

RINGKASAN

Implementasi Proses Uji Rendemen Sebagai Aspek Pengendalian Mutu Biji Kakao Bulk di PTPN XII Kebun Kendenglembu Glenmore. Neni Wega Nasa NIM D41201445, Tahun 2024, 65 halaman, Manajemen Agribisnis, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Naning Retnowati, S.TP.,MP. (Dosen Pembimbing)

Kegiatan magang di laksanakan di PTPN XII Kebun kendenglembu yang merupakan salah satu perusahaan milik negara yang bergerak di bidang agribisnis dan agroindustri salah satu komoditasnya berupa tanaman kakao yang memiliki 2 jenis yakni kakao bulk dan kakao edel. Perusahaan ini mengolah biji kakao basah menjadi biji kakao kering siap kirim dan produk cokelat siap konsumsi. Proses pengolahan biji kakao menjadi fokus utama dalam keberlanjutan pada pengolahan produk cokelat. Hasil produk olahan cokelat yang baik diperoleh dari biji kakao yang diolah dengan cara tepat. Perusahaan perlu melakukan pengendalian mutu guna mempertahankan kualitas biji kakao dan sebagai pemenuhan kepuasan atau Tingkat penerimaan pelanggan.

Pabrik pengolahan kakao dan cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu memiliki berbagai pengendalian mutu, salah satunya dengan uji rendemen. Rendemen merupakan salah satu parameter dalam menentukan kualitas biji kakao yang dihasilkan dengan adanya pemahaman dalam pelaksanaan atau implementasi pada proses uji rendemen. Mengidentifikasi permasalahan yang akan dijumpai serta mencari solusi atas permasalahan saat proses uji rendemen sebagai aspek pengendalian mutu biji kakao.

Proses uji rendemen didapatkan hasil perhitungan biji kakao bulk periode pertama dan kedua, nilai rendemen yang di dapatkan seberas 35% dan 38%. Nilai tersebut diketahui termasuk dalam angka yang sesuai dengan standar mutu perusahaan. Ditemukan beberapa permasalahan dalam proses uji rendemen diantaranya, karyawan tidak disiplin dalam pengecekan suhu, pecahnya

thermometer stick, korsleting pada mesin pengeringan, timbangan duduk tidak seimbang, bahan baku dengan kualitas rendah dan cuaca yang tidak menentu. Kondisi tersebut menyebabkan naik turunnya mutu biji kakao bulk sehingga dapat mengakibatkan nilai rendemen tidak sesuai standar perusahaan.

Saran solusi yang dapat diterapkan untuk mengatasi beberapa permasalahan tersebut, diantaranya menyediakan alarm setiap 6 jam sekali bagi para karyawan untuk melakukan pengecekan pada suhu fermentasi, mengganti dengan *thermometer stick* yang baru dan selalu menetralkan terlebih dahulu sebelum digunakan, melakukan perbaikan pada kabel mesin pengering dan melapisi kabel menggunakan pelindung berbahan keras seperti PVC atau baja, mengganti timbangan duduk dengan yang baru ketika sudah melebihi umur pakai, Mengoptimalkan sortasi dan identifikasi mutu biji kakao bulk sesuai standar mutu serta menggunakan teknologi seperti *portable weather station* untuk membantu petani atau pengelola kebun.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)