

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kakao merupakan salah satu komoditas ekspor yang dapat memberikan kontribusi untuk peningkatan devisa negara dimana Indonesia merupakan salah satu negara pemasok utama kakao setelah Pantai Gading dan Ghana dengan jumlah produksi rata-rata sebesar 701.229 ton per tahunnya.

Biji kakao mengandung berbagai macam komponen kimia, zat gizi, dan senyawa bioaktif di dalamnya. Komposisi kimia ini bervariasi setelah mengalami proses pengolahan menjadi produk. Komposisi bubuk kimia kakao berbeda dengan mentega kakao dan pasta coklat. Komposisi kimia bubuk kakao (natural) per 100 gram adalah mengandung kalori 228,49 Kkal, lemak 13,5 g, karbohidrat 53,35 g, serat 27,90 g, protein 19,59 g, air 2,58 g, dan kadar abu 6,33, yang meliputi : kalium 1495,5 mg, natrium 8,99 mg, kalsium 169,45 mg, besi 13,86 mg, seng 7,93 mg, tembaga 4,61 mg, dan mangan 4,73 mg. (kusuma,Y.T.C.,S, Suwasono.S, Yuwanti, 2013.)

Biji kakao juga perlu segera mendapatkan penanganan setelah dipanen agar tidak rusak. Pengolahan yang tertunda akan menyebabkan kehilangan produksi sekitar 30% atau menurunkan mutu. Oleh karena itu pengolahan biji kakao harus dilakukan secara tepat baik waktu maupun prosesnya. Faktor-faktor pendukung produk olahan kakao yang mempengaruhi kualitas antara lain adalah cita rasa, sifat fisik dan sifat kimiawinya. Komponen penyusun cita rasa coklat dibentuk melalui perubahan kimiawi yang terjadi selama pengolahan kakao (minifie, 1982).

Pengolahan pasca panen biji kakao terdiri dari pengolahan primer dan pengolahan sekunder. Pengolahan primer di mulai 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 kakao, bubuk kakao (cocoa powder), dan lemak kakao (cocoa butter).

Luas areal perkebunan kakao di Sumatera Barat pada tahun 2012 adalah seluas 74.244 ha dan dengan produksi 69.281 ton/ th (BPS, 2013) sedangkan pada tahun 2011 luas areal perkebunan kakao di Sumatera Barat adalah seluas 64.693 dan dengan produksi sebesar 57.143 ton/th. Beberapa daerah di Sumatera Barat adalah Pasaman, Padang Pariaman, Pasaman Barat, kab. Lima Puluh Kota dan Kota Payakumbuh.

Pemerintah telah meningkatkan nilai tambah bagi daerah produksi kakao, juga memberikan fasilitas pendirian industri kecil pengolahan kakao pada daerah-daerah sentra pertanian kakao di Sumatera Barat. Salah satu industri kecil pengolahan kakao di Sumatera Barat adalah kelompok tani Tanjung Subur yang mengelola Pabrik Pengolahan Coklat “Chokato” yang terletak di kota Payakumbuh, Sumatera Barat. Berdasarkan data yang berasal dari badan pusat statistik bahwa produksi kakao kota payakumbuh pada tahun 2012 adalah sebesar 1.102 ton/th. Diharapkan produksi biji kakao ini dapat menjadi suplai utama dalam memenuhi kebutuhan biji kakao pada pengolahan kakao “Chokato”.

Industri kecil pengolahan kakao “Chokato” ditunjang dengan suplai bahan baku dari petani kakao di sekitar lokasi pabrik dan dari petani kakao kota Payakumbuh. Suplai utama bahan baku pabrik chokato berasal dari kebun kakao masyarakat sekitar pabrik, beberapa dari masyarakat sekitar merupakan anggota dari kelompok tani yang mengelola pabrik Chokato. Bahan baku yang di beli dari petani dan masyarakat sekitar berupa biji basah yang selanjutnya di fermentasi dan di keringkan oleh pabrik. Sementara suplai bahan baku yang berasal dari petani kakao di Kota Payakumbuh, biji yang dibeli oleh pabrik berupa biji kering yang telah di fermentasi sebelumnya oleh pihak petani. Dari 7 unit pengolahan kakao skala kecil yang ada di Sumatera Barat saat ini, hanya pabrik “Chokato” yang masih mampu beroperasi. Berdasarkan survey yang telah dilakukan terdapat berbagai potensi perkembangan kakao di Payakumbuh, seperti produksi kakao yang berlimpah yang dapat menjamin ketersediaan bahan baku pabrik, tetapi masih terdapat beberapa permasalahan dalam proses produksi pabrik. Permasalahan yang dihadapi oleh pabrik adalah kapasitas produksi pabrik masih relatif rendah, namun pabrik mampu menghasilkan keuntungan yang cukup baik.

## **1.2. Tujuan Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan**

Adapun tujuan Praktik Kerja Lapangan ini adalah :

1. Mengamati dan mempelajari alur proses pengolahan biji Kakao menjadi coklat pada Agroindustri Cokelat Chokato.
2. Mengamati dan mempelajari manajemen pengolahan biji kakao menjadi coklat di Agroindustri Cokelat Chokato.

## **1.3. Manfaat Praktik Kerja Lapangan**

Adapun manfaat dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan ini adalah :

1. Menambah serta meningkatkan pemahaman dan keterampilan mahasiswa mengenai bidang pengolahan biji kakao serta manajemen coklat yang dilakukan di Pabrik Cokelat Chokato.
2. Menjadi acuan pembelajaran sehingga siap untuk diterapkan dalam dunia kerja ataupun usaha serta sebagai sumber informasi dan menambah pengalaman dalam bidang pertanian.