

RINGKASAN

Overview Proses Produksi Kopi & Kakao Serta Analisa Kadar Lemak Bubuk Kakao Di Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia. Mohammad Rija Ashshidiq, NIM B32200215, Tahun 2021, 93 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardhiana H, S.TP.,M.Sc (Dosen Pembimbing), Rizky Wiradadinata, ST., M.Si (Pembimbing Lapang).

Magang dilaksanakan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia yang merupakan sebuah lembaga riset dan pengembangan kopi dan kakao nasional. Di dalamnya 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 dan pemasaran produk kepada konsumen.

Proses pengolahan bubuk cokelat di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao terdiri dari penyiapan bahan baku, Pengukusan (*steaming*), penyangraian (*roasting*), pengupasan kulit (*deshelling*), pemastaan, pengempaan (pengepresan), penghancuran bungkil, penghalusan bubuk (*chonching*), pengayakan, alkalisasi, penyangraian bubuk, pengemasan bubuk dan penyimpanan. Tahapan pertama dalam proses pembuatan bubuk kakao adalah menyiapkan alat *steaming* dengan memanaskan air terlebih dahulu, kemudian setelah panas biji kakao dimasukan kedalam tabung mesin *steam* dan dilakukan pengukusan selama 30 menit dengan suhu 90 °C. Tahap selanjutnya adalah *roasting* dengan suhu maksimal 140 °C yang dilakukan selama 40 menit bertujuan untuk mematangkan biji kakao, mengurangi kadar air, dan mempermudah pelepasan kulit biji yang akan dipisahkan pada proses selanjutnya. Kemudian dilakukan pendinginan dan

dilanjut dengan *deshelling* atau penghancuran biji kakao menjadi NIB dan pemisahan antara kulit biji dengan NIB kakao. Tahap berikutnya adalah dilakukan pemastan NIB biji kakao hingga menjadi pasta kakao. Kemudian dilakukan proses pengempaan untuk menghasilkan dan memisahkan bungkil kakao dengan lemak kakao. Lemak kakao kemudian didinginkan di dalam *freezer* agar tidak mudah rusak (tengik) sedangkan untuk bungkil kakao diistirahatkan. Setelah terbentuk bungkil maka proses selanjutnya adalah penghancuran bungkil kakao dengan menggunakan mesin penghancur bungkil kakao. Bungkil yang telah dihancurkan kemudian diistirahatkan selama 2-24 jam bertujuan agar bubuk kasar tidak menjadi pasta di dalam mesin *chonching*. Proses selanjutnya adalah bubuk kasar dihaluskan agar seragam dengan ukuran partikel yang sama dengan menggunakan mesin *chonching*. Kemudian dilakukan pengayakan sebanyak 4x hingga didapatkan ukuran partikel yang seragam. Dalam proses *chonching* didapatkan 2 hasil yaitu bubuk halus dan bubuk kasar, untuk bubuk kasar yang tersisa dilakukan penghalusan kembali pada mesin *chonching*. Tahap selanjutnya yaitu alkalisasi dengan penambahan soda 200gr, maizena 200gr, gula 400gr, vanili 20gr. Kemudian dilakukan penyangraian atau *roasting* bubuk halus selama 15 menit dengan suhu awal 80°C dan suhu sangrai 90°C. Setelah itu bubuk cokelat dikemas menggunakan mesin *packing roll* dengan plastik aluminium foil sebagai kemasan primer dan dilanjut dengan kotak karton sebagai kemasan sekunder dan produk bubuk cokelat siap dipasarkan sesuai permintaan atau pesanan. Untuk konsumen bubuk kakao ini biasanya bergerak di bidang perusahaan pengolahan cokelat. Daerah pemasaran produk industri Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia yaitu di seluruh Indonesia. Pemasaran dilakukan dengan pembukaan outlet, kerja sama dengan perusahaan lain dan *marketplace*.