

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Saat ini Indonesia menempati posisi sebagai produsen kakao terbesar kelima di dunia, turun dari posisi ketiga. Banyaknya masalah dan kendala yang dihadapi dalam pengembangan kakao mulai dari hulu hingga hilir telah menyebabkan produksi kakao Indonesia terus menurun, walaupun pemerintah telah melakukan berbagai upaya dan kebijakan dengan tujuan untuk meningkatkan produksi kakao (Ariningsih *et al.* 2020)

Produk olahan kakao memiliki sifat yang unik dan tidak dimiliki oleh produk pangan lain. Produk olahan kakao memiliki sifat padat di suhu ruang, rapuh saat dipatahkan dan meleleh pada suhu tubuh. Produk olahan kakao yang paling mudah diperoleh adalah cokelat, khususnya cokelat berbentuk batang. (Indarti, Arpi, dan Budijanto 2013)

Cokelat sebagai produk pangan derivat dari kakao merupakan produk pangan yang mengandung kaya senyawa fenolik dari biji tanaman *Theobroma cacao*, L (Arlorio *et al.*, 2000) dan merupakan salah satu sumber konsentrat senyawa flavanol, yang berfungsi sebagai antioksidan alami yang disebut flavonoid dan banyak ditemukan pula pada teh, anggur merah (Raloff, 2000)

Cokelat merupakan produk pangan olahan yang bahan ingrediennya terdiri campuran kombinasi dari pasta cokelat (*chocolate liquor*), gula, lemak kakao dan beberapa jenis bahan tambahan citarasa (Kelishadi, 2005). Terdapat beberapa jenis produk cokelat, yaitu cokelat pahit (*bitter chocolate*), cokelat susu (*milk chocolate*) dan cokelat putih (*white chocolate*). Cokelat pahit dibuat pdari pasta kakao dengan penambahan gula sedikit, dan cokelat susu dibuat dari campuran pasta kakao, lemak kakao, gula dan susu bubuk dalam jumlah yang substansial. Sedangkan cokelat putih dibuat dari pencampuran lemak kakao, gula dan susu bubuk (Rizza, *et al.*, 2000)

Berdasarkan literatur dan pendapat ahli diatas, dipilihnya UPT. Taman Teknologi Pertanian Nglanggeran (selanjutnya disingkat TTP Nglanggeran) sebagai lokasi praktik kerja lapangan karena UPT. TTP Nglanggeran merupakan salah satu mitra dari Balai Pengkajian Teknologi Pertanian D.I. Yogyakarta (selanjutnya disingkat BPTP D.I. Yogyakarta yang bergerak dalam pengolahan pascapanen dan hasil ternak, salah satunya adalah pengolahan

kakao, khususnya kakao lokal yang dipanen dari Desa Nglanggeran, Gunungkidul, dimana hasil panen kakao ini akan diolah menjadi berbagai macam produk, yaitu permen cokelat, cokelat *bar*, minuman cokelat, dan juga bubuk cokelat.

1. Tujuan

- a. Mempelajari proses pengolahan permen cokelat yang ada di mitra BPTP D.I. Yogyakarta, UPT. TTP Nglanggeran.
- b. Membandingkan proses pengolahan permen cokelat yang ada di tempat praktik kerja lapang, dengan teori yang didapatkan selama perkuliahan.

2. Manfaat

- a. Bagi Perguruan Tinggi
Dapat menjalin kerjasama antara Program Studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur dengan BPTP D.I. Yogyakarta.
- b. Bagi Perusahaan
Penelitian yang dilakukan selama kerja praktik dapat dijadikan sebagai saran dan masukan bagi perusahaan di masa yang akan datang.
- c. Bagi Mahasiswa
Dapat menambah wawasan, ilmu, serta diharapkan mampu mempraktikkan proses pengolahan permen cokelat yang telah didapatkan selama kerja praktik.

