

ABSTRAK

Pengolahan Biji Kakao menjadi Cokelat di Pabrik Cokelat Chokato Kelurahan Kapalo Koto Ampangan Kecamatan Payakumbuh Selatan Kota Payakumbuh. Karya Ilmiah ini disusun oleh Jaya Marendra Program Studi Diploma III Agrobisnis Fakultas Pertanian Universitas Jambi.

Pembimbing : Dr. Endy Effran, S.P, M. Si.

Praktik kerja lapangan ini bertujuan untuk mempelajari tentang Pengolahan Biji Kakao menjadi Cokelat di Pabrik Cokelat Chokato Kelurahan Kapalo Koto Ampangan Kecamatan Payakumbuh Selatan Kota Payakumbuh. Pendekatan yang dilakukan melalui Paraktik Kerja Lapangan pada tanggal 21 Februari – 1 Mei 2023.

Metode Praktik Kerja Lapangan yaitu dengan melakukan pengamatan langsung, partisipasi, dan diskusi. Kegiatan lapangan yang diikuti mulai dari proses pengolahan dari aspek teknis sampai dengan manajemen, dan juga melihat manajemen pengolahan yang diterapkan oleh pihak pabrik, apakah sesuai dengan SOP, sumber data yang dikumpulkan berupa data primer dan sekunder.

Objek yang diamati dalam Praktik Kerja Lapangan adalah mendalami tentang Pengolahan Biji Kakao menjadi Cokelat. Adapun semua kegiatan pengolahan biji kakao yaitu dimulai dari pengadaan bahan baku buah kakao, sortasi buah kakao dan fermentasi, metode proses, penjemuran, penyangraian, pemisah biji dari kulit, pemasta, pengempa, penggilingan, pengayakan, pengemasan dan penyimpanan. Hasil akhir dari produksi Pabrik Cokelat Chokato ini adalah bubuk cokelat, cokelat batang, permen, lemak.