

RINGKASAN

Proses Pengolahan Bar Milk Chocolate dan Bubuk 3 in 1 Milk chocolate di Pabrik Pengolahan PTPN XII Kendenglembu. Muhammad Arif Mahdyalam NIM B3220277, tahun 2024, 55 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, MM (Dosen Pembimbing).

Pelaksanaan magang dilakukan di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu Afdeling Pager Gunung, Glenmore, Banyuwangi. Pabrik pengolahan mengolah biji kakao menjadi 2 produk yaitu dalam bentuk biji kakao kering dan produk jadi. Produk jadi seperti macam-macam olahan cokelat yang di kemas dan siap di pasarkan seperti cokelat batang dan cokelat bubuk.

Tujuan pelaksanaan magang di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu yaitu untuk mengetahui proses produksi, pengendalian mutu, dan pengolahan biji kakao dari proses awal hingga akhir dalam pembuatan produk cokelat.

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, soda, lacinin.

Tahapan membuat cokelat batang yaitu steaming, roasting, pemisahan kulit dan pemecahan biji, pemastan kasar, ballmill (pencampuran formula), conching, pencetakan, tempering, serta pengemasan. Tahap membuat bubuk cokelat yaitu steaming, roasting, pemisahan kulit dan pemecahan biji, pemastan kasar, pengempaan lemak, pemecahan bungkil, penghalusan bubuk, pengayakaan, penyangraian bubuk, pencampuran (blending/mixing) dan pengemasan.