

## V. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

### 5.1 Letak Geografis

Kebun bagian Ngrangkah Pawon terletak di desa Sepawon Kecamatan Plosoklaten dan desa Babadan Kecamatan Ngancar, Kabupaten Kediri, Provinsi Jawa Timur. Dengan Elevasi terendah 375 M dpl dan elevasi tertinggi 800 M dpl dengan memiliki topografi pada kondisi lahan umumnya 70% rata dan 30% bergelombang atau berbukit.

### 5.2 Sejarah Perusahaan

Kebun Ngrangkah Pawon pertama kali didirikan pada tahun 1889 oleh perusahaan Belanda. Kebun Ngrangkah Pawon yang dahulunya milik NV. Cultuur Matschappy TVK (Tiederman van Kerchen) terdiri atas 3 bagian yaitu:

1. NV Cultuur Mij Ngrangkah Sumberglatik
2. NV Cultuur Mij Badek
3. NV Cultuur Mij Babadan

Sedangkan kebun Satak yang dahulunya dimiliki oleh perusahaan bernama NV. Landbouw Matschappy Anemat and Co.

Seiring perkembangan jaman setelah Indonesia merdeka tepatnya pada tahun 1957, perkebunan ini dikuasai oleh pemerintah Indonesia. Pada tahun tersebut pula perkebunan ini menjadi bagian dari PPN Baru Perwakilan Jawa Timur Pra Unit Budidaya A. Pada tahun 1960 – 1962 perkebunan Ngrangkah Pawon dan Perkebunan Satak bergabung menjadi milik sebuah perusahaan dibawah naungan PPN Kesatuan VI. Pada tahun tersebut maka kebun Ngrangkah Pawon dan Satak dikelola dalam satu kesatuan dengan komoditi yang sama yaitu kopi dan kakao sesuai dengan yang diharapkan oleh perusahaan.

Namun seiring tahun berlalu mulai tahun 1963, kebun Ngrangkah Pawon dan kebun Pawon dalam sistem pengelolaan kebunnya di kelola oleh 2 perusahaan yaitu PPN Karet XV dan PPN Antan XII. Untuk kebun Ngrangkah Pawon dikelola oleh PPN Karet, sedangkan kebun Satak dikelola oleh PPN Antan XII dengan tanaman

perkebunan. Namun hal ini tidak berjalan lama karena tahun 1968 PPN Karet XV dan PPN Antan XII bergabung menjadi satu perusahaan PNP XXIII (Perusahaan Negara Perkebunan XXIII). Saat itu kebun Ngrangkah Pawon dan Satak berubah nama menjadi Kebun Ngrangkah Pawon Cs.

Pada tahun 1972 seiring dengan pergantian pemerintahan dan perkembangan Negara pada saat itu, status PNP XXIII berubah menjadi PTP XXIII. Status perusahaan ini menjadi PTP XXIII bertahan selama 22 tahun hingga tahun 1994. Pada tahun 1994 dengan banyaknya perusahaan perkebunan dibawah naungan yang berada pada PTP di Jawa Timur maka diputuskan untuk bersatu menjadi PTP Jawa Timur. Keputusan untuk bergabung menjadi PTP Jawa Timur karena melihat adanya kesamaan tujuan dari perusahaan. PTP Jawa Timur beranggotakan beberapa PTP yang diantaranya PTP XX, PTP XXIII, PTP XXIV, PTP XXV, PTP XXVI, PTP XXIX. Dari semua PTP yang bergabung merupakan perusahaan yang bergerak pada bidang perkebunan seperti kopi, cokelat, teh, cengkeh, karet, serta tanaman kayu lainnya.

