

PENGAWASAN MUTU *RAW MATERIAL* (CACAO BEANS), PENYIMPANAN DAN PENYANGRAIAN DI PT ANEKA COKLAT KRAKAKOA

Oleh

Anisa Putri Answa

ABSTRAK

Pengawasan mutu bahan baku merupakan suatu faktor utama dalam dunia perindustrian, salah satunya pada industri pangan. PT Aneka Coklat Krakakoa merupakan industri pangan yang memproduksi cokelat olahan di Lampung. Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk mengetahui dan memahami mengenai pengawasan mutu proses *raw material* biji kakao (*cacao beans*), penyimpanan, hingga penyangraian. Metode yang digunakan yaitu melakukan observasi. Biji kakao yang dapat diterima adalah biji kakao terfermentasi dengan baik dan memenuhi syarat, memiliki kadar air 13-16%, tingkat kehalusan 20 μm , aroma dan rasa yang normal. Biji kakao di simpan menggunakan karung goni atau karung plastik pada gudang penyimpanan dengan suhu 25-28 °C dan RH 70% untuk menjaga mutunya. Pengawasan mutu proses penyangraian melibatkan jenis penyangraian, yaitu menggunakan air dan tanpa air dengan suhu dan lama penyangraian yang berbeda untuk menghasilkan berbagai produk. Untuk profil *roasting light* yaitu 20 menit dengan suhu 150 °C lima menit dan 125 °C 15 menit, untuk *medium profile* penyangraian dilakukan seama 35 menit dengan suhu 150 °C selama lima menit, 125 °C 15 menit, 100 °C 15 menit, dan *dark* dilakukan penyangraian selama 40 menit, dengan tiga tahapan suhu yaitu 150 °C selama lima menit, 125 °C 15 menit, dan 100 °C 20 menit.

Kata kunci : biji kakao, pengawasan mutu, krakakoa