

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia memiliki potensi untuk memproduksi kakao. Hal ini dikarenakan wilayah Indonesia memiliki tanah yang cocok untuk tanaman kakao yang masih luas. Tanaman cokelat (*Theobroma cacao*) sering dijumpai di berbagai wilayah di Indonesia, seperti Jawa Tengah, Jawa Timur, dan di daerah Sulawesi. Kakao merupakan komoditi yang digunakan untuk membuat produk-produk olahan cokelat yang disukai oleh masyarakat. Oleh karena itu industri cokelat menuntut mutu biji kakao yang benar-benar baik untuk dijadikan bahan baku untuk pembuatan berbagai produk olahan cokelat yang bermutu tinggi.

Pengolahan buah cokelat menjadi biji cokelat kering seringkali disebut disebut pengolahan hulu cokelat. Metode pengolahan biji kakao ada 3 yaitu konvensional, semi-cadbury, dan pulitkoka. Pada prinsipnya ketiga metode tersebut tidak terlalu berbeda, tetapi khusus untuk metode konvensional, kakao yang dihasilkan memiliki tingkat keasaman yang tinggi dan citarasa khas kakao yang lebih rendah sehingga disarankan menggunakan metode semi-cadbury.

Tahapan pengolahan biji kakao umumnya meliputi pemanenan buah, pemecahan buah, fermentasi, pencucian, penjemuran, sortasi, pengemasan, dan penyimpanan. Permasalahan yang sering muncul pada biji kakao yang dihasilkan adalah mutu biji kakao yang masih dibawah standart, seperti biji kakao yang berwarna hitam dan berkerut. Hal ini dikarenakan kematangan buah kakao dan proses pengeringan biji kakao yang tidak benar. Permasalahan lainnya adalah ketersediaan tanaman pada awal, puncak, dan panen yang jumlahnya berbeda-beda. Buah kakao bila tidak

segera ditangani mengalami kerusakan. Permasalahan ini menyebabkan proses produksi biji kakao tidak dapat berjalan sepanjang tahun.

Proses pengolahan buah kakao menjadi biji kakao juga harus memperhatikan kualitas biji kakao kering yang dihasilkan. Kualitas biji kakao yang diharapkan adalah berwarna coklat merata pada seluruh bagian biji, tekstur berongga, dan memiliki aroma kakao. Tinggi rendahnya mutu biji kakao kering yang dihasilkan tergantung pada usaha optimasi yang dilakukan dalam proses produksi yang terkendali. Optimasi produksi merupakan suatu aktivitas untuk mendapatkan hasil terbaik dari suatu rangkaian proses produksi dengan batasan-batasan yang telah ditentukan. Dalam penentuan batasan-batasan tersebut, perencanaan proses produksi harus jelas dan perencana harus mengambil keputusan yang baik dalam bidang manajemen / teknologi tiap langkahnya.

Tujuan utama setiap keputusan yang diambil adalah untuk meminimumkan usaha yang diperlukan atau biaya operasional dan memaksimalkan keuntungan atau nilai tambah. Usaha optimasi yang dapat dilakukan untuk meningkatkan kuantitas biji kakao kering yang dihasilkan adalah menetapkan batasan-batasan pada beberapa tahapan kritis yang perlu dikendalikan, penggunaan mesin dan peralatan yang efektif pada proses pengolahan buah kakao menjadi biji kakao kering, serta menerapkan standar bahan baku kepada *supplier*. Batasan-batasan pada beberapa tahapan kritis yang ditetapkan dan penggunaan mesin dan peralatan yang efektif harus dijalankan dengan pengawasan selama proses.

Perencanaan adanya optimasi produksi pada pengolahan buah kakao menjadi biji kakao kering yang bermutu tinggi akan mengoptimalkan proses pengolahan buah kakao menjadi biji kakao kering yang bermutu tinggi dengan biaya operasional yang minimum untuk mencapai keuntungan

yang maksimum melalui peningkatan jumlah biji kakao kering bermutu tinggi yang dihasilkan.

1.2. Tujuan

Tujuan dari penyusunan tugas perencanaan unit pengolahan pangan ini adalah merancang standar operasional untuk menjalankan optimasi produksi biji kakao kering bermutu tinggi dan menganalisa biaya dari usaha tersebut.