

RINGKASAN

Proses Sortasi Biji Kakao Edel di PTPN XII Kendenglembu Banyuwangi. Reza Andika Bahariawan NIM B41181945, tahun 2021, 78 Halaman., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir Didiek Hermanuadi, MT (Dosen Pembimbing), Suprasetyo (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Kakao PTPN XII Kendenglembu – Jawa Timur dan dilaksanakan mulai tanggal 01 September sampai dengan 31 Desember 2021. Pabrik Pengolahan Kakao PTPN XII Kebun Kendenglembu merupakan perusahaan milik PT. Perkebunan Nusantara yang menjadi tempat wisata edukasi, dalam Pabrik Pengolahan Cokelat ini mengolah biji kakao yang terbagi menjadi dua jenis kakao yaitu edel dan bulk yang mana kedua jenis kakao tersebut akan dijadikan berbagai produk olahan cokelat.

Tujuan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan, mahasiswa diharapkan dapat mempelajari sekaligus melaksanakan proses Pengolahan biji kakao di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendenglembu Glenmore, Banyuwangi serta untuk mengetahui sistem kerja yang berada di perusahaan, mengetahui keadaan umum perusahaan, sistem produksi yang ada di perusahaan, sistem manajemen, pengawasan mutu, pengolahan limbah serta jaminan halal yang ada pada perusahaan tersebut, mengetahui bagaimana menyiapkan bahan mulai dari awal hingga produk yang siap dipasarkan.

Pabrik Pengolahan kakao PTPN XII Kendenglembu merupakan Pabrik Pengolahan biji kakao basah menjadi biji kering dan produk pengolahan cokelat. Untuk proses produksi biji kakao diawali dari proses penerimaan, superior, fermentasi, penjemuran, pengeringan, sortasi, pengemasan, fumigasi hingga proses pengiriman.