

RINGKASAN

Pengendalian Mutu Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia Kebun Kaliwining – Kabupaten Jember. Arnetta Arthamevia Hermawan, NIM A41190314, Tahun 2023, 78 Halaman, Teknik Produksi Benih, Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Sri Rahayu, M.P. (Dosen Pembimbing) dan Bayu Setyawan, S.P., M.Sc. (Pembimbing Lapangan).

Kakao (*Theobroma cacao* L.) adalah salah satu komoditas perkebunan yang banyak dikembangkan di Indonesia. Kakao memiliki peran penting dalam menunjang perekonomian nasional. Kakao yang sebagian besar diekspor ke luar negeri dan dipasarkan di dalam negeri memberikan keuntungan yaitu sebagai sumber pendapatan, penyedia lapangan pekerjaan, dan sumber devisa negara. Permintaan yang terus meningkat merupakan akibat dari industri pengolahan biji kakao dengan menghasilkan produk kakao yang berkualitas. Untuk menghasilkan produk kakao yang berkualitas diperlukan langkah awal berupa pengendalian yaitu pengendalian mutu biji kakao.

Magang Kerja Industri (MKI) merupakan kegiatan yang dilakukan mahasiswa sebagai salah satu syarat kelulusan bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang bertujuan untuk mendapatkan ilmu dan pengalaman mengenai dunia kerja atau industri, serta melatih mahasiswa untuk menghadapi masalah yang ada dan memecahkan masalah tersebut. Tujuan dari Magang Kerja Industri adalah mahasiswa dapat mengetahui tahapan proses pengolahan buah dan biji kakao serta memperluas wawasan dan memperdalam pemahaman mahasiswa mengenai proses pengendalian mutu di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Magang Kerja Industri dilaksanakan pada tanggal 1 Maret 2023 sampai dengan 30 Juni 2023 di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia dengan metode yang digunakan yaitu pengenalan lokasi dan materi, pelaksanaan kegiatan magang, wawancara, studi pustaka, dan dokumentasi.

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka Indonesia) merupakan lembaga yang bergerak di bidang penelitian dan pengembangan

komoditas kopi dan kakao di Indonesia. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia memiliki sarana dan prasarana yang cukup lengkap serta memiliki sumber daya manusia yang mumpuni dalam perkembangan informasi teknologi komoditas kopi dan kakao. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia menerapkan sistem pengendalian mutu pada semua tahapan pengolahan kakao. Pengendalian mutu yang dilakukan yaitu meliputi pengujian yang tertera dan sesuai dengan SNI. Sehingga, biji kering kakao yang dihasilkan oleh Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia sudah sesuai dengan standart mutu yang telah ditetapkan oleh Badan Standarisasi Nasional Indonesia yang tertuang dalam SNI Kakao (2323-2008).