

RINGKASAN

Proses Pengolahan Bubuk Cokelat 3 In 1 Dark di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu Glenmore-Banyuwangi. Cahya Suryaning ayu dengan NIM B32190591, tahun 2022, Teknologi Pertanian, politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Dosen pembimbing), Suprasetyo (Pembimbing lapangan).

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu – Jawa Timur. Tujuan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan ini adalah untuk mengetahui sistem kerja di perusahaan, mengetahui keadaan umum dari perusahaan, mengetahui sistem dan cara produksi kakao menjadi produk olahannya, serta mengetahui setiap proses pengolahan kakao yang dimulai dari proses penerimaan sampai proses kakao siap kirim atau siap untuk diolah.

Pabrik pengolahan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu merupakan perusahaan milik PTPN XII yang menjadi tempat wisata edukasi produk kakao beserta olahannya. Dimana pabrik ini memproduksi berbagai macam olahan dari biji kakao seperti bubuk cokelat 3 in 1 milk, bubuk cokelat 3 in 1 dark, cokelat batangan dan cokelat praline dengan berbagai rasa.

Salah satu produk unggulan di pabrik ini adalah bubuk cokelat 3 in 1 dark. Dimana produk olahan tersebut berbahan dasar biji cokelat yang diproses langsung di pabrik tersebut yang telah mengalami beberapa proses sebelum menjadi biji cokelat siap produksi. Yang kemudian ditambah dengan bahan pelengkap seperti gula, vanili, soda dan lacinin. Dimana proses pembuatan bubuk cokelat meliputi steaming, penyangraian biji kakao, pecah kulit, pasta kasar, pengempaan, pecah bungkil, penghalusan bubuk, penyangraian bubuk, penggorengan bubuk, dan mixing.