

RINGKASAN

Proses Pengolahan Pasta Kakao (*Cocoa Liquor*) di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Zahra Nuruzzakia, NIM B32201776, Tahun 2022, 54 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani, S.TP., M.Sc (Dosen Pembimbing), Edy Suharyanto, S.TP., MP (Pembimbing Lapangan).

Magang dilaksanakan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka) yang merupakan lembaga riset dan pengembangan kopi dan kakao nasional. Puslitkoka juga bergerak dalam pengolahan dan pengembangan produk hilir hasil perkebunan kopi dan kakao. Adapun produk – produk hilir yang dihasilkan yaitu Biji Kopi Sangrai, Kopi Bubuk, KOMIK (Kopi Minim Kafein), Kopi Instan, Kopi Jahe, Pasta Kakao, Lemak Kakao, Makanan Cokelat Pralin dan Bar, Bubuk Kakao, Bubuk Kakao 3 in 1, dan Sabun.

Tujuan dari pelaksanaan magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia yaitu untuk mengetahui sistem kerja perusahaan, mengetahui proses penanganan bahan baku dari hulu hingga ke hilir, mengetahui proses produksi kopi dan kakao dari awal hingga menjadi produk siap dipasarkan.

Proses pengolahan pasta kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia terdiri dari persiapan bahan baku, pengukusan (*steaming*), penyangraian (*roasting*), pemecahan biji (*deshelling*), pemastaan, penghalusan pasta, pencetakan & penimbangan, pendinginan & tempering, pengemasan dan pelabelan. Tahapan dalam proses pembuatan pasta kakao adalah mempersiapkan bahan baku biji kakao dan memanaskan alat *steaming* terlebih dahulu. Setelah panas, biji kakao dimasukkan ke dalam tabung *steam* dan dilakukan proses pengukusan selama ± 30 menit dengan suhu 100°C . Proses selanjutnya adalah penyangraian atau *roasting* menggunakan suhu $100^{\circ}\text{C} - 120^{\circ}\text{C}$ selama 30 menit untuk membentuk aroma dan citarasa khas cokelat serta mengurangi kadar air pada biji kakao.

Selanjutnya dilakukan pendinginan biji kakao dan kemudian dilakukan proses pemisahan kulit biji dengan nib kakao atau deshelling. Tahapan selanjutnya yaitu proses pemastaan menggunakan bahan dasar nib kakao yang dilakukan penggilingan dengan mesin pemasta hingga diperoleh pasta kakao kasar. Pasta kakao kasar dilakukan penghalusan menggunakan mesin conching untuk mendapatkan hasil pasta kakao halus dan dilakukan tempering untuk menurunkan suhu pasta kakao hingga 33°C.

Selanjutnya dilakukan pencetakan yang bertujuan untuk memperoleh pasta kakao dengan bentuk yang diinginkan. Kemudian dilakukan pendinginan di dalam lemari pendingin dengan suhu 10-15°C selama sekitar 2-3 jam hingga adonan beku. Pengemasan pasta kakao dilakukan menggunakan kemasan plastik transparan tebal kemudian dilakukan penyegelan dengan mesin sealer. Selanjutnya pasta kakao dapat disimpan dalam lemari pendingin atau ruangan ber-AC.