

RINGKASAN

Pemastaaan Biji Kakao menggunakan Mesin Pemasta Kasar di PTPN XXI Kebun Kendeng Lembu Glenmore Banyuwangi. Mohammad Ugi Ibnu Affan NIM B31211834, Tahun 2023, 37 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Iswahyono, MP (Dosen Pembimbing).

Praktik Magang dilaksanakan selama 4 bulan mulai tanggal 28 Agustus–16 Desember 2023 di PT. Perkebunan Nusantara XII Kendenglembu Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Banyuwangi. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Magang adalah observasi lapang, penerapan kinerja dengan mengikuti seluruh aktivitas lapang, studi pustaka, dan penyusunan laporan Magang. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan wawasan dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri terutama untuk mempelajari proses industri coklat dan peralatan mesin yang digunakan untuk mengolah kakao menjadi coklat. Metode yang digunakan yaitu observasi, wawancara dengan narasumber yang ada di PTPN XII Kebun Kendeng Lembu, studi Pustaka, dokumentasi, dan juga mempraktikkan pekerjaan secara langsung.

Proses pengolahan primer biji kakao di PTPN XII Kendeng Lembu meliputi pemanenan, fermentasi, pengeringan, tempering, sortasi. Sedangkan pengolahan sekunder biji kakao salah satunya diolah menjadi pasta yang diawali dengan proses steaming/pengukusan, lalu dilakukan penyangraian menggunakan mesin roasting biji kakao. Proses selanjutnya dilakukan pemisahan antara biji kakao (NIB) dan kulit menggunakan mesin desheller, dilanjutkan dengan pemastaaan biji kakao dengan menggunakan mesin pemasta kasar. Pasta kakao merupakan produk setengah jadi yang nantinya akan digunakan sebagai bahan baku coklat batang dan coklat bubuk.

Prinsip kerja mesin pemasta adalah memecah struktur sel didalam nib kakao yang mengandung lemak kakao. Berdasarkan hasil data yang diperoleh saat magang diketahui bahwa produktivitas proses pemastaaan biji kakao yang berlangsung di pengolahan coklat Doesoen Kakao PTPN XII Kebun Kendenglembu dilakukan dengan jumlah minimal biji kakao 10 kg.

Hasil kegiatan magang dapat menjadikan mahasiswa memiliki pengetahuan lebih tentang kegiatan proses pengolahan primer biji kakao mulai dari penerimaan hasil panen, fermentasi, pengeringan, tempering, sortasi dan pengemasan serta proses pengolahan coklat bubuk mulai dari steaming, roasting, desheller, pemasta kasar, oven, pengempa lemak, pemecah bungkil, penghalus bubuk, pengayakan, blending, sangrai, pengemasan. Mahasiswa juga mampu meningkatkan keterampilan dalam mengoperasikan mesin yang ada pada proses pengolahan secara langsung dengan berpedoman kepada SOP yang telah dibuat di PTPN XII Kebun Kendeng Lembu Glenmore, Banyuwangi.