

RINGKASAN

Proses Pengayakan Bubuk coklat menggunakan mesin Pengayak Tipe getar berukuran 250 Mesh di PTPN XII Kendenglembu Banyuwang. Genta wisnu Wardana Nim : B31212363, Tahun 2023, 60 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Iswahyono, M.P (Dosen Pembimbing), Suro Hadi Cahyono (Pembimbing Lapangan).

Magang dilakukan di Pabrik Pengolahan Kakao PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendenglembu, Banyuwangi, Jawa Timur, mulai dari tanggal 28 Agustus hingga 16 Desember 2023. Pabrik pengolahan kakao milik PTPN Kebun Kendenglembu adalah aset Badan Usaha Milik Negara (BUMN) di bawah PTPN, yang berfungsi sebagai tempat pengolahan dan destinasi wisata edukasi kakao. Kegiatan selama magang melibatkan serangkaian proses, termasuk penerimaan, penimbangan, pengujian mutu, fermentasi, penjemuran, pengeringan, tempering, penyortiran, pengemasan, penyimpanan, pengiriman, dan tahap pengolahan coklat.

Tujuan dari pelaksanaan magang ini adalah agar mahasiswa dapat meningkatkan pengetahuan, pemahaman, keterampilan, dan pengalaman kerja terkait kegiatan dalam perusahaan atau industri pertanian. Selain itu, diharapkan dapat memperoleh pemahaman lebih mendalam tentang teknologi dalam konteks industri, yang dapat mendukung pengetahuan yang diperoleh secara teoritis maupun praktik di bangku perkuliahan. Proses produksi coklat di PTPN XII Kendenglembu terbagi menjadi dua tahap, yakni pengolahan biji dan pengolahan produk. Langkah-langkah dalam pengolahan biji kakao melibatkan pemanenan, pemecahan biji, fermentasi, pengeringan, sortasi, pengemasan, dan pengiriman. Sementara itu, pengolahan produk coklat mencakup dua aspek, yakni produksi bubuk dan produk batang. Pengolahan produk bubuk melibatkan serangkaian langkah seperti steaming, roasting biji, pemisahan kulit dan nib biji, pemastan kasar, pengempaan lemak, tempering di kulkas, penghancuran bungkil, penghalusan bubuk, pengayakan bubuk, roasting bubuk, blending, dan pengemasan. Sedangkan pengolahan produk batang melibatkan tahapan seperti steaming, roasting biji, pengupasan dan pemisahan kulit, pemastan di oven, ballmill, chouching, pencetakan coklat otomatis, dan pengemasan.

Langkah utama dalam proses pengolahan menjadi produk cokelat adalah tahap pengupasan dan pemisahan kulit dari biji kakao yang telah disangrai. Proses ini menjadi kunci karena melibatkan bahan baku biji kakao (Nib) yang perlu diolah agar menjadi produk cokelat. Pada PTPN XII Kendeng

Lembu, proses pengupasan dan pemisahan kulit biji kakao dilakukan menggunakan perangkat mekanis yang disebut mesin desheller. Penerapan metode mesin dalam proses pengupasan dan pemisahan kulit terbukti lebih efisien dalam hal kecepatan dan waktu, sehingga jika dibandingkan dengan melakukan proses ini secara manual, penggunaan mesin mengurangi jumlah peralatan dan waktu yang diperlukan.