

RINGKASAN

Pemanfaatan Bubuk Kakao (*Theobroma cacao L.*) sebagai Bahan Baku Utama dalam Pembuatan Selai Cokelat di Cokelat Mojopahit Kabupaten Mojokerto, Nur Rahmat Billah, NIM B41220580, Tahun 2025, 74 hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Annisa'U Choirun, S.TP., M.T. (Dosen Pembimbing).

Kakao (*Theobroma cacao L.*) merupakan komoditas perkebunan strategis yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan melalui pengolahan hilir guna meningkatkan nilai tambah produk. Kegiatan magang ini dilaksanakan di Cokelat Mojopahit, Kabupaten Mojokerto, pada periode 28 Juli hingga 28 November 2025, dengan fokus pada pemanfaatan bubuk kakao sebagai bahan baku utama dalam pembuatan selai cokelat. Tujuan kegiatan ini adalah menganalisis proses pengolahan kakao dari hulu hingga hilir, mempelajari teknik produksi bubuk kakao dan produk turunannya, serta mengevaluasi penerapan bubuk kakao dalam formulasi selai cokelat berdasarkan tingkat penerimaan konsumen. Metode yang digunakan meliputi praktik lapang, observasi, wawancara, dan studi pustaka, serta pengujian sensori berupa uji hedonik dan uji mutu hedonik terhadap dua formulasi selai cokelat. Data hasil uji sensori dianalisis menggunakan analisis ragam (ANOVA) dan uji lanjut Duncan untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan antar formulasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi F2 memberikan nilai kesukaan tertinggi pada parameter aroma, rasa, warna, tekstur, dan after taste, serta berbeda nyata dibandingkan formulasi F1. Hal ini menunjukkan bahwa bubuk kakao murni hasil pengolahan Cokelat Mojopahit memiliki potensi tinggi untuk dikembangkan menjadi produk selai cokelat bernilai jual tinggi. Kegiatan magang ini memberikan gambaran nyata mengenai integrasi proses produksi kakao, pengendalian mutu, serta peluang diversifikasi produk kakao dalam mendukung pengembangan agroindustri hilir berbasis kakao.

Kata kunci: bubuk kakao, selai cokelat, uji hedonik, uji mutu hedonik, ANOVA, Cokelat Mojopahit.