

RINGKASAN

Proses Produksi Bubuk Kakao (*Cocoa Powder*) di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Nabila Asri Suprayitna Putri, Nim B32191712, Tahun 2021, 61 hlm Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhamad Fathoni K, S. TP, MP (Dosen Pembimbing), Hendy Firmanto S.T., M. Sc (Pembimbing Lapangan).

Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia yang merupakan sebuah lembaga riset dan pengembangan kopi dan kakao nasional. Didalamnya juga terdapat industri yang bergerak dibidang pengolahan hasil perkebunan berupa kopi dan kakao. Produk-produk yang dihasilkan berupa kopi bubuk, coklat bubuk, permen coklat, minuman kopi, minuman coklat, sabun dari kulit kakao, dan lain-lain.

Tujuan dari dilaksanakannya Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk mengetahui proses produksi perusahaan, system kerja perusahaan, penanganan bahan baku dari hulu hingga ke hilir, mengetahui macam-macam produk yang dihasilkan di perusahaan, dan pemasaran produk yang dihasilkan kepada konsumen.

Proses pengolahan bubuk coklat di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao terdiri dari penyiapan bahan baku, *steaming* atau pengukusan, *roasting* atau penyangraian, *deshelling* atau pengupasan kulit, pemastaan, pengepresan, penghancuran bungkil, *couching* atau penghalusan bubuk, pengayakan, alkalisasi, penyangraian bubuk dan penyimpanan. Tahapan dalam proses pembuatan bubuk kakao adalah mempersiapkan alat *steaming* dengan memanaskannya terlebih dahulu, kemudian setelah panas biji kakao dimasukkan kedalam silinder *steam* dan dilakukan pengukusan selama 30 menit dengan suhu 100°C. Tahap selanjutnya adalah *roasting* atau penyangraian dengan suhu maksimal 140°C yang dilakukan selama 40 menit guna mematangkan dan mengurangi kadar air biji kakao, selanjutnya dilakukan pengistirahatan biji kakao hingga dingin dan dilanjut dengan *deshelling* atau pengupasan kulit biji dari nib kakao. Tahap berikutnya adalah dilakukan pemastaan nib biji kakao hingga menjadi pasta. Kemudian dilakukan pengempaan atau pengepresan pasta hingga mengasilkan lemak kakao

dan bungkil kakao. Lemak kakao kemudian dibekukan didalam *freezer* agar tidak mudah rusak (tengik) sedangkan bungkil kakao diistirahatkan. Setelah berbentuk bungkil tahap selanjutnya adalah penghancuran bungkil kakao dengan mesin penghancur bungkil. Kemudian bungkil yang telah dihancurkan diistirahatkan minimal 2-24 jam dengan tujuan agar bubuk kasar tersebut tidak berubah menjadi pasta didalam mesin *couching*. Setelah diistirahatkan dan kondisi bubuk kasar telah dingin maka tahap selanjutnya adalah *couching* yaitu mengubah bubuk agar bertekstur dan berbentuk seragam tanpa menggerindil. Selanjutnya dilakukan pengayakan menggunakan mesin pengayak. Proses pengayakan dilakukan sebanyak 4x pengayakan hingga didapatkan dua hasil yaitu bubuk halus dan bubuk kasar. Tahap selanjutnya adalah alkalisasi dengan penambahan soda, maizena, gula halus, dan vanili. Kemudian dilakukan penyangraian bubuk halus selama 15 menit dengan suhu 120°C. Setelah itu bubuk kasar disimpan dan bubuk halus dikemas sesuai permintaan atau pesanan dan dipasarkan kepada konsumen. Konsumen kakao bubuk ini biasanya berasal dari perusahaan-perusahaan yang bergerak dalam pengolahan coklat.

Daerah pemasaran produk industri Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia yaitu di seluruh Indonesia. Pemasaran dilakukan dengan pembukaan outlet, kerjasama dengan perusahaan lain, dan *marketplace*. Pendistribusian produk dilakukan dengan mobil box atau menggunakan jasa kurir