Pada tahun 1996 sampai sekarang PTP Jawa Timur berubah nama menjadi PT Perkebunan Nusantara XII (Persero). PT Perkebunan Nusantara XII (Persero) sampai sekarang berada di bawah naungan BUMN (Badan Usaha Milik Negara) sehingga setiap kegiatan yang dilakukan selalu bertumpu pada Tri Darma Perkebunan. Setiap PTPN XII (Persero) memiliki koperasi karyawan yang bertugas memudahkan para karyawan untuk memenuhi kebutuhan dan mengolah industri hilir yang dimiliki perusahaan. Berikut sejarah berdirinya koperasi di PTPN XII Ngrangkah, Pawon, Kediri;

### **5.3 Tujuan, Visi-Misi Perusahaan**

PTPN XII memiliki visi "Menjadi Perusahaan Agribisnis yang berdaya saing tinggi dan mampu tumbuh-kembang berkelanjutan". PTPN XII mengelola areal perkebunan seluas 80.000 ha dan tersebar di seluruh wilayah Jawa Timur yang terbagi menjadi 3 wilayah dan 34 unit kebun. Arah pengembangan perusahaan adalah

terbentuknya PTPN XII sebagai perusahaan *World Class* ditinjau dari segi nilai penjualan serta terciptanya *Good Corporate Governance*.

Misinya adalah :

1. Melaksanakan reformasi bisnis, strategi, struktur, dan budaya perusahaan untuk mewujudkan profesionalisme berdasarkan prinsip-prinsip *Good Corporate Governance*.
2. Meningkatkan nilai dan daya saing perusahaan (*competitive advantage*) melalui inovasi serta peningkatan produktifitas dan efisiensi dalam penyediaan produk berkualitas dengan harga kompetitif dan pelayanan bermutu tinggi.
3. Menghasilkan laba yang dapat membawa perusahaan tumbuh dan berkembang untuk meningkatkan nilai bagi *stakeholders* dan *stakeholders* lainnya.
4. Mengembangkan usaha agribisnis dengan tata kelola yang baik serta peduli pada kelestarian alam dan tanggung jawab sosial pada lingkungan usaha (*community development*).

"Tumbuh, Lestasi dan Bermakna" merupakan slogan PTPN XII.

#### **5.4 Struktur Organisasi Perusahaan**

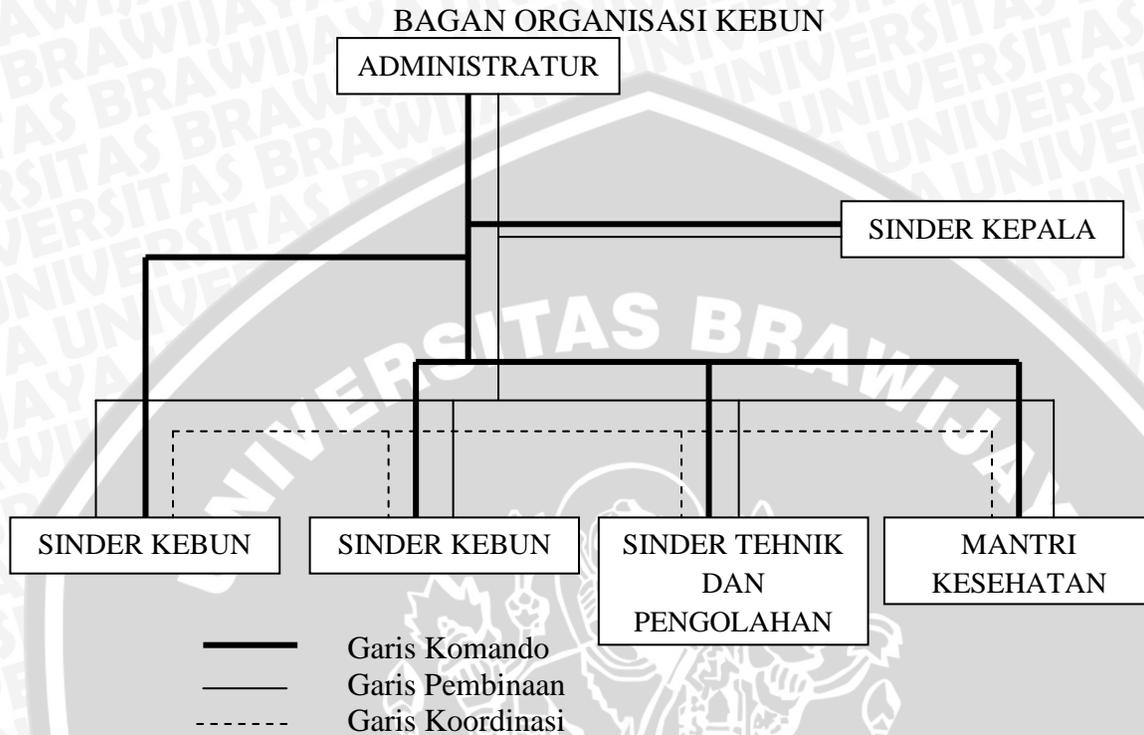
Kebun Ngrangkah Pawon merupakan perkebunan milik BUMN dibawah PT Perkebunana Nusantara XII (Persero) dipimpin oleh seorang manajer dan dibantu oleh wakil manajer dengan staf yang lainnya. Setiap bagian-setiap bagian pekerjaan memiliki satu pimpinan sebagai pengkomando kerja para anggota karyawan yang lainnya.