B. SEJARAH PERUSAHAAN

1. BPTP D.I Yogyakarta

BPTP Yogyakarta dibentuk berdasarkan SK Mentan Nomor 350/Kpts/OT.210/6/2001 tanggal 14 Juni 2001. Selanjutnya, seiring dengan penyempurnaan organisasi dan tata kerja Balai yang tertuang dalam Peraturan Menteri Pertanian Nomor 16/Permentan/OT.140/3/2006 tanggal 1 Maret 2006, BPTP Yogyakarta adalah Unit Pelaksana Teknis Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Departemen Pertanian yang berada di bawah dan bertanggungjawab kepada Kepala Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, dan dalam pelaksanaan sehari-hari dikoordinasikan oleh Kepala Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian (BBP2TP).

Pembentukan BPTP bertujuan untuk menghasilkan teknologi spesifik lokasi, memperpendek rantai informasi, mempercepat dan memperlancar

diseminasi hasil penelitian (alih teknologi) kepada petani dan pengguna teknologi lainnya. Sampai dengan tahun 2001, unit kerja ini masih merupakan Instalasi Penelitian dan Pengkajian Teknologi Pertanian (IPPTP) Yogyakarta, lembaga non struktural yang merupakan instalasi dari BPTP Jawa Tengah.

BPTP Yogyakarta memiliki dua lokasi perkantoran dan satu lokasi gedung wisma sebagai berikut:

1. Kantor Utama berlokasi di Karang Sari meliputi Administrasi, Kelompok Pengkaji Budidaya, Sosial Ekonomi, Sumberdaya dan Pasca Panen.
2. Laboratorium Tanah dan Pasca Panen yang berlokasi di Karang Sari, ± 500 meter sebelah barat kantor utama bersebelahan dengan Stadion Maguwoharjo Yogyakarta.
3. Gedung yang berlokasi di Jl. Demangan Baru No. 28 Yogyakarta dimanfaatkan untuk penginapan

(Citra, 2021)

2. UPT. TTP Nglanggeran

TTP Nglanggeran merupakan salah satu Taman Sains Pertanian/Taman Teknologi Pertanian yang dibangun oleh Badan Litbang Pertanian, hal ini dilakukan dalam rangka mewujudkan Nawa Cita yang diusung oleh pemerintah. TTP Nglanggeran terletak di Nglanggeran Wetan, Nglanggeran, Patuk, Gunungkidul, D. I. Yogyakarta.

TTP Nglanggeran dibangun pada akhir tahun 2015, BPTP Yogyakarta menjadi badan yang bertanggungjawab dan bertugas untuk memberikan pendampingan teknologi kepada masyarakat Nglanggeran khususnya dan masyarakat Kabupaten Gunungkidul pada umumnya.

Banyaknya tanaman kakao yang tumbuh disekitar wilayah Nglanggeran, memunculkan peluang bagi BPTP Yogyakarta untuk mengintegrasikannya dengan ternak yang ada di Nglanggeran, yakni Kambing PE. Sehingga TTP Nglanggeran pun menjadi wadah bagi masyarakat Desa Nglanggeran untuk meningkatkan nilai tambah produk yang dihasilkannya, selain itu TTP Nglanggeran menjadi tempat untuk memproduksi produk-produk yang berbasis coklat dan susu Kambing PE, termasuk di dalamnya terdapat pabrik kecil yang menjadi tempat produksi

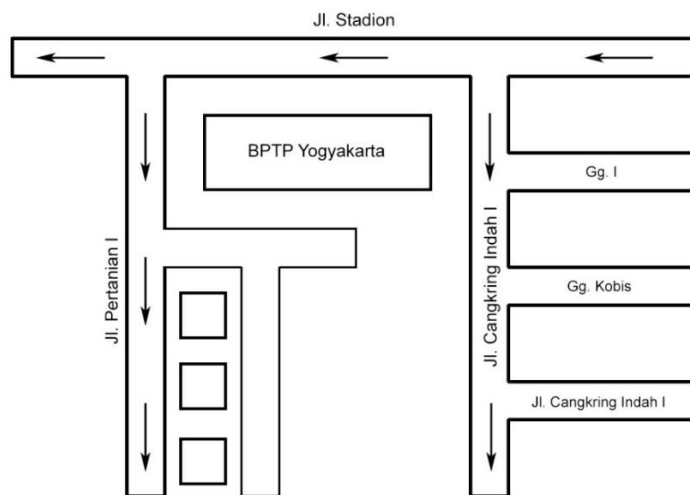
bagi kedua komoditas tersebut. Kapasitas produksi bahan baku perhari adalah 30 kg biji kakao, dengan kapasitas produksi permen coklat adalah 5 - 10 kg total bahan perharinya.

