

RINGKASAN

Proses Penyangraian Biji Kakao (*Theobroma Cocoa L*) Menggunakan Mesin *Roasting* Tipe Silinder Horizontal di PTPN XII Kebun Kendenglembu, Glenmore, Banyuwangi. Fitriya Dwi Handayani NIM B32210124, Tahun 2023, 51 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir Abi Bakri, M. Si (Dosen Pembimbing).

Pelaksanaan Magang dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat PTPN XII Kendenglembu-Banyuwangi. Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat mengolah biji kakao menjadi 2 produk yakni produk *intermediate* dalam bentuk biji kakao kering dan produk jadi. Produk jadi berupa macam-macam olahan cokelat siap kemas yang siap distribusi seperti cokelat batang dan cokelat bubuk.

Tujuan pelaksanaan Magang di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat PTPN XII Kendenglembu yakni untuk mengetahui sistem produksi perusahaan, sistem manajemen, pengendalian mutu, persiapan bahan dan proses dari awal hingga akhir dalam pembuatan produk cokelat, serta cara mengatasi kendala atau penyimpangan yang terjadi selama proses pengolahan berlangsung.

Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat PTPN XII Kendenglembu mengolah produk cokelat diantaranya yaitu cokelat batang (*extra dark, dark, dan milk*), cokelat bubuk (*dark, milk, dan glen*) dan cokelat praline yang memiliki bentuk serta rasa yang beragam. Produk ini berbahan baku cokelat, gula bubuk, susu bubuk, lemak kakao, vanili, sodo, lacinin.

Tahapan membuat cokelat batang yaitu *steaming, roasting*, pemisahan kulit dan pemecah biji, pemastan kasar, *ballmil* (pencampuran formula), *conching*, pencetakan, *tempering*, serta pengemasan. Tahap membuat bubuk cokelat yaitu *steaming, roasting*, pemisahan kulit dan pemecah bungkil, penghalusan bubuk, pengayakan, penyangraian bubuk, pencampuran (*blending/mixing*) dan pengemasan.