

RINGKASAN

Proses Pengeringan Biji Kakao Dengan Menggunakan Mesin *Mechanical Dryer* Di PTPN XII Kebun Kendenglembu Glenmore Banyuwangi, Catharina Santa Disiulina Novelina Sitanggung, Nim D41201696, Tahun 2024, 47 Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Andi M. Ismail, S.ST., M.Si (Dosen Pembimbing) dan Suro Hadi (Pembimbing Lapangan).

Program Magang yaitu suatu kegiatan yang dilakukan mahasiswa dengan bekerja langsung di suatu instansi atau perusahaan, yang diharapkan dapat memberikan pengalaman kerja bagi mahasiswa untuk belajar dan meningkatkan keterampilan di dunia kerja. Tujuan khusus dilakukannya kegiatan magang ini adalah untuk mempraktikkan, mengidentifikasi permasalahan serta memberikan alternatif solusi mengenai Proses Pengeringan Biji Kakao Dengan Menggunakan Mesin *Mechanical Dryer* Di PTPN XII Kebun Kendenglembu Glenmore Banyuwangi.

PTPN XII Kebun Kendenglembu merupakan salah satu perusahaan Badan Usaha Milik Negara (BUMN) dengan berbagai komoditas tanaman yaitu kakao, karet dan kayu sengon. Perusahaan ini berfokus pada bidang pengolahan kakao. Perusahaan ini mengolah biji kakao basah menjadi biji kakao kering siap kirim dan produk coklat siap konsumsi.

Biji kakao memiliki aroma khas serta tekstur yang renyah, salah satu proses yang berperan penting yaitu proses pengeringan. Faktor yang mempengaruhi kecepatan pengeringan yaitu suhu pengeringan. Biji kakao yang masuk pada proses pengeringan merupakan biji kakao yang telah melalui proses fermentasi dan penjemuran.

Hasil laporan magang menunjukkan pada proses pengeringan biji kakao dengan menggunakan mesin *mechanical dryer* terdapat permasalahan yang disebabkan oleh faktor Manusia dan Mesin. Faktor manusia yakni sumber daya manusia yang kurang fokus sehingga menyebabkan proses pembalikan biji kakao tidak tepat waktu. Faktor mesin yakni kabel listrik yang meleleh sehingga proses pengeringan terhenti.