

RINGKASAN

Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma Cacao L.*) Di Pabrik Pager Gunung PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendenglembu Kabupaten Banyuwangi, Intan Auliyak, NIM D31180397, Tahun 2021, 55 hlm, Manajemen Agribisnis, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Taufik Hidayat, SE, M.Si (Dosen Pembimbing) dan Suprasetyo (Pembimbing Lapangan).

Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendenglembu, Glenmore, Banyuwangi yang merupakan salah satu perusahaan perkebunan. PKL dilaksanakan mulai tanggal 1 September sampai dengan 20 Desember 2020.

Tujuan dilaksanakannya kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) mahasiswa diharapkan dapat melaksanakan teknik budidaya tanaman kakao dan pengolahan biji kakao dengan baik di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendenglembu, Glenmore, Banyuwangi. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan mengikuti seluruh rangkaian kegiatan mulai dari pemeliharaan tanaman kakao dan pengolahan pasca panen yang ada di perkebunan dari awal hingga akhir sehingga mahasiswa mendapatkan ilmu teknik budidaya tanaman kakao dan pengolahan pasca panen kakao dan pengalaman kerja secara langsung di perusahaan tersebut.

Hasil kegiatan Praktek Kerja Lapangan di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendenglembu, Glenmore, Banyuwangi penulis memperoleh pengalaman kerja tentang teknik budidaya tanaman kakao mulai dari peembibitan, pemeliharaan tanaman kakao : Penyiangan, pengendalian hama & penyakit, CW (Chemical Weathering), Pemangkasan, hingga proses pemanenan tanaman kakao dan pengolahan pasca panen kakao yang meliputi pengolahan biji kakao superior dan pengolahan biji kakao inferior, pengolahan biji kakao superior yaitu mulai dari penerimaan biji kakao dari kebun, fermentasi, pengeringan, dalam proses pengeringan menggunakan kombinasi antara penjemuran menggunakan sinar matahari dan dilanjutkan dengan pengeringan menggunakan mesin pengering biji kakao, dari proses pengeringan tersebut kemudian biji kakao disimpan di gudang timbun atau tempering, sortasi, pencampuran dan pengemasan, selanjutnya fumigasi dan disimpan di gudang siap kirim yang kemudian akan dilakukan

pengiriman biji kakao. Sedangkan pengolahan biji kakao inferior yaitu mulai dari penerimaan biji kakao, kemudian langsung ke proses pengeringan tanpa melalui proses fermentasi, dilanjutkan dengan proses sortasi, pengemasan/pengaplingan, dan pengiriman.