

RINGKASAN

RIZKA IMELLIA MARETI, NIM B32180767, Tahun 2020, “**Analisis Kadar Lemak, Kadar Air, Dan Tingkat Kehalusan Pada Bubuk Kakao Di Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia**” Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember Dosen Pembimbing : Ir. Agus Santoso M.Si dan Pembimbing Lapang: Ariza Budi Tanjungsari, S. TP., M.Si.

Kakao merupakan salah satu komoditi Indonesia yang memiliki banyak potensi untuk dikembangkan menjadi berbagai produk. Indonesia sendiri merupakan salah satu negara dengan produk kakao terbesar di dunia setelah Pantai Gading dan Ghana, namun sayangnya kualitas kakao Indonesia rendah di pasar dunia, hal ini mengakibatkan kakao Indonesia memiliki harga jual yang relatif rendah. Kurangnya teknologi mengakibatkan industri pengolahan kakao di Indonesia jumlahnya sangat terbatas. Hal tersebut mengakibatkan pemerintah Indonesia dalam hal ini kementerian Pertanian mengusulkan dibangunnya suatu pusat penelitian untuk mengembangkan teknologi penanganan pasca panen dan pengolahan coklat yang terletak di kabupaten Jember yang diberi nama Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao (puslitkoka) karena merangkap juga pengembangan komoditas kopi selain penelitian di kota juga terdapat industri dalam skala kecil dalam pembuatan olahan biji Kakao seperti bubuk coklat dan kopi bubuk untuk komoditas kopi. Salah satu hasil pengolahan coklat yang diminati adalah bubuk kakao. Proses pengolahan dimulai dari penghancuran bungkil coklat yakni ampas pasta yang telah dipisahkan dengan lemak coklat. Setelah itu dilakukan mengayakan dan menghaluskan sampai empat tahap yang bertujuan untuk mendapatkan tingkat kehalusan yang diinginkan dalam produk bubuk kakao . Pengujian kualitas mutu bubuk kakao dilakukan dengan membandingkan menggunakan standar SNI bubuk kakao 3747:2013 seperti pengujian kadar air, tingkat kehalusan dan kadar lemak pada bubuk kakao.