

RINGKASAN

Proses Pengolahan Cokelat Bar di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
Farah Dina Dwi Wahyuni NIM. B32222399 Tahun 2024, Teknologi Pertanian,
Politeknik Negeri Jember, Mokhamad Fatoni K, S.TP., MP selaku Dosen
Pembimbing, Noor Ariefandie Febrianto, S.TP., M.Sc selaku Pembimbing Lapangan.

Kegiatan magang dilaksanakan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia yang merupakan lembaga riset dan pengembangan kopi dan kakao nasional, mulai dari bahan tanam, budidaya, perlakuan pascapanen sampai dengan pengolahan produk. Adapun produk yang dihasilkan berupa permen cokelat, cokelat bubuk, kopi bubuk, kopi instan, minuman cokelat, minuman kopi, sabun dari lemak kakao dan kopi dan lain lain. Tujuan dilaksanakannya kegiatan magang ini adalah untuk mengetahui tahapan proses produksi perusahaan, sistem kerja dan penanganan bahan baku mulai dari hulu hingga ke hilir serta dapat mengetahui macam – macam produk yang dihasilkan dan pemasaran produk kepada konsumen.

Tahapan dalam proses produksi cokelat bar adalah tahap pertama mempersiapkan bahan baku (biji kakao) dan mempersiapkan alat steaming dengan memanaskan mesin steaming terlebih dahulu, kemudian masukkan biji kakao kedalam tabung steam yang telah panas. Proses steaming atau pengukusan dilakukan selama 30 menit dengan suhu 95°C. Proses selanjutnya yaitu roasting atau penyangraian dengan suhu yang digunakan 120°C untuk mendapatkan aroma dan citarasa khas cokelat serta mengurangi kadar air pada biji kakao.

Tahap berikutnya pengistirahatan biji kakao hingga dingin kemudian dilanjut dengan deshelling atau pemisahan kulit kakao dan nib kakao. Selanjutnya yaitu proses pemastaan kasar dengan bahan dasar nib kakao yang digiling menggunakan mesin pemasta hingga memperoleh pasta kakao kasar. Kemudian pasta kakao kasar dilakukan proses penghalusan dan pencampuran dengan mesin conching (ballmill) untuk mendapatkan hasil pasta kakao halus dengan penambahan bahan baku seperti gula, *cocoa powder*, *cocoa butter* atau *vegetable fat* (lemak nabati) dan bahan

lainnya dan dilakukan tempering untuk menurunkan suhu pasta kakao hingga $\pm 30^{\circ}\text{C}$.

Tahap berikutnya dilakukan pencetakan permen coklat untuk mendapatkan coklat berbentuk bar sesuai dengan yang diinginkan. Kemudian dilakukan pendinginan di dalam lemari pendingin selama ± 45 menit. Pengemasan coklat bar dilakukan dengan menggunakan aluminium foil. Suhu ruangan dingin stabil agar coklat tidak terjadi bluming atau meleleh kembali.