

RINGKASAN

Teknik Fermentasi Pada Buah Kakao di PT. Perkebunan Hasfarm Sukokulon Jember. Rizky Bagus Setiawan, NIM A43191383, Tahun 2023, Halaman, Budidaya Tanaman Perkebunan, Politeknik Negeri Jember, Ir. Triono Bambang Irawan, MP selaku (Koordinator Magang), Setyo Andi Nugroho S.Pd., M.Si (Dosen Pembimbing Magang).

Kegiatan Magang bertujuan untuk meningkatkan wawasan, pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri untuk mempelajari hubungan antara teori dengan proses kerja yang ada di industri. Mempelajari proses pengolahan biji kakao khususnya pada proses fermentasi.

Pengolahan biji kakao proses fermentasi merupakan tahap ke dua setelah buah kakao diterima dan di uji petik dari kebun fermentasi sendiri bertujuan untuk menghilangkan pulp (lendir) dalam biji kakao, dan fermentasi kakao dibagi menjadi dua menurut jenis biji kakao yaitu jenis biji kakao edel dan bulk selama tiga hari tergantung permintaan. Selama proses fermentasi biji kakao ditaruh di dalam kotak persegi ukuran 40 cm atau kotak persegi panjang tergantung banyaknya biji kakao tapi sebelum dimasukkan ke dalam kotak terlebih dahulu diberi daun pisang, tujuan diberi daun pisang yaitu sebagai menambah aroma cita rasa biji kakao dan ventilasi selain itu juga pengeluaran air dari biji dan pulp yang merembes. Setelah itu masukkan biji kakao lalu ditutup dengan karung goni yang sudah dibasahi sehingga suhu yang di inginkan akan tercapai dan setiap selama fermentasi biji kakao di pindah dari kotak satu ke kotak yang lain yang bertujuan untuk membalik biji kakao agar proses fermentasi maksimal.

Tujuan Pengolahan Fermentasi yaitu Untuk menghasilkan cita rasa khas coklat, memudahkan melepas zat lendir dari permukaan kulit biji, menghasilkan biji yang tahan terhadap hama dan jamur, mengurangi rasa pahit biji kakao sehingga menghasilkan biji kakao dengan kualitas dan aroma yang baik serta menghasilkan warna coklat yang cerah dan bersih.

Praktik magang dilaksanakan selama 4 bulan mulai 06 Februari – 06 Juni 2023 di PT. Perkebunan Hasfarm Sukokulon Jember. Metode observasi, wawancara, penerapan kerja dengan mengikuti seluruh aktivitas yang ada di PT. Perkebunan Hasfarm Sukokulon Jember, dan metode pustaka.

Dan Kesimpulannya yaitu untuk fermentasi ternyata membutuhkan waktu selama 3 – 4 hari agar hasilnya optimal dan baik, tapi kembali lagi semua tergantung permintaan dari pusat dan pembelinya.