BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kakao merupakan komoditas perkebunan yang cukup penting dalam perekonomian Indonesia. Tidak hanya untuk devisa negara namun kakao dibudidayakan untuk penyediaan lapangan kerja dan sumber pendapatan sebagian penduduk Indonesia. Selain itu kakao merupakan komoditas yang sangat potensial sebagai produk ekspor impor. Di seluruh dunia, kakao digunakan sebagai bahan baku berbagai produk makanan dan kosmetik. Pada tahun 2016, Indonesia memproduksi 240,5 ribu ton biji kakao kering (Hendaryati dkk., 2016). Jumlah produksi kakao dapat mempengaruhi volume ekspor kakao. Volume ekspor kakao di Indonesia lebih tinggi dibandingkan volume impornya (Subiyantoro dkk., 2015). Oleh sebab itu kakao merupakan komoditas unggulan nasional dan daerah, komoditas ekspor non migas yang berfungsi ganda yaitu sebagai sumber devisa negara dan menunjang pendapatan asli daerah (PAD).

Kakao adalah bahan dasar dalam produk cokelat yang digunakan dalam bentuk pasta, bubuk dan lemak. Sebelum menjadi cokelat, buah kakao diolah dengan diambil bijinya. Pengolahan kakao menjadi biji kakao melalui proses pemerasan lendir pulpa, fermentasi dan pengeringan. Proses pemerasan lendir pulpa bertujuan agar fermentasi berjalan sempurna, proses fermentasi bertujuan untuk menumbuhkan senyawa pembentuk cita rasa dan aroma, proses pengeringan bertujuan untuk menurunkan kadar air biji kakao hingga kadar air maksimal 7,5%. Biji kakao kering siap diolah menjadi berbagai produk olahan cokelat.

Cokelat merupakan hasil pengolahan biji kakao. Cokelat memiliki tiga sifat utama yang membedakannya dari produk-produk lain, yaitu kekhasan cita rasa, tekstur dan warnanya. Padatan cokelat atau bungkil kakao berperan sebagai pemberi cita rasa dan warna, sedangkan lemak berperan dalam mengendalikan tekstur produk. Bubuk, lemak, bungkil dan pasta adalah produk setengah jadi atau produk antara (*intermediate*) yang dihasilkan dari pengolahan sekunder biji kakao (BPTP, 2008). Pengolahan kakao menjadi cokelat dibagi menjadi 2 bagian, yaitu pengolahan primer dan pengolahan sekunder. Pengolahan primer dimulai dari sortasi buah sampai menjadi biji kakao kering siap olah, sedangkan pengolahan sekunder mencakup pengolahan biji kakao kering menjadi produk olahan kakao setengah jadi berupa pasta cokelat, bubuk cokelat dan lemak cokelat. Hasil pengolahan primer yaitu biji kakao kering digunakan sebagai bahan utama yang diolah menjadi berbagai produk cokelat, kulit buah kakao yang diolah menjadi sabun cair dengan memanfaatkan kristal KOH yang terkandung dalam kulit buah, selain itu juga dapat diolah menjadi pupuk, lendir pulpa yang diolah menjadi *nata de cocoa*. Hasil pengolahan kulit buah kakao dan lendir pulpa disebut sebagai produk samping. Hasil pengolahan biji kakao kering yang berupa produk setengah jadi kemudian diolah lagi menjadi beragam jenis produk seperti permen cokelat (*praline*), cokelat batangan, dan macam-macam kue cokelat. Kualitas akhir produk yang dihasilkan dipengaruhi oleh proses pengolahan cokelat, mulai dari penanaman, pemanenan, proses pengolahan setengah jadi, hingga pembuatan produk akhir. Oleh sebab itu, penting untuk mengetahui dan memahami proses pengolahan cokelat, terutama dengan bahan dasar yang dominan berasal dari biji kakao lokal.

Salah satu tempat pengolahan cokelat dengan memanfaatkan biji kakao lokal adalah Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (PPKKI), lembaga non profit yang memperoleh mandat untuk mengembangkan komoditas dan

melakukan penelitian komoditas kakao dan kopi secara nasional. Pengolahan biji kakao dilakukan mulai dari biji kakao dipanen hingga menghasilkan produk setengah jadi dan produk jadi. Pemilihan PKIPP di PPKKI ini dilandasi oleh adanya keinginan untuk memperoleh pengetahuan tentang pengolahan kakao lokal, baik menjadi produk setengah jadi maupun hingga menjadi produk cokelat. Dengan adanya pengamatan produksi secara langsung, diharapkan mahasiswa dapat mengimplementasikan ilmu yang telah diperoleh saat kuliah dengan segala kondisi industri pengolahan tersebut.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari teori pengolahan cokelat yang telah diperoleh selama perkuliahan, mengimplementasikan secara langsung proses pengolahan pangan dan mengidentifikasi permasalahan yang terjadi serta cara pengendaliannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mempelajari proses pengolahan bahan baku meliputi perlakuan pasca panen hingga produk siap jual.
2. Mengetahui permasalahan yang timbul di industri cokelat
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi di industri cokelat selama proses produksi.
4. Mempelajari suasana lingkungan kerja di industri cokelat.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode kerja yang dilakukan selama kerja praktek pada Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia dengan melakukan pengumpulan 2 jenis data sebagai berikut :

1. Data Primer

Data primer didapatkan dengan cara:

- a. Praktek kerja pengolahan biji kakao hingga menjadi produk coklat
- b. Pengamatan selama proses pengolahan biji kakao hingga menjadi produk coklat
- c. Wawancara dengan staf dan penanggung jawab yang terlibat dalam proses pengolahan biji kakao

2. Data Sekunder

Data sekunder didapatkan dengan cara pengumpulan literatur dari PPKKI maupun referensi pustaka lain

1.4. Waktu dan Tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Praktek kerja dilaksanakan pada tanggal 28 Desember 2017 sampai 26 Januari 2018. Tempat praktek kerja adalah Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia divisi Pengolahan Cokelat yang berada di Jalan Perkebunan Renteng Jenggawah di Desa Nogosari, Kecamatan Rambipuji, Kabupaten Jember.