Pada tahun 2017 dengan diserahkannya semua aset TTP Nglanggeran dari BPTP Yogyakarta ke Bupati Gunungkidul, maka operasional TTP Nglanggeran di bawah naungan Pemerintah Daerah Kabupaten Gunungkidul. Sesuai dengan Peraturan Bupati Gunungkidul Nomor 92 Tahun 2021 tentang Pembentukan Susunan Organisasi, Tugas, Fungsi, dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis Taman Teknologi Pertanian Nglanggeran maka Unit Kerja TTP Nglanggeran menjadi UPT TTP Nglanggeran di bawah garis komando Kepala Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Gunungkidul.

C. LOKASI PERUSAHAAN

1. BPTP Yogyakarta

BPTP Yogyakarta berlokasi di Jl. Stadion Maguwoharjo No. 22, Wedomartani, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

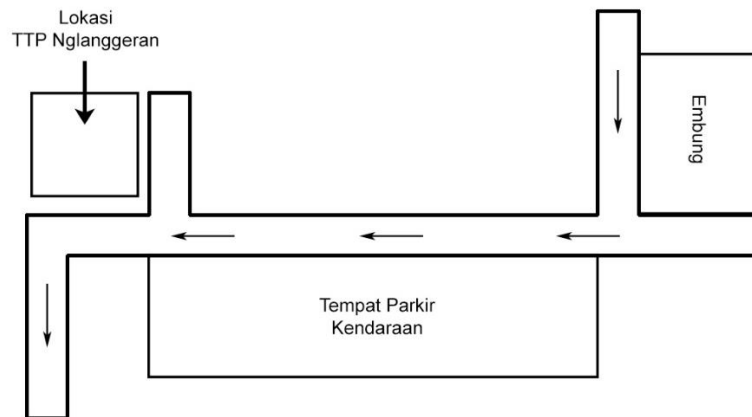


Gambar 1. Peta lokasi BPTP Yogyakarta

2. UPT. TTP Nglanggeran

a) Lokasi

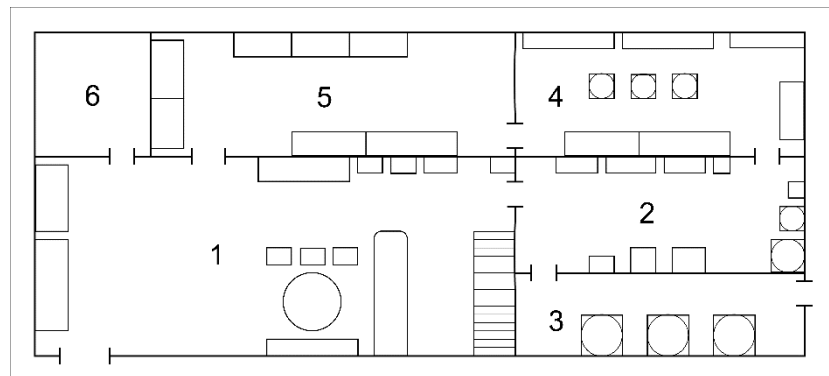
UPT. TTP Nglanggeran berlokasi di Dusun Nglanggeran Wetan, Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta.



Gambar 2. Peta lokasi UPT. TTP Nglanggeran

b) *Layout* atau Tata Letak

UPT. TTP Nglanggeran memiliki 2 lantai, dimana pada lantai 1 merupakan tempat ruang produksi dan gerai, sedangkan pada lantai 2 merupakan tempat ruang rapat, kantor, dan musholla. Tata letak ruang produksi dapat dilihat pada **Gambar 3**



Gambar 3. Tata Letak Ruang Produksi UPT. TTP Nglanggeran

Keterangan:

