggur maupun teh. Kandungan polifenol pada produk bubuk kakao bervariasi pada kisaran 3,3-6,5 mg/g bubuk kakao (Tamrin, 2012). Kandungan epikatekin yang terdapat pada

kakao memiliki efek yang menguntungkan bagi Kesehatan kardiovaskular (Hurst dkk., 2011).

Dengan melihat berbagai kelebihan yang terdapat dalam biji kakao, potensi pasar yang cukup besar, serta ketersediaan bahan baku dan bahan pembantu yang mencukupi menjadi peluang bagi PT. Aneka Kakao untuk mengolah biji kakao menjadi produk bubuk kakao. Proses pengolahan bubuk kakao oleh PT. Aneka Kakao dimulai dari penyiapan bahan baku dan bahan pembantu seperti bungkil kakao dan gula, lalu dilakukan pencampuran, pengecilan ukuran (*grinding*), *tempering*, pengemasan, dan pendistribusian. Produk bubuk kakao yang diproduksi oleh PT. Aneka Kakao tidak hanya dipasarkan di daerah Jawa Timur, melainkan sudah didistribusikan dan dijual secara domestik di Indonesia maupun internasional.

1.2. Tujuan PKIPP

1.2.1. Tujuan Umum

Menerapkan teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta melatih, mengetahui, dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan bubuk kakao yang meliputi penyediaan bahan baku dan penyimpanannya, proses pengolahan hingga menjadi produk bubuk kakao, penyimpanan serta *product recall*.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan selama Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah pengamatan dan wawancara kegiatan produksi di lokasi pabrik dan, serta pengumpulan data dan materi melalui literatur.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan di PT. Aneka Kakao yang berlokasi di Jl. Raya Pilang KM 5, Dusun Rame No. 8, Desa Pilang, Kecamatan Wonoayu, Sidoarjo, Jawa Timur pada tanggal 19 September 2022 hingga 19 Oktober 2022.