

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Berbagai produk olahan cokelat seperti bubuk, permen, minuman dan berbagai makanan berbasis cokelat lain telah lama dikenal, dinikmati dan digemari oleh berbagai kalangan dan tingkatan masyarakat. Tidak sedikit yang berpendapat bahwa keunikan cita rasa dan kenikmatan produk-produk cokelat tidak dapat ditandingi oleh produk lain sejenisnya.

Kakao adalah bahan dasar dalam produk cokelat yang digunakan dalam bentuk pasta, bubuk dan lemak. Cokelat memiliki tiga sifat utama yang membedakannya dari produk-produk lain, yaitu kekhasan cita rasa, tekstur dan warnanya. Padatan cokelat berperan sebagai pemberi cita rasa dan warna, sedangkan lemak berperan dalam mengendalikan tekstur produk.

Industri cokelat merupakan bidang usaha yang memiliki prospek yang cukup baik saat ini, karena masyarakat luas sangat menggemari produk olahan cokelat yang disebabkan rasanya yang khas, juga memiliki keunikan yaitu mengandung senyawa alkaloid yang memiliki efek stimulan, yaitu theobromin.

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (yang selanjutnya disebut PPKKI) merupakan salah satu produsen cokelat di Jawa Timur. Hingga saat ini, PPKKI telah memproduksi cokelat bubuk dan permen cokelat dengan merk dagang Vicco.

## **1.2. Tujuan**

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Program Studi Teknologi Pangan Universitas Katolik Widya Mandala baik secara perorangan atau berkelompok sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pertanian.

Adapun tujuan dari dilakukannya PKIPP ini terbagi menjadi dua, yaitu tujuan umum dan tujuan khusus.

### **1.2.1. Tujuan Umum**

1. Untuk melihat aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta melatih mengetahui dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya.
2. Mengembangkan pengetahuan, sikap, dan kemampuan professional mahasiswa melalui penerapan ilmu, latihan kerja, dan pengamatan teknik yang dilakukan di perusahaan.
3. Membandingkan ilmu dalam perguruan tinggi dengan masyarakat dan dunia nyata dengan maksud agar perguruan tinggi dapat seiring sejalan dengan perkembangan teknologi dan tuntutan pembangunan.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan bubuk coklat dan permen coklat yang meliputi penyediaan bahan baku dan penyimpanannya, proses pengolahan hingga menjadi produk, serta penyimpanan.
2. Mengetahui jenis struktur organisasi, tata letak pabrik serta pengaturan lain yang dapat digunakan sehubungan dengan sistem produksi.

3. Mempelajari cara-cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mempelajari permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Metode kerja yang dilakukan selama kerja praktek ini merupakan metode kerja deskriptif untuk memperoleh beberapa data sebagai berikut:

1. Data primer

Pengumpulan data primer didapat dengan cara:

- a. Mengamati secara langsung keadaan umum perusahaan.
- b. Wawancara dengan para staf dan karyawan PPKKI.
- c. Praktek kerja secara nyata di PPKKI.

2. Data sekunder

Pengumpulan data sekunder dilakukan dengan mencari literatur dan data perusahaan.

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

Waktu PKIPP dimulai pada 6 Juni 2011 sampai 6 Juli 2011. Tempat dilakukannya PKIPP adalah PPKKI Divisi Cokelat yang berada di Jl. Perkebunan Renteng Jenggawah di Desa Nogosari, Kecamatan Rambipuji, Kabupaten Jember.