Ruang 1: *Lobby* dan ruang *display*

Ruang 2: Tempat produksi permen coklat

Ruang 3: Tempat pengolahan biji kakao

Ruang 4: Tempat pengolahan susu kambing dan bubuk kakao

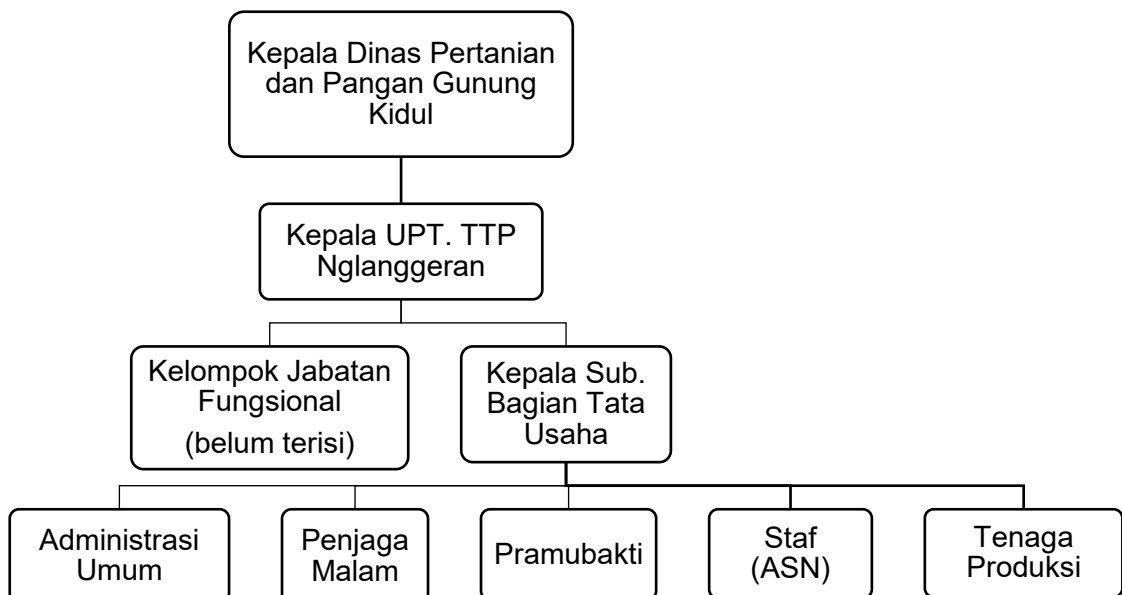
Ruang 5: Tempat pengemasan dan penyimpanan produk

Ruang 6: Musholla untuk karyawan.

Ruang produksi memiliki 4 ruang utama. Ruang 1 berfungsi sebagai penyimpanan bahan mentah, ruang pengukusan, penyangraian, dan pemisahan kulit ari. Ruang 2 sebagai tempat proses pemasta *nib* kakao, mixing pasta coklat, pencetakan permen coklat, dan pendinginan permen coklat. Pada ruang 3 digunakan sebagai ruang produksi bubuk coklat dan juga produksi minuman susu kambing. Lalu, ruang 4 digunakan sebagai ruang pengemasan produk.

D. STRUKTUR ORGANISASI

UPT. TTP Nglanggeran



Gambar 4. Struktur organisasi UPT TTP. Nglanggeran

Berdasarkan Peraturan Bupati Gunungkidul No. 92 tahun 2021, struktur organisasi UPT. TTP Nglanggeran dapat dilihat pada **Gambar 4**:

E. TUGAS DAN FUNGSI

UPT TTP Nglanggeran memiliki tugas melaksanakan pengelolaan, pelayanan, pengembangan, pemasaran, dan kerjasama pengelolaan taman teknologi pertanian. Untuk menyelenggarakan tugas tersebut UPT TTP Nglanggeran mempunyai fungsi:

1. Penyusunan rencana operasional pengelolaan UPT TTP Nglanggeran.
2. Pelaksanaan dan pengendalian pengelolaan UPT TTP Nglanggeran.
3. Pelaksanaan penumbuhan model percontohan kawasan terpadu pola integrasi kakao dan kambing serta pengolahan hasil kakao dan susu kambing.

