

RINGKASAN

Proses Pengeringan Pada Pengolahan Biji Kakao di PTPN XII Kendenglembu Banyuwangi. Atik Dwi Wijayanti, NIM B41182135, Tahun 2021, 79 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 ini merupakan pabrik milik PT. Perkebunan Nusantara yang menjadi tempat pengolahan sekaligus tempat wisata edukasi kakao. Biji kakao di proses dengan beberapa tahapan meliputi Penerimaan, Penimbangan, fermentasi, penjemuran, pengeringan, sortasi, pengemasan, pengiriman dan pengolahan coklat. Untuk jenis biji kakao yang ada di Pabrik Pengolahan Kakao Pager Gunung ini ada dua jenis yaitu kakao edel dan kakao bulk.

Tujuan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan ini, mahasiswa diharapkan dapat mempelajari tata cara Pengolahan biji kakao, sistem produksi pada pabrik, sistem administrasi dan pemasaran serta untuk mengetahui bagaimana penyiapan bahan baku coklat mulai dari awal hingga menjadi produk yang siap dipasarkan. Proses pengeringan adalah proses yang bertujuan untuk mengeluarkan dan menghilangkan sebagian besar kandungan air dari biji kakao dengan menggunakan energi panas, tujuannya untuk mengurangi kadar air biji kakao sampai pada batas tertentu sehingga dapat diproses lebih lanjut.

Beberapa faktor yang dapat mempengaruhi kecepatan proses pengeringan diantaranya cuaca, alat pengering, cara pengeringan, dan suhu pengeringan. Biji kakao yang masuk pada proses pengeringan merupakan biji kakao yang telah melalui proses fermentasi. Pengeringan sendiri terbagi menjadi dua yaitu pengeringan alami (menggunakan sinar matahari) dan pengeringan buatan atau mekanik (menggunakan bantuan alat), untuk pengeringan mekanik dibagi dua jenis pengeringan yaitu pengeringan dengan listrik dan dengan kayu bakar.