

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Kakao merupakan salah satu komoditi hasil perkebunan yang berperan penting dalam kegiatan perekonomian Indonesia. Indonesia merupakan negara produsen dan eksportir kakao terbesar ketiga di dunia setelah Ghana dan Pantai Gading. Produksi kakao Indonesia sebagian besar diekspor ke mancanegara sedangkan sisanya dipasarkan di dalam negeri. Salah satu negara yang menerima ekspor kakao tertinggi dari Indonesia adalah Malaysia (Badan Pusat Statistik, 2017). Menurut Wata (2017), ekspor kakao yang dilakukan selama ini sebagian besar masih dalam bentuk produk primer yakni biji kakao (*cocoa bean*). Permintaan pasar yang tinggi terhadap biji kakao disebabkan karena meningkatnya produksi dari olahan kakao.

Olahan primer berupa biji kakao dapat diolah lagi menjadi produk sekunder atau produk setengah jadi yakni bungkil cokelat, lemak cokelat dan pasta cokelat. Pasta cokelat merupakan hasil dari penggilingan nib yang menyebabkan dinding sel nib terdestruksi sehingga cairan lemak dari nib keluar dan menyebabkan nib memiliki tekstur berupa cairan kental (Yuwono dan Waziroh, 2017). Lemak cokelat dan bungkil cokelat adalah hasil dari pengempaan pasta cokelat. Lemak cokelat dihasilkan dari proses pengempaan pasta cokelat sedangkan hasil samping pengempaan berupa bungkil cokelat yang digunakan sebagai bahan baku bubuk kakao (Wahyudi dan Yusianto, 2008). Menurut Wata (2017), cokelat bubuk merupakan produk yang paling banyak dikenal dan digunakan oleh masyarakat.

Bubuk cokelat merupakan salah satu produk olahan kakao yang memiliki potensi pasar cukup besar karena merupakan bahan baku penting dalam industri pengolahan makanan dan minuman cokelat. Salah satu industri yang

memproduksi bubuk cokelat adalah PT. Aneka Kakao yang didirikan oleh Bapak Hendrik Wijoyo, Bapak Tjokro Wijoyo dan Bapak Limpang Limantara pada tahun 2014. PT Aneka Kakao merupakan perusahaan cokelat berskala internasional yang secara khusus mengolah bungkil kakao menjadi bubuk cokelat, sehingga Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilakukan di PT. Aneka Kakao. Tujuan pelaksanaan PKIPP di PT. Aneka Kakao adalah untuk mempelajari bagaimana proses manajemen dan pengolahan bubuk cokelat skala internasional serta melihat secara langsung implementasi ilmu pengetahuan yang telah diperoleh selama perkuliahan.

### **1.2. Tujuan**

Tujuan pelaksanaan Praktek kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) adalah sebagai berikut:

- a. Mahasiswa dapat memahami proses produksi cokelat bubuk dari awal penerimaan bahan baku hingga produk dikemas dan dapat didistribusikan ke konsumen.
- b. Mahasiswa memahami sistem manajemen perusahaan, sistem pengendalian mutu bahan baku hingga produk akhir, sanitasi pabrik serta pengolahan limbah hasil produksi.
- c. Mahasiswa dapat memahami dan melihat secara langsung implementasi ilmu pengetahuan yang telah didapatkan saat perkuliahan terutama pada proses pengolahan cokelat bubuk

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Metode yang dilaksanakan dalam Praktek kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Aneka Kakao adalah wawancara langsung, observasi lapangan, serta studi pustaka.

### **1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Waktu pelaksanaan Praktek kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dimulai tanggal 26 Desember 2019 sampai 17 Januari 2020. Tempat

pelaksanaan PKIPP di PT. Aneka Kakao yang berlokasi di Jalan Raya Pilang Km 5 No. 8, Desa Pilang, Kecamatan Wonoayu, Sidoarjo, Jawa Timur.