

RINGKASAN

Proses Produksi Lemak Kakao (*Cocoa Butter*) di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Dian Putri Ani, Nim B32201104, Tahun 2022, 50 hlm
Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani S.TP.,M.Sc_(Dosen Pembimbing), Edy Suharyanto S.TP.,M.P (Pembimbing Lapangan).

Magang dilaksanakan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia yang merupakan sebuah lembaga riset dan pengembangan kopi dan kakao nasional. Didalamnya juga terdapat industri yang bergerak dibidang pengolahan hasil perkebunan berupa kopi dan kakao. Produk-produk yang dihasilkan berupa kopi bubuk, coklat bubuk, permen coklat, minuman kopi, minuman coklat, sabun dari kulit kakao, dan lain-lain.

Tujuan dari dilaksanakannya magang ini adalah untuk mengetahui proses produksi perusahaan, system kerja perusahaan, penanganan bahan baku dari hulu hingga ke hilir, mengetahui macam-macam produk yang dihasilkan di perusahaan, dan pemasaran produk yang dihasilkan kepada konsumen.

Proses pengolahan Lemak kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao terdiri dari penyiapan bahan baku, *steaming* atau pengukusan, *roasting* atau penyangraian, *deshelling* atau pengupasan kulit, pemastaan, pengepresan, perendaman, pencetakan, pembekuan/tempering ,pengemasan dan penyimpanan. Tahapan dalam proses pembuatan Lemak kakao adalah mempersiapkan alat *steaming* dengan memanaskannya terlebih dahulu, kemudian setelah panas biji kakao dimasukkan kedalam silinder *steam* dan dilakukan pengukusan selama 30 menit dengan suhu 100°C yang bertujuan untuk mengurangi kadar mikroba. Tahap selanjutnya adalah *roasting* atau penyangraian dengan suhu maksimal 140°C yang dilakukan selama 40 menit guna mematangkan dan mengurangi kadar air biji kakao, selanjutnya dilakukan pengistirahatan biji kakao hingga dingin dan dilanjut dengan *deshelling* atau pengupasan kulit biji dari nib kakao. Tahap berikutnya adalah dilakukan pemastaan nib biji kakao hingga menjadi pasta. Kemudian dilakukan pengempaan atau pengepresan pasta hingga mengasilkan

lemak kakao dan bungkil kakao. Lemak kakao kemudian dibekukan dalam *freezer* agar tidak mudah rusak (tengik) sedangkan bungkil kakao diistirahatkan dan dilakukan tahapan proses lanjutan untuk bahan bubuk coklat. Untuk proses lanjutan dari lemak kakao sendiri yaitu pendiaman lemak dalam oven pada suhu 60°C guna mengendapkan pasta yang terikut pada lemak saat proses pengempaan. Setelah itu lemak ditimbang dan dicetak menggunakan box kecil dengan berat 500 gram. Selanjutnya lemak dibekukan dalam freezer dan ditempering untuk mempermudah proses kemasan serta dapat melindungi lemak agar tidak mudah rusak. Setelah dilakukan proses pengemasan dan pelabelan, pengemasan lemak menggunakan plastik tebal dan dilakukan penyegelan menggunakan mesin sealer agar tidak mudah tercemar dan mempertahankan umur simpan dari lemak itu sendiri.

Daerah pemasaran produk industri Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia yaitu di seluruh Indonesia. Pemasaran dilakukan dengan pembukaan outlet, kerjasama dengan perusahaan lain, dan *marketplace*. Pendistribusian produk dilakukan dengan mobil box atau menggunakan jasa kurir.