

RINGKASAN

Pengolahan Minuman Cokelat 3in1 di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka), Farhan Putra Anggara, NIM B32170542, Tahun 2019, 48 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Dosen Pembimbing I).

Minuman cokelat 3in1 merupakan salah satu produk olahan biji kakao. Dalam prosen pembuatan minuman 3in1, bahan baku biji kakao harus memiliki kualitas yang baik agar menghasilkan praduk yang berkualitas baik. Minuman cokelat 3in1 diperoleh melalui proses penghalusan bungkil (*cocoa cake*) hasil pengempaan pasta kakao. Pembuatan minuman cokelat 3in1 terdiri dari 3 bagian pokok, yaitu penghalusan bungkil, pengayakan dan pencampuran. Bungkil hasil pengepresan selanjutnya digiling menggunakan alat penenpong yang dilengkapi dengan pengayak untuk memperoleh partikel bubuk yang seragam. Salah satu tahap terpenting pada proses pengolahan bubuk coklat adalah alkalisasi. Alkalisasi bertujuan untuk mengembangkan atau meningkatkan warna dari produk yang diperoleh, mempermudah pengurangan kadar lemak agar bubuk coklat dapat tersuspensi dalam seduhan lebih lama, mengurangi tingkat keasaman dan meningkatkan dispersibilitas atau daya suspensi bubuk coklat di dalam air serta memperbaiki warna dan cita rasa bubuk coklat. Setelah proses alkalisasi, selanjutnya bubuk cokelat melalui proses pencampuran bahan-bahan tambahan seperti gula, susu dan creamer.