

RINGKASAN

Metode Pengeringan Biji Kakao Menggunakan *Mechanical Dryer* Tipe Sirip dengan *Exhaust Fan* di PTPN XII Kendenglembu Banyuwangi. Mohammad Shofi Hanan, NIM B31201174, Tahun 2023, 55 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Siti Djamila, M.Si (Dosen Pembimbing), Suprasetyo (Pembimbing Lapangan).

Magang dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Kakao PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendenglembu, Banyuwangi, Jawa Timur dan dilaksanakan mulai tanggal 05 September sampai dengan 25 Desember 2022. Pabrik pengolahan kakao PTPTN Kebun Kendenglembu merupakan pabrik milik PTPN dibawah naungan Badan Usaha Milik Negara (BUMN) yang menjadi tempat pengolahan sekaligus tempat wisata edukasi kakao. Adapun kegiatan selama magang yakni proses penerimaan, penimbangan, pengujian mutu, fermentasi, penjemuran, pengeringan, tempering, penyortiran, pengemasan, penyimpanan, pengiriman dan pengolahan coklat.

Tujuan pelaksanaan magang ini, mahasiswa mampu meningkatkan wawasan pengetahuan, pemahaman, keterampilan serta pengalaman kerja mengenai kegiatan di dalam perusahaan atau industri pertanian serta pemahaman tentang teknologi di dunia industri diharapkan dapat menunjang pengetahuan secara teoritis dan praktikum yang didapat di bangku perkuliahan. Proses pengeringan adalah proses yang bertujuan untuk mengeluarkan dan menghilangkan sebagian besar kandungan air dari biji kakao dengan menggunakan energi panas, tujuannya untuk mengurangi kadar air biji kakao sampai pada batas tertentu sehingga dapat diproses lebih lanjut.

Biji kakao yang masuk pada proses pengeringan merupakan biji kakao yang telah melalui proses fermentasi. Beberapa faktor yang dapat mempengaruhi kecepatan proses pengeringan diantaranya yakni cuaca, teknik pengeringan, alat pengering dan suhu pengeringan. Pengeringan mekanis di PTPN XII Kendenglembu dilakukan dengan menggunakan pemanas elemen dengan listrik sebagai dayanya dan dilengkapi dengan exhaust fan yang berguna untuk meratakan suhu panas ke tiap sisi bagian kotak pengering.