

## RINGKASAN

**PENGARUH PROSES FERMENTASI TERHADAP MUTU BIJI KAKAO**  
( *Theobroma cacao L.*) **DI PTPN XII KENDENGLEMBU**, Rina Ayu Nur Baniyati, NIM B31201326, Tahun 2023, hlm 106, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Siti Djamila, M.Si. ( Pembimbing)

Kegiatan Magang bertujuan untuk meningkatkan wawasan pengetahuan, pemahaman, keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di dalam perusahaan atau industri pertanian. Pemahaman tentang perkembangan teknologi di dunia industri yang diharapkan dapat menunjang pengetahuan secara teoritis dan praktikum yang didapat di bangku perkuliahan. Dalam kegiatan Magang mahasiswa dapat mengetahui proses pembuatan produk coklat mulai dari proses Pra Panen hingga produk siap konsumsi.

Magang dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Kakao Pagergunung PTPN XII Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Banyuwangi. Kegiatan Magang ini dilaksanakan selama 4 bulan, dimulai pada tanggal 05 September sampai dengan 24 Desember 2022. Metode yang digunakan dalam Magang adalah metode observasi, penerapan kerja, studi pustaka, wawancara dan penyusunan laporan.

Proses pembuatan coklat di di pabrik pengolahan coklat PTPN XII Kendenglembu dibagi menjadi dua tahap yaitu pengolahan hulu (pengolahan biji) dan pengolahan hilir ( pengolahan produk ). Rangkaian dari proses pengolahan biji meliputi pemanenan, pemecahan biji, fermentasi, pengeringan, sortasi, pengemasan dan pengiriman. Dalam proses pengolahan produk coklat terbagi menjadi dua yaitu pengolahan bubuk dan pengolahan coklat batang. Pengolahan bubuk meliputi proses steaming biji, roasting biji, pengupasan kulit biji, pemasta kasar, pengempa lemak, temperring bungkil, pemecahan bungkil, pengalusan bubuk, pengayakan bubuk, roasting bubuk, blending bubuk dan pengemasan. Sedangkan pada proses pengolahan coklat batang meliputi steaming, roasting, pengupasan dan pemisahan kulit biji, pemasta, oven, ballmill, conching, pencetakan coklat, temperring dan pengemasan.

Proses pengolahan pembuatan produk cokelat bubuk dan produk cokelat batangan menggunakan alat alat yang ada di pengolahan produk cokelat. Proses pengolahan produk cokelat bubuk meliputi mesin pengkukus, penyangrai, pengupasan dan pemisahan kulit, pasta kasar, pengempa lemak, pemecah bungkil, penghalus bubuk, pengayak bubuk, penyangrai bubuk dan pengemasan produk cokelat bubuk. Sedangkan proses pengolahan produk cokelat batangan meliputi mesin steaming, roasting, desheller, pasta kasar, ballmill, choncing, oven, pencetakan cokelat, pengemasan cokelat batangan.

Fermentasi biji kakao bertujuan untuk memperoleh biji kakao kering yang bermutu baik dan memiliki aroma serta cita rasa khas cokelat, warna cokelat dan keping bijinya berongga serta mengurangi rasa pahit dan sepat yang ada dalam biji kakao. Sebelum melakukan fermentasi dilakukan proses penerimaan bahan baku dari setiap afdeling, penimbangan biji kakao, uji magra basah untuk jenis Edel dan uji petik terhadap biji kakao berjenis Bulk untuk mengetahui mutu biji kakao. Proses fermentasi di pabrik pager gunung PTPN XII kebun Kendenglembu berlangsung secara alami oleh mikroba dengan bantuan oksigen dari udara sehingga tidak perlu ditambahkan starter.

Kegiatan Magang ini dapat menjadikan mahasiswa memiliki pengetahuan lebih luas mengenai kegiatan di PTPN XII Kebun Kendenglembu Banyuwangi yaitu tentang cara pengolahan proses biji kakao menjadi produk cokelat yaitu, mulai dari pemanenan, pengolahan basah, pengolahan sortasi, pengolahan produk cokelat bubuk dan cokelat batangan. Dan mampu untuk mengoperasikan alat alat pengolahan cokelat di Pabrik Pengolahan Kakao PTPN XII Kendenglembu.