

**PENGOLAHAN *CHOCOLATE BARS* JENIS *ARENGA CLASSIC*
100% DARK CHOCOLATE DI PT ANEKA COKLAT KAKOA
(KRAKAKOA)**

Oleh

Alya Hasna Asyasyakur

ABSTRAK

Kakao (*Theobroma cacao* L) merupakan salah satu komoditi perkebunan di Indonesia yang cukup melimpah. Buah kakao dapat diolah menjadi beberapa produk seperti sebagai bahan pangan, pakan, pupuk, dan bahan bakar. Salah satu produk pangan buah kakao adalah cokelat. Jenis cokelat yang memiliki cita rasa lebih pahit dari jenis cokelat lainnya adalah *dark chocolate*. Hal ini dikarenakan kandungan kakao yang tinggi yaitu 60-100%. Di Lampung tepatnya di Bandar Lampung terdapat perusahaan yang memproduksi cokelat batang yaitu PT Aneka Coklat Kakoa (Krakakoa). Perusahaan ini memproduksi produk cokelat batang jenis *Arenga Classic 100% Dark Chocolate*. Produk ini memiliki warna gelap dengan cita rasa pahit, asam, dan sedikit sepat serta berbentuk persegi panjang dengan berat 50 gr/pcs. Proses pengolahan cokelat batang yang baik akan menghasilkan produk akhir dengan kualitas yang baik pula. Proses utama dalam pengolahan cokelat batang adalah *roasting*, *winnowing*, *grinding*, *ballmill*, *tempering*, *molding*, dan penyimpanan.

Kata kunci: *kakao, chocolate bars, arenga classic, krakakoa*