Garis Komando pada struktur organisasi memiliki arti menggabungkan siapa yang harus mengkomandoi atau mengatur dan mengawasi bagian yang ada dibawahnya agar tugasnya terlaksana dengan baik dan garis koordinasi di struktur organisasi ini menunjukkan kepada siapa harus melakukan koordinasi atau diskusi apakah antara pembukuan yang ada sesuai dengan kenyataan atau realita yang ada.

PTPN XII (Persero) Ngrangkah, Pawon, Kediri ini memiliki struktur organisasi sebagai berikut:



Secara garis besar struktur organisasi pada PT Perkebunan Nusantara XII (Persero) Kebun Ngrangkah Pawon adalah:



Gambar 5. Bagan Organisasi di PTPN XII (Persero) Ngrangkah Pawon Kediri, Jawa Timur

Sedangkan Garis Pembinaan di bagian ini adalah alur dimana semua bagian harus saling memberikan wawasan dan berdiskusi atas semua keadaan yang ada di PTPN XII (Persero) Ngrangkah Pawon.

### 5.5 Sejarah Koperasi

Koperasi karyawan “Robusta” PTPN XII (Persero) yang terletak di desa Ngrangkah Pawon kecamatan Plosoklaten Kabupaten Kediri, Jawa Timur. Berdiri sejak 31 Maret 1997 dengan modal awal yang berasal dari iuran para anggota koperasi itu sendiri yaitu para karyawan PTPN XII (Persero) Ngrangkah Pawon, jenis usaha yang didirikan ini adalah dalam bentuk koperasi simpan pinjam para anggota dan berupa perdagangan barang dan jasa untuk para anggota dan warga sekitarnya.

Koperasi karyawan “Robusta” ini memiliki anggota sebanyak 525 orang yang sekaligus dijadikan sebagai para pengurus koperasi tersebut. Pada tahun 1998 koperasi karyawan ini mendapatkan bantuan berupa mesin pengolah biji kakao menjadi bubuk cokelat yang berasal dari Puslit Koka Jember dengan total harga mesin yang diberikan Rp. 125.000.000,00. Koperasi karyawan “Robusta” juga melakukan pengolahan industri hilir berupa bubuk kopi dan Pembuatan bubuk kakao dengan merek dagang “Van Kerchen”.

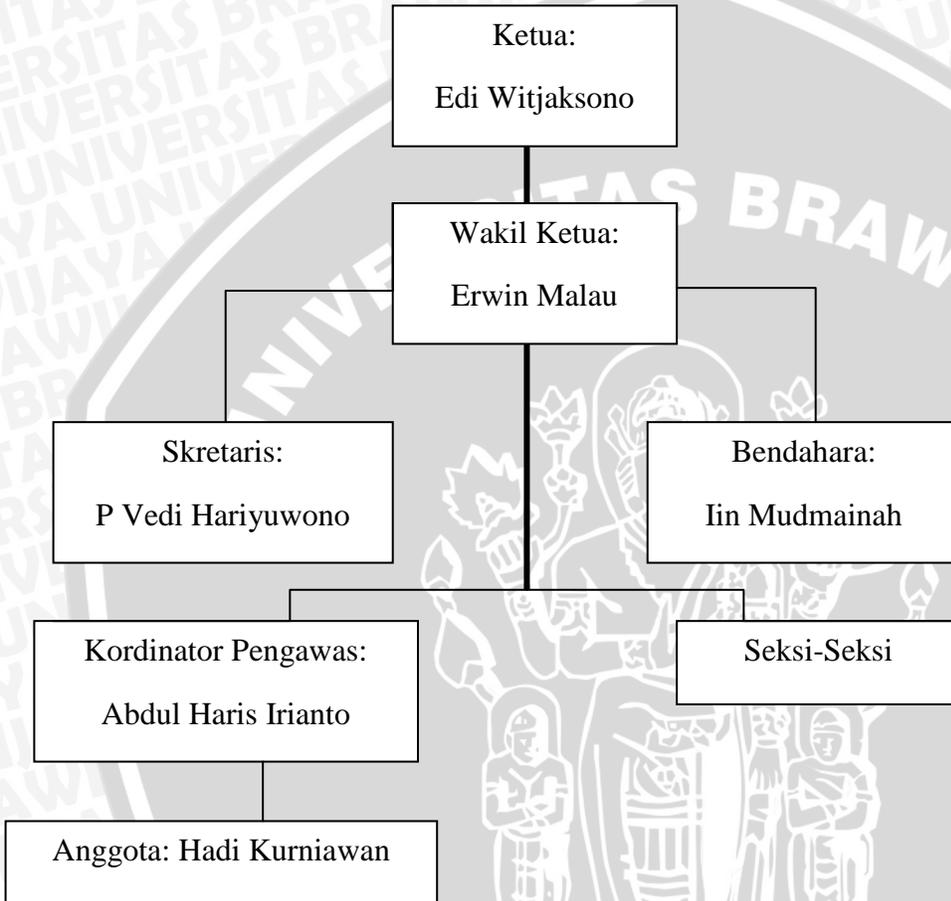
### **5.6 Tujuan, Visi-Misi Koperasi**

Dalam menciptakan Tujuan, Visi dan Misi koperasi karyawan “Robusta” ini merangkumnya menjadi satu agar semua dapat dengan mudah menghafal pokok rumusan di dirikannya koperasi ini yaitu “Memberikan kemudahan kepada karyawan kebun dalam memenuhi 9 Pokok bahan kebutuhan rumah tangga” sehingga seluruh kebutuhan karyawan PTPN XII Ngrangkah, Pawon ini dapat dengan mudah didapatkan dikoperasi tanpa harus bingung membelinya ditempat lain. Koperasi karyawan ini juga berada di lokasi yang strategis yaitu jalan masuk utama antara kantor induk dengan pemukiman para warga dan karyawan PTPN XII (Persero) Ngrangkah, Pawon sehingga karyawan yang setelah bekerja ingin membeli kebutuhan bisa langsung mampir ke koperasi karyawan “Robusta”.

### **5.7 Struktur Organisasi Koperasi**

Struktur Organisasi yang dimiliki oleh Koperasi karyawan “Robusta” PTPN XII (Persero) Ngrangkah Pawon ini dikelola oleh para anggota karyawannya sendiri, karena berlatar belakang modal dari pengumpulan uang para karyawan yang bertujuan untuk membantu memudahkan dalam pengaksesan kebutuhan setiap anggotanya sendiri.

Di pimpin langsung oleh wakil manajer perusahaan dan dikelola oleh para staff dan anggota karyawan perusahaan, koperasi ini selalu berusaha dalam pengembangan ushanya dalam membantu memudahkan para anggotanya yang mengalami kesulitan mulai dari peminjaman uang hingga kebutuhan pokok harian. Berikut struktur organisasi koperasi karyawan “Robusta”:



Gambar 6. Struktur Organisasi di Koperasi Karyawan “Robusta” PTPN XII (Persero) Ngrangkah Pawon Kediri, Jawa Timur

### 5.8 Karakteristik Industri Hilir Bubuk Cokelat

Karakteristik industri hilir adalah gambaran tentang kondisi industri hilir dalam menjalankan usaha industri hilir bubuk cokelat yang terdiri dari beberapa faktor produksi yang dibutuhkan industri hilir untuk memperlancar dan mendorong pengembangan usaha serta meningkatkan profit bagi produsen industri hilir. Adapun faktornya adalah:

### 5.8.1 Penyediaan Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi dibedakan menjadi dua yaitu bahan baku utama dan bahan baku penolong. Bahan baku utama berupa biji kakao kering yang diperoleh dari pengolahan Biji Pecah Superior buah kakao dari kebun ngrangkah pawon dengan harga Rp.18.000,00 perkilogram. kriteria biji kering kakao yang digunakan adalah Biji Pecah kering dengan kualitas superior yaitu tergolong pecahan biji kering yang berukuran kurang dari setengah bagian biji kakao yang utuh dan tidak cacat (biji berjamur, Slaty, biji berserangga, biji pipih dan biji berkecambah) yang dimanfaatkan sehingga dapat lebih bernilai bila dibandingkan dengan dijual dalam bentuk biji. Bahan baku penolong dapat diperoleh dari kemasan dan bahan bakar.

### 5.8.2 Modal

Modal awal yang dimiliki oleh koperasi karyawan “Robusta” PTPN XII (Persero) Ngrangkah, pawon adalah berasal dari iuran para anggota sendiri dengan total modal atau asset yang dimiliki adalah Rp. 160.000.000,00. Sedangkan pada tahun 1998 koperasi karyawan “Robusta” mendapatkan hibah berupa mesin pengolah biji kakao dari Puslit koka yang berada di jember dengan total harga mesin senilai Rp. 125.000.000,00.

### 5.8.3 Teknologi Pengolahan

Teknologi merupakan salah satu faktor produksi yang penting dalam kegiatan industri hilir bubuk coklat. Teknologi yang digunakan dalam proses produksi akan mempengaruhi kualitas dan kuantitas produk yang nantinya akan menentukan harga jual dan keuntungan yang akan diperoleh produsen. Secara umum teknologi yang digunakan oleh produsen di pindustri hilir bubuk coklat “Van Kerchen” masih sederhana dan memiliki kapasitas kecil. Mesin yang digunakan dalam pembuatan produk olahan bubuk kakao masih menggunakan teknologi yang sederhana karena sebagian besar peralatan yang digunakan masih dioperasikan dengan bantuan manusia mulai dari pemilihan bahan baku biji kakao dan pemrosesan hingga pengemasan. Dalam proses pengolahan bubuk kakao ini industri hilir menghadapi permasalahan pada kuantitas dan kualitas mesin pabrik yang kurang memadai.

### 5.8.4 Tenaga Kerja

Tenaga kerja merupakan salah satu faktor penting yang harus dimiliki dalam perusahaan. Tersedianya tenaga kerja yang memadai dan berpengalaman akan mendukung kelancaran dalam proses produksi yang dilakukan. Tenaga kerja yang digunakan untuk proses pengolahan bubuk kakao ini 2-3 orang karyawan. Untuk memproses kurang lebih 50 kilogram perbulan dengan rata-rata upah Rp 33.500,00 per tujuh jam. Jumlah karyawan yang terlibat tergolong sedikit mengingat skala usaha tergolong industri hilir. Tingkat pendidikan karyawan pada umumnya adalah lulusan SD dan SMP, status pendidikan tidak dipermasalahkan karena adanya niat dan keinginan untuk bekerja secara sungguh-sungguh lebih diutamakan. Kebutuhan tenaga kerja didapatkan dari masyarakat yang ada disekitar kebun dan biasanya kerja dimulai pukul 07.00-02.00 WIB dengan sistem upah harian atau perhari saat proses produksi.

#### **5.8.5 Kapasitas Produksi**

Kapasitas produksi adalah merupakan kemampuan industri hilir untuk memproduksi setiap harinya dalam menyediakan produk bubuk cokelat. Untuk satu kali proses produksi setiap harinya mesin pengolahan mampu mengolah biji kering sebanyak 10 kilogram dan menghasilkan bubuk cokelat sebanyak 5 kilogram perharinya. Hal ini dikarenakan kapasitas mesin yang terbatas.

#### **5.8.6 Manajemen**

Kemampuan manajemen yang dimiliki produsen memberikan pengaruh yang besar dalam usaha dan perkembangan usaha yang dijalankan. Pada industri hilir bubuk cokelat “*Van Kerchen*” pada Koperasi karyawan “Robusta” PTPN XII Ngrangkah, Pawon, Kediri, Jawa timur sudah memiliki manajemen yang sederhana dengan dilakukan pencatatan, namun dalam sistem pembukuan pencatatannya kurang terarsip sesuai urutan dengan jelas masih tercampur dengan pengolahan bubuk kopi dan bubuk kopi luwak.

#### **5.8.7 Pemasaran**

Pemasaran bubuk kakao yang dilakukan oleh para karyawan koperasi “Robusta” masih dilakukan dikawasan sekitar perusahaan saja yang kebanyakan para pembelinya tidak terlalu membutuhkan bubuk cokelat dan lebih condong membeli susu cokelat. Sehingga untuk pemasarannya kurang maksimal dan dengan berkembangnya waktu para anggota koperasi

menjadi semakin takut untuk memproduksinya karena kurang beraninya produsen dalam mengambil resiko bisnis dan berusaha melakukan pengembangan yang berakibat tidak adanya biaya khusus untuk melakukan pengembangan pemasaran untuk produk bubuk cokelat ini, Sehingga produk bubuk cokelat yang diproduksi PTPN XII (Persero) Ngrangkah Pawon ini tidak banyak dikenal oleh kalangan masyarakat sekitar khususnya. Produksi bubuk cokelat hingga sekarang dilakukan bila adanya pemesanan yang dilakukan dari kantor pusat yang berada di Surabaya. Selain itu produksi bubuk cokelat dilakukan bila adanya titipan dari kebun lain untuk pengolahannya, sehingga koperasi karyawan ini hanya sebagai pensarana dalam prosesnya.

### 5.9 Proses Pembuatan Bubuk Cokelat

Proses produksi bubuk cokelat merupakan serangkaian kegiatan produksi dalam pembuatan bubuk cokelat yang dimulai dari persiapan bahan baku hingga proses pengemasan produk. Adapun tahapannya adalah sebagai berikut:

#### A. Persiapan Bahan Baku

Biji kakao kering superior adalah Biji Pecah kering dengan kualitas superior yaitu tergolong pecahan biji kering yang berukuran kurang dari setengah bagian biji kakao yang utuh dan tidak cacat (biji berjamur, Slaty, biji berserangga, biji pipih dan biji berkecambah). Biji kakao merupakan bahan baku makanan dan minuman cokelat dan bahan baku dalam pembuatan bubuk cokelat, sehingga dalam proses pembuatannya perlu dilakukan pengawasan yang ketat karena nantinya akan menyangkut aspek cita rasa dan aroma. Biji kakao yang digunakan dalam proses pembuatan bubuk cokelat harus difermentasi secara penuh. Penyortiran dalam pemilihan bahan baku bertujuan untuk memperoleh bahan baku yang lebih seragam.



Gambar 7. Biji Pecah Superior



Gambar 8. Biji Kualitas Ekspor

## B. Penyangraian

Penyangraian dilakukan bertujuan untuk mengurangi kadar air yang ada di dalam biji cokelat hingga kadar air sudah mencapai 7%, Perlakuan pertama yang harus dilakukan dalam proses penyangraian adalah melakukan pemanasan alat sangrai hingga mencapai temperatur suhu cerobong asap sekitar 150 hingga 200°C, suhu panas diperoleh dari pembakaran yang dilakukan dengan menggunakan bahan bakar gas elpiji dengan alat penyalur panasnya yang bernama burner dengan suhunya dapat diatur sekitar 105 hingga 120°C, dengan lama waktu penyangraian adalah sekitar 40 menit dan mesin penyangraian biji cokelat ini memiliki kapasitas 10-40 kilogram.



Gambar 9. Mesin sangrai

## C. Pemisahan Kulit dan Biji

Proses pemisahan kulit dan biji yang dilakukan secara mekanis dengan menggunakan mesin pemecah kulit yaitu yang bernama Huller. Pemisahan kulit dan daging biji dilakukan pasca sangrai dengan tujuan proses pemecahannya lebih mudah. Kulit yang sudah dipisahkan biasanya di berikan oleh para peternak yang ada disekitar perusahaan untuk pakan ternak dan yang selanjutnya diolah adalah daging biji kakao kering.

## D. Pemastaan

Setelah didapatkan daging biji kakao maka hal yang dapat dilakukan selanjutnya adalah pemastaan. Biji kakao yang akan dipasta haruslah dilakukan penghancuran terlebih dahulu

menjadi suatu butiran sehingga proses pembuatan pasta menjadi lebih mudah dan lama pembuatan pasta berlangsung selama 20 menit.



Gambar 10. Pemastan Biji Kakao    Gambar 11. Hasil Pasta

### E. Pengempaan

Pengempaan adalah proses pemisahan lemak kakao dengan pasta, sebelum dilakukan pengempaan pasta harus dilakukan pemanasan di dalam oven dengan memasukkannya kedalam kantong kain sebanyak 400 gram perkantong dan suhu yang digunakan antara 40-45°C dengan lama pengovenan kurang lebih sekitar 15 menit atau hingga kadar air tinggal 4% guna untuk mempermudah pemisahan lemak dengan bungkil cokelat dan kemudian barulah dilakukan proses pengempaan.



Gambar12. Kantong Pengempa Pasta    Gambar 13. Alat Pengempa Pasta Cokelat

### F. Tempering

Tempering adalah proses pendiaman bungkil selama 2 hari, 45 menit yang bertujuan agar kadar airnya berkurang lagi dan menghasilkan sisa bubuk kasar. Proses tempering dilakukan di

rak tempering dengan tujuan agar bubuk cokelat tidak terkontaminasi dengan kotoran ataupun debu.

### G. Koncing

Setelah menghasilkan sisa bubuk kasar barulah dilakukan proses koncing atau penghalusan dengan cara memasukkan sedikit demi sedikit bubuk cokelat kasar kedalam mesin koncing, maka bubuk cokelat yang halus akan keluar dengan sendirinya.



Gambar 14. Mesin Koncing



Gambar 15. Proses Koncing Bubuk Cokelat

### H. Pengayakan

Pengayakan bungkil dilakukan setelah proses koncing atau penghalusan dan barulah dilakukan proses pengayakan bubuk. Dengan tujuan memisahkan bubuk cokelat yang sudah benar-benar halus dengan bubuk cokelat yang masih belum halus agar dapat diproses koncing ulang sehingga dapat menghasilkan bubuk cokelat yang halus.



Gambar 16. Mesin Ayak Bubuk Cokelat

### I. Pengemasan

Setelah tahapan proses seluruhnya dilakukan dan menghasilkan bubuk coklat yang halus. Tahap terakhir yang perlu dilakukan adalah pengemasan. Pengemasan dilakukan dengan menggunakan kantong aluminium dengan perlakuan penimbangan terlebih dahulu sebanyak 180 gram kemudian dilakukan laminating pada kantong yang sudah di isi bubuk dan dimasukkan kedalam kotak kertas dengan merek dagang bubuk coklat “Van Kerchen” kemudian di lem. Setelah itu kotak diberi setempel kedaluarsa, barulah siap untuk dipasarkan.



Gambar 17. Hasil Bubuk Cokelat



Gambar 18. Kemasan Bubuk Cokelat

