

RINGKASAN

Proses Produksi Coklat 45 Gram Ori PT Kampung Coklat Di Desa Plosorejo Kecamatan Kademangan Kabupaten Blitar, M. Alwi Wahyudiono, D31151386, Tahun 2018, Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember, 2018.
Komisi Pembimbing Ketua : Ida Adha Anrosana Pongoh,S.Pi, MP.

Biji kakao merupakan komoditi hasil perkebunan yang sangat prospektif dan peluang bagi devisa negara, dimana biji kakao dapat diolah menjadi coklat olahan yang sangat digemari masyarakat. Biji kakao ini diolah menjadi *cocoa powder* dan *cocoa butter* yang menjadi bahan baku dasar produksi olahan coklat. Coklat olahan yang paling digemari oleh masyarakat adalah *milk chocolate* yang didapat dari perpaduan antara susu dan *cocoa powder*. Proses produksi coklat olahan meliputi proses *mixing, conching, tempering, moulding, freezing, dan packaging* (pengemasan).

Karakteristik coklat sangat dipengaruhi oleh bahan baku dan proses pengolahannya, dimana coklat yang baik disebut sebagai coklat *couverture* yang mengandung *cocoa butter* sebesar 32-39% sehingga rasanya enak dan memiliki permukaan yang mengkilap. Jenis coklat lainnya adalah coklat *compound*, dimana coklat *compound* ini mengkombinasikan lemak nabati sebagai bahan tambahan dan bahan pendukung *cocoa butter* yang harganya relatif mahal, dan tidak memerlukan proses *tempering*. Namun, di PT. Kampung Coklat secara tidak langsung telah menerapkan proses *tempering* secara manual dimana coklat setelah melalui proses pencampuran didiamkan pada suhu ruang kemudian dipanaskan lagi dengan suhu sedang, hal ini dilakukan bertujuan untuk menstabilkan kristal lemak coklat. Setelah pemanasan lemak struktur ikatan masing-masing terlepas sesuai dengan jenis kristal lemak dan akan membentuk ikatan polimrphis α β dan β' . Bentuk β adalah bentuk yang paling diinginkan oleh industri kakao karena memiliki titik leleh 29,5-36°C dan paling stabil pada suhu ruang. Kristal β menghasilkan permukaan coklat batang yang licin, mengkilap, mencegah *blooming*.

Pengolahan sekunder biji kakao merupakan tahap kedua dimana biji kakao diolah menjadi produk coklat olahan yang memiliki nilai jual yang tinggi. Pengolahan sekunder PT. Kampung Coklat untuk mendapatkan produk yang digemari masyarakat. Pengolahan sekunder biji kakao di PT. Kampung Coklat tergolong masih sederhana namun dapat menjadikan produk berkualitas dan bernilai ekonomi yang tinggi.