

RINGKASAN

Pengering Tipe Bak Horizontal Untuk Mengeringkan Biji Kakao Jenis Bulk Di PTPN XII Kendenglembu Banyuwangi. Fatih Abrory Saputra, NIM B31210220, Tahun 2023, 55 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir Iswahyono, MP (Dosen Pembimbing), Suro Hadi Cahyono (Pembimbing Lapangan).

Magang dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Kakao PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendenglembu, Banyuwangi, Jawa Timur dan dilaksanakan mulai tanggal 28 Agustus sampai dengan 16 Desember 2023. Pabrik pengolahan kakao PTPN Kebun Kendenglembu merupakan pabrik milik PTPN dibawah naungan Badan Usaha Milik Negara (BUMN) yang menjadi tempat pengolahan sekaligus tempat wisata edukasi kakao. Adapun kegiatan selama magang yakni proses penerimaan, penimbangan, pengujian mutu, fermentasi, penjemuran, pengeringan, tempering, penyortiran, pengemasan, penyimpanan, pengiriman dan pengolahan coklat.

Tujuan pelaksanaan magang ini, mahasiswa mampu meningkatkan wawasan pengetahuan, pemahaman, keterampilan serta pengalaman kerja mengenai kegiatan di dalam perusahaan atau industri pertanian serta pemahaman tentang teknologi di dunia industri diharapkan dapat menunjang pengetahuan secara teoritis dan praktikum yang didapat di bangku perkuliahan. Metode yang digunakan yaitu observasi, praktik, wawancara, dan penyusunan laporan. Proses pengeringan adalah proses yang bertujuan untuk mengeluarkan dan menghilangkan sebagian besar kandungan air dari biji kakao dengan menggunakan energi panas, tujuannya untuk mengurangi kadar air biji kakao sampai pada batas tertentu sehingga dapat diproses lebih lanjut.

Biji kakao yang masuk pada proses pengeringan merupakan biji kakao yang telah melalui proses fermentasi. Beberapa faktor yang dapat mempengaruhi kecepatan proses pengeringan diantaranya yakni cuaca, teknik pengeringan, alat pengering dan suhu pengeringan.

Hasil yang diperoleh dari kegiatan magang di PTPN XII Kendenglembu yaitu: Mahasiswa mampu mempraktekkan proses pengolahan kakao di PTPN XII Kebun Kendenglembu Afdeling Pabrik Pager Gunung dengan menerapkan SOP dan K3 yang berlaku, pengeringan biji kakao di PTPN XII Kendenglembu menggunakan pendekatan kombinasi antara pengeringan alami dengan sinar matahari dan pengeringan mekanis dengan bantuan mesin mechanical dryer, dan proses pengeringan yang sesuai dengan standar di PTPN XII Kendenglembu ternyata memberikan dampak positif pada kualitas biji kakao.