4. Peningkatan penerapan dan alih teknologi terkini.
5. Pengembangan usaha agribisnis berbasis kakao dan susu kambing dilahan kering dataran medium.
6. Pelaksanaan pembangunan pusat pengembangan teknologi pertanian modern berbasis kakao dan susu kambing di lahan kering dataran medium.
7. Pemberian bimbingan dan pelayanan dalam penerapan inovasi teknologi di bidang agroteknologi dan agribisnis.
8. Pelaksanaan penumbuhan inkuato rbisnis dan inteprenure/wirausaha baru berbasis inovasi.
9. Pengelolaan ketatausahaan UPT TTP Nglanggeran.
10. Pengkoordinasian reformasi birokrasi, system akuntabilitas kinerja instansi pemerintah, zona integritas, dan budaya pemerintahan UPT TTP Nglanggeran.
11. Penyelenggaraan sistem pengendalian internal UPT TTP Nglanggeran.
12. Penyusunan dan penerapan norma, standar, pedoman, dan petunjuk operasional di bidang pengelolaan UPT TTP Nglanggeran.
13. Pelaksanaan monitoring, evaluasi, dan pelaporan kegiatan UPT TTP Nglangegran.

F. KETENAGAKERJAAN

UPT. TTP Nglanggeran

1. Data Karyawan

Tenaga kerja yang bekerja di UPT. TTP Nglanggeran terbagi menjadi 2 jenis karyawan, yaitu karyawan tetap dan tenaga harian lepas. Jumlah karyawan UPT. TTP Nglanggeran dapat dilihat pada **tabel 1**:

2. Jam Kerja

Hari dan jam kerja yang berlaku di UPT. TTP Nglanggeran terbagi menjadi dua waktu, yaitu:

- a. Hari kerja normal (Senin – Jumat) : 07.30 – 15.30 WIB
- b. Hari kerja lembur (Sabtu – Minggu) : 08.00 – 15.00 WIB

Selain itu, karyawan juga diberi waktu istirahat pada pukul 12.00 – 13.00 WIB (Senin – Kamis), serta 11.30 – 13.00 (Jumat)

3. Gaji

Gaji yang diberikan dibedakan berdasarkan jenis karyawan dan jabatan. Untuk karyawan tenaga harian lepas akan diberikan gaji berupa upah

harian, yang dihitung berdasarkan hari mereka bekerja, sedangkan untuk karyawan tetap akan diberikan gaji bulanan sesuai jabatan. Karyawan tetap akan mendapatkan gaji melalui Dinas Pertanian Gunungkidul selaku badan yang saat ini menaungi UPT. TTP Nglanggeran.

Tabel 1. Jumlah Karyawan UPT. TTP Nglanggeran

No.	Jenis Karyawan	Jabatan	Jumlah
1.	Karyawan Tetap	Kepala UPT	1 orang
2.	Karyawan Tetap	Kepala Bagian	1 orang
3.	Karyawan Tetap	Staf ASN	1 orang
4.	Tenaga Harian Lepas	Staf THL	6 orang
5.	Tenaga Harian Lepas	Tenaga Produksi	6 orang
Jumlah Karyawan Laki – laki			7 orang
Jumlah Karyawan Perempuan			8 orang
TOTAL			15 rang

4. Fasilitas

Fasilitas yang didapatkan oleh karyawan UPT. TTP Nglanggeran adalah sebagai berikut:

a. Tempat ibadah

Tempat ibadah berupa musholla yang terletak di lantai 1 dan lantai 2 yang dilengkapi dengan karpet sebagai alat sholat, dan juga disediakan peralatan sholat seperti sarung dan mukenah

b. Pakaian kerja

Karyawan diberi seragam khusus pekerja yang digunakan selama bekerja. Selain itu para pekerja juga diberi perlengkapan lain sebagai penunjang keselamatan dan keamanan kerja, seperti sarung tangan, sandal khusus produksi, dan juga celemek

c. Makan siang

Berupa upah yang diberikan kepada pekerja sebagai pengganti uang makan yang diberikan

d. Toilet dan tempat wudhu

Karyawan juga diberikan fasilitas berupa toilet yang berada di lantai 1 dan lantai 2, serta tempat wudhu yang berada di lantai 2, bersebelahan dengan musholla.

e. Fasilitas kesehatan

UPT. TTP Nglanggeran saat ini masih belum memiliki fasilitas kesehatan, akan tetapi bagi para karyawan yang sakit dapat mengajukan izin untuk tidak bekerja atau pulang kerja lebih awal