

RINGKASAN

Produksi Bubuk Cokelat Murni Dengan Metode Penyangraian Menggunakan Mesin *Roasting* Tipe Silinder Horizontal Di PTPN XII KendengLembu Glenmore Banyuwangi. Devita Ayu Wulandari NIM B32210045, Tahun 2023, 63 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Saiful Bachri, M.M (Dosen Pembimbing).

Kegiatan Magang bertujuan untuk meningkatkan wawasan pengetahuan, pemahaman, keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di dalam perusahaan atau industri pertanian. Pemahaman tentang teknologi di dunia industri diharapkan dapat menunjang pengetahuan secara teoritis dan praktikum yang didapat di bangku kuliah. Dalam kegiatan Magang mahasiswa dapat mengetahui proses pembuatan produk cokelat mulai dari pemanenan hingga produk siap konsumsi.

Magang dilaksanakan di PTPN XII Kendenglembu Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Banyuwangi. Kegiatan Magang ini dilaksanakan selama 4 bulan, dimulai dari tanggal 1 September sampai dengan 30 Desember 2023. Metode yang digunakan dalam magang adalah metode observasi, penerapan kerja, studi pustaka, wawancara dan penyusunan laporan.

Proses pembuatan produk cokelat di PTPN XII Kendenglembu dibagi menjadi dua tahap yaitu pengolahan biji dan pengolahan produk. Rangkaian proses pengolahan biji kakao yaitu pemanenan, fermentasi, pengeringan, sortasi, pengemasan dan pengiriman. Pengolahan produk biji kakao menjadi produk siap konsumsi terbagi menjadi pengolahan produk bubuk 3in1 dan pengolahan produk batang. Pengolahan produk bubuk meliputi steaming, roasting, pemecahan kulit, pemastaan kasar, pengempa lemak, tempering, penghancuran bungkil, penghalusan bubuk, pengayakan bubuk, penyangraian bubuk, blending, dan pengemasan. Sedangkan pengolahan produk batang meliputi steaming, roasting, pemecahan kulit, pemastaan kasar, ballmill, chouching, pencetak cokelat otomatis, dan pengemasan.

Penyangraian bubuk cokelat merupakan proses untuk menentukan cita rasa dan aroma cokelat bubuk. Penyangraian dilakukan dengan menggunakan mesin roasting bubuk cokelat yang mampu menyangrai bubuk cokelat dengan kapasitas 10 kg. Waktu yang digunakan pada saat penyangraian bubuk cokelat tidak boleh melebihi waktu 15 menit dengan suhu yang digunakan 90°C. Proses penyangraian bubuk kakao sudah matang apabila sudah mencapai waktu 15 menit kemudian melakukan penurunan pada wadah dan tunggu hingga dingin. Apabila waktu dan suhu melebihi batas yang ditentukan maka mengakibatkan aroma bubuk cokelat hangus dan cita rasa yang sangat pahit.

Setelah mahasiswa melalui kegiatan magang, kemampuan mahasiswa meningkatkan dalam bersosialisasi dikarenakan adanya interaksi dengan penduduk sekitar, meningkatnya kemampuan mahasiswa dalam pengetahuan alat dan mesin, cara kerja alat dan mesin, pengelasan, desain rancang bangunan dan proses pengolahan biji kakao dikarenakan kegiatan selama magang memungkinkan mahasiswa mendapatkan pengalaman langsung selama melakukan kegiatan magang.