

## RINGKASAN

**Proses Pengolahan *Bar Dark Chocolate* di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendeng Lembu.** Anisa Lutfiana Sari NIM B41181673, tahun 2021, 71 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Didiek Hermanuadi, MT (Dosen Pembimbing), Suprasetyo (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) bertempat di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kebun Kendeng Lembu Afdelling Pager Gunung, Glenmore, Banyuwangi dan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dimulai pada tanggal 1 September sampai 31 Desember 2021. Tujuan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan adalah untuk mengetahui sistem prosedur kerja di perusahaan, mengetahui keadaan umum dari perusahaan, mengetahui proses pengolahan kakao dan cokelat di PTPN XII Kendeng Lembu mulai dari awal pemanenan sampai tahap pengiriman atau menjadi produk olahan cokelat.

PT Perkebunan Nusantara XII atau bisa disebut PTPN XII merupakan badan usaha yang berada dibawah naungan milik negara yang berbentuk Perseroan Terbatas. PTPN XII Kendenglembu yang bergerak pada bidang perkebunan tebu, karet, kakao dan pabrik pengolahan cokelat. PTPN XII Kendeng Lembu mempunyai pabrik pengolahan biji kakao yang berada di Doesoen Kakao serta menyediakan tempat sarana edukasi bagi masyarakat untuk mengenalkan cara budidaya tanaman perkebunan serta proses pengolahan kakao dan cokelat. Proses pengolahan biji kakao melewati beberapa tahapan seperti penimbangan, uji petik penerimaan basah, fermentasi, penjemuran, pengeringan, sortasi, uji petik sortasi, pengemasan dan penyimpanan yang merupakan tahapan penting dalam pengolahan untuk memperoleh biji kakao yang bermutu baik. Biji kakao yang berkualitas digunakan sebagai bahan baku untuk diaplikasikan menjadi produk cokelat. Adapun produk olahan coklat dibedakan menjadi dua yaitu bubuk coklat meliputi 3 in 1 *milk*, 3 in 1 *dark*, glen original, serta non sugar, sedangkan cokelat bar terdiri dari *milk chocolate*, *dark chocolate*, *extra dark*, limas *dark*, limas *milk*, prisma *milk*, pralin dan *white chocolate*.

Salah satu produk olahan cokelat di PTPN XII Kendeng Lembu adalah *bar dark chocolate*. Produk olahan cokelat ini menggunakan biji kakao yang diproses lebih lanjut untuk menghasilkan produk yang bernilai jual di pasaran. Pembuatan *bar dark chocolate* menggunakan bahan baku dari pasta kakao dan bahan tambahan lainnya seperti lemak kakao, gula, susu bubuk, lesitin, vanili dan soda kue. *Bar dark chocolate* merupakan hasil olahan produk coklat bar dengan menggunakan bahan baku berupa pasta kakao 70% serta kandungan gula pada coklat sangat rendah yang menyebabkan rasa coklat lebih pahit. Proses pengolahan *dark chocolate* melewati beberapa tahapan yaitu steaming (pengukusan), *roasting* (penyangraian), *desheller* (pemecah biji dan pemisah kulit), penggilingan, pemastan, *ballmill*, *conching*, pencetakan, tempering dan pengemasan.