

RINGKASAN

Pemastaaan Biji Kakao Menggunakan Mesin Pemasta Kasar Di PTPN XII Kebun Kendenglembu Glenmore Banyuwangi. Reza Surya Kumala NIM B31191232, tahun 2021, 36 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Supriyono, MP (Dosen Pembimbing).

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan bertujuan meningkatkan wawasan, pengetahuan, dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri untuk mempelajari hubungan antara teori dengan proses kerja yang ada di industri. Mempelajari proses produksi cokelat dan peralatan mesin yang digunakan untuk mengolah kakao menjadi cokelat.

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan selama 4 bulan mulai tanggal 6 September – 31 Desember 2021 di PT. Perkebunan Nusantara XII Kendenglembu Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Banyuwangi. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan PKL adalah observasi lapang, penerapan kinerja dengan mengikuti seluruh aktivitas yang ada di PT. Perkebunan Nusantara XII Kendenglembu Banyuwangi, studi pustaka, dan penyusunan laporan PKL.

Proses pembuatan produk cokelat di PTPN XII Kendenglembu meliputi pemanenan, fermentasi, penjemuran, pengeringan, sortasi, dilanjutkan pengolahan biji kakao menjadi produk cokelat siap konsumsi. Pengolahan biji kakao menjadi cokelat dimulai dari pengukusan biji kakao. Setelah melewati proses pengukusan dilakukan penyangraian menggunakan mesin roasting biji kakao. Proses selanjutnya dilakukan pemisahan antara biji kakao (NIB) dan kulit menggunakan mesin desheller, dilanjutkan dengan pemastaaan biji kakao dengan menggunakan mesin pemasta kasar.

Hasil dari pemastaaan cokelat dibagi menjadi 2 proses yang berbeda yaitu pengolahan cokelat batang dan cokelat bubuk. Proses pengolahan cokelat batang dimulai dari ballmill, setelah melewati proses ballmill selama 12-15 jam adonan dimasukkan ke mesin choncing lalu di letakkan didalam oven, selanjutnya cokelat siap untuk dicetak. Setelah itu dilakukan tempering lalu dilakukan proses

pengemasan. Proses pengolahan coklat bubuk dimulai dengan mengempa lemak, setelah itu dilakukan pemecahan bungkil, lalu dilakukan proses penghalusan bubuk, setelah proses penghalusan dilakukan pengayakan kemudian sangrai bubuk, dilanjutkan proses blending, lalu dikemas.

Pemastaan merupakan proses pengolahan yang bertujuan untuk membuat biji kakao (NIB) menjadi pasta kakao. Pasta kakao merupakan produk setengah jadi yang nantinya akan digunakan sebagai bahan baku coklat batang dan coklat bubuk. Prinsip kerja mesin pemasta adalah memecah struktur sel di dalam nib kakao yang mengandung lemak kakao. Mesin pemasta yang berada di pabrik pengolahan coklat Dosoen Kakao PTPN XII Kebun Kendenglembu mampu memasta hingga 10 kg/*batch* (30 menit).