

PENGAWASAN MUTU PROSES *TEMPERING* DAN *MOULDING* PADA PENGOLAHAN COKELAT DI PT. ANEKA COKELAT KAKOA (KRAKAKOA)

Oleh

Egylia Savitri

ABSTRAK

Kakao (*Theobroma cacao L*) merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memiliki potensi yang tinggi di Indonesia. Produk olahan kakao yang tidak asing dan banyak digemari oleh masyarakat adalah cokelat. PT. Aneka Cokelat Kakoa (Kraakoa) adalah salah satu perusahaan yang ada di Bandar Lampung. Perusahaan ini memproduksi berbagai macam produk olahan cokelat dan produk-produknya telah tersebar luas ke penjuru dunia. Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk mengidentifikasi suhu dan waktu proses *tempering* dan *moulding*. Proses *tempering* melibatkan beberapa fase, yaitu pemanasan, pendinginan dengan pengadukan yang akan menghasilkan cokelat yang mengkilap dan tahan terhadap *blooming*. Pada proses *moulding* melibatkan beberapa tahapan yaitu pencetakan, penghilangan gelembung udara yang terperangkap dalam cetakan, pendinginan, pengeluaran cokelat dari dalam cetakan. Metode yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah dengan cara terjun langsung ke lapangan kemudian melakukan observasi, penerapan kerja, wawancara dengan pihak perusahaan dan melakukan studi pustaka. Proses *Tempering* di PT. Aneka Cokelat Kakoa (Kraakoa) terdiri dari 2 tahap, yaitu tahap pemanasan dan pendinginan. Tahap pemanasan pada suhu 42-46°C, sedangkan suhu pendinginan 30,5-31°C yang berlangsung selama 45 menit. Proses *moulding* di PT. Aneka Cokelat Kakoa (Kraakoa) terdiri dari 5 tahap, yaitu tahap pencetakan, pengeluaran gelembung udara yang terperangkap di dalam cetakan, pendinginan pada suhu 15-21°C selama 15 menit, pengeluaran cokelat dari dalam cetakan, dan penyisihan produk yang tidak sesuai bentuk.

Kata kunci: cokelat, kakao, kraakoa, moulding, tempering.

QUALITY CONTROL OF TEMPERING AND MOULDING PROCESSES IN CHOCOLATE PROCESSING AT PT. ANEKACOKELAT KAKOA (KRAKAKOA)

By

Egylia Savitri

ABSTRACT

Cocoa (*Theobroma cacao* L) is one of the plantation commodities that has high potential in Indonesia. Cocoa processed products that are familiar and much favored by the public is chocolate. PT Aneka Cokelat Kakoa (Krakakoa) is one of the companies in Bandar Lampung. The company produces a wide range of processed chocolate products and its products have been widely spread throughout the world. The purpose of writing this final project is to identify the temperature and time of the tempering and molding process. The tempering process involves several phases, namely heating, cooling with stirring that will produce shiny chocolate and resistant to blooming. The molding process involves several phases, namely molding, removal of air bubbles trapped in the mold, cooling, ejection of chocolate from the mold. The method used in the preparation of this final project is by going directly to the field then making observations, applying work, interviewing the company and conducting literature studies. The tempering process at PT Aneka Cokelat Kakoa (Krakakoa) consists of 2 stages, namely the heating and cooling stages. The heating stage is at a temperature of 42-46°C, while the cooling temperature is 30.5-31°C which lasts for 45 minutes. The molding process at PT Aneka Cokelat Kakoa (Krakakoa) consists of 5 stages, namely the molding stage, ejection of air bubbles trapped in the mold, cooling at 15-21°C for 15 minutes, ejection of chocolate from the mold, and elimination of out-of-shape products.

Keywords: chocolate, cocoa, krakakoa, moulding, tempering.