

RINGKASAN

Penentuan Kondisi Pengempaan Lemak Kakao (*Cocoa Butter*) Secara Mekanik, Fathoni Abdul Malik, NIM B31172096, Tahun 2020, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Budi Hariono, MSi. (Pembimbing).

Pengempaan bertujuan untuk memisahkan lemak kakao dari pasta kasar yang telah dihasilkan. Banyaknya lemak yang dapat dipisahkan tergantung pada lamanya pengempaan yang dilakukan, tekanan yang digunakan, dan ukuran pertikel pasta yang diestrak. Menurut Mulato dan Widyotomo, (2003).

Dalam perbandingan hasil pengempaan dengan variasi bobot masukan terlihat perbandingan antara persentase lemak dan kapasitas masing-masing variasi bobot masukan tidak terlihat perbedaan terlalu signifikan. Dengan demikian dipilih pengempaan dengan bobot masukan seberat 500 gram sebagai variasi bobot yang terbaik. Hal ini dilihat bahwa hasil persentase lemak yang dihasilkan sudah baik yaitu sekitar 33,47%. Perbandingan yang dilakukan oleh Agung Setiawan, dengan demikian dipilih pengempaan dengan bobot masukan seberat 500 gram sebagai variasi bobot yang terbaik. Hal ini dilihat bahwa hasil persentase lemak yang dihasilkan sudah baik yaitu 33.22%. Proses pengempaan yang baik membutuhkan waktu pressing 45 menit semakin lama proses pengempaan pasta maka hasil lemak semakin banyak dan sebaliknya hasil bungkil semakin sedikit.