

## RINGKASAN

**Proses Pengolahan Bubuk *Dark Chocolate* di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu.** Rofikatul Hasanah dengan NIM B41182010, Tahun 2021, 62 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, Glenmore, Banyuwangi, Jawa Timur, dilaksanakan mulai tanggal 1 September sampai dengan 31 Desember 2021. Pabrik Pengolahan Kakao PTPN XII Kebun Kendenglembu merupakan perusahaan milik PT. Perkebunan Nusantara yang mengolah kebun kopi, karet, dan kakao. PTPN XII Kendenglembu *afdeling* Pagergunung mengolah kebun kakao, yang mana terdapat dua jenis kakao yang dibudidaya, yaitu kakao edel dan bulk.

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) bertujuan agar mahasiswa dapat mempelajari sekaligus melaksanakan proses Pengolahan biji kakao hingga pengolahan cokelat, serta untuk mengetahui sistem kerja yang berada di perusahaan, keadaan umum perusahaan, sistem produksi yang ada di perusahaan, sistem manajemen, pengawasan mutu, pengolahan limbah serta jaminan halal yang ada pada perusahaan tersebut.

Pabrik Pengolahan Cokelat di PTPN XII Kendenglembu merupakan Pabrik Pengolahan biji kakao hingga menjadi berbagai produk cokelat; di antara produk yang diolah berbentuk bubuk dan permen cokelat. Untuk proses pengolahan biji kakao diawali dengan proses penerimaan biji kakao basah, fermentasi, penjemuran, pengeringan, sortasi, pengemasan, fumigasi dan yang terakhir ialah pengiriman. Proses pengolahan produk bubuk cokelat diawali dengan proses pengukusan, penyangraian biji, pemecahan kulit dan nib, pemastaaan, pengempaan, pemecahan bungkil, penghalusan bungkil, pengayaan dan penyangraian bubuk, pencampuran bubuk dan formula, pengemasan. Proses pengolahan produk permen cokelat diawali dengan proses pengukusan, penyangraian biji, pemecahan kulit dan nib, pemastaaan, *ballmill*, *choncing*, dan pencetakan.