

Pengolahan kakao dapat dilakukan secara sederhana dengan menggunakan alat-alat yang memang sederhana dan mudah diperoleh. Penggongsengan dilakukan dengan menggunakan wajan biasa dengan bahan bakar kayu, pelepasan kulit ari menggunakan lesung dan alu, membuat pasta menggunakan blender biasa, pemisahan lemak dilakukan dengan dipress bertenaga dongkrak, dan penepungan dengan grinder kapasitas rendah. Hasil pengolahan ini berupa pasta, bubuk, dan lemak coklat yang dapat digunakan untuk pencampur minuman, makanan, dan lainnya, walaupun masih banyak diperlukan penyempurnaan-penyempurnaan dalam pelaksanaannya.

1. Penggongsengan

Penggongsengan bertujuan untuk memasak biji kakao agar dapat dikonsumsi dan untuk melepas kulit ari dari biji. Penggongsengan dilakukan dengan menggunakan wajan besi dan bahan bakar dari kayu yang banyak terdapat di kebun. Wajan besi menghasilkan panas yang merata di dasar wajan sehingga matangnya biji kakao lebih merata, walaupun demikian masih diperlukan pembalikan bahan sesering mungkin agar tidak hangus. Lama penggongsengan ini kurang lebih 45 menit yang ditandai oleh pecahnya kulit ari yang membalut biji, warna biji telah kehitaman secara merata dan telah mengeluarkan aroma wangi dari biji kakao. Hasil gongseng akan sangat menentukan kualitas bubuk coklat yang dihasilkan, apabila kurang matang aroma yang dihasilkan berbau asam, apabila terlalu matang akan berbau hangus.

PENGOLAHAN BUBUK COKELAT SECARA SEDERHANA SKALA RUMAH TANGGA

Oleh Eko Heri Purwanto
Selasa, 12 Maret 2019 15:53



© 2019 by Eko Heri Purwanto. All rights reserved. This document is the property of Eko Heri Purwanto and is intended for personal use only. No part of this document may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording, or by any information storage and retrieval system, without the prior written permission of Eko Heri Purwanto.

PENGOLAHAN BUBUK COKELAT SECARA SEDERHANA SKALA RUMAH TANGGA

