

## RINGKASAN

**Proses Pembuatan Massa Kakao Menggunakan Mesin *Knife Mill* di PT. Cargill Indonesia Cocoa and Chocolate Gresik** Galuh Rosita Dewi, B41190163, Tahun 2022, 59 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Dosen Prmbimbing Ibu Dr. Elly Kurniawati, S.TP, M.P

Proses pengolahan biji kakao diawali dari proses penerimaan dan pemisahan biji kakao kemudian dilakukan proses pemecahan kakao untuk memudahkan pemisahan *Nibs* dan *Shell*. Setelah proses penerimaan dan pemisahan dilakukan proses merubah *Nibs* menjadi *Liquor* (pasta cocoa) kemudian dipress sehingga menghasilkan *cake* (padatan) dan *butter*. *Butter* kemudian akan melewati proses deodorisasi sebelum menjadi *cocoa butter*, sedangkan *cake* akan melewati tahap penghalusan untuk menjadi *cocoa powder*.

Pembuatan massa kakao merupakan proses pengolahan yang bertujuan untuk membuat biji kakao (*Nibs*) menjadi massa kakao (*Liquor*). Kadar kulit (*Shell*) dan kadar air biji kakao akan mempengaruhi tingkat kesulitan dalam penghancuran *Nibs* menjadi pasta kakao. *Nibs* kakao mengandung sekitar 55 % kadar lemak kakao dalam bentuk padat yang terikat oleh dinding sel.

Mekanisme pemecahan *Nibs* dilakukan dengan memasukkan *Nibs* melalui screw konveyor dan *Nibs* akan dihancurkan oleh 4 bilah *blade* yang berputar di 1500Rpm. Pada proses ini ditambahkan butter yang bertujuan untuk mempermudah proses *grinding* di *knife mill* dan juga untuk mengurangi efek panas dari *grinding* yang bisa mengakibatkan panas berlebihan di *liquor*, yang akan berakibat pada perubahan warna *butter* dan rasa dari *cocoa mass*. Metode yang digunakan adalah Analisa proses cek pH dan *fineness*.

***Kata kunci : Massa kakao, Nibs, Mesin Knife Mill***