

RINGKASAN

Pengendalian Mutu Biji Kakao (*Theobroma cocoa L.*) di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Siti Nurlaila, Nim B3211781, 70hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri (Pembimbing I), dan Ir. M. Hefni (Pembimbing II)

Pengendalian mutu merupakan semua usaha untuk menjamin (*assurance*) agar hasil dari pelaksanaan sesuai dengan yang telah ditetapkan dan memuaskan konsumen atau pelanggan. Adanya pengendalian mutu juga dapat berfungsi sebagai penilaian pada tahapan proses, sehingga jika proses tersebut terdapat suatu kendala dapat dilakukan pengendalian untuk menjamin mutu terhadap produk. Oleh karena itu, selain adanya pengawasan mutu juga diperlukan pengendalian mutu. Dalam pembagian klasifikasi pada biji kakao dilakukan atas dasar faktor-faktor penentu dengan standar yang telah ditetapkan sehingga tercipta mutu biji kakao yang terkontrol dan terawasi dengan baik.

Tujuan dari Kegiatan Praktek Kerja Lapangan ini adalah Mengetahui tahapan proses pengolahan biji kakao dan Memperluas wawasan dan memperdalam pemahaman mahasiswa mengenai proses pengendalian mutu di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan pada tanggal 03 Februari 2014 sampai dengan 19 April 2014 di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia dengan metode yang digunakan yaitu demonstrasi, observasi, studi pustaka, dan wawancara.

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia menerapkan sistem pengendalian mutu pada semua proses pengolahan baik pengolahan primer maupun pengolahan sekunder. proses pengendalian mutu yang dilakukan yaitu meliputi pengujian yang tertera pada SNI. Pada dasarnya, biji kakao kering yang dihasilkan oleh Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia sudah sesuai dengan standart mutu yang telah ditetapkan oleh Badan Standarisasi Nasional Indonesia yang tertuang dalam SNI Biji Kakao (2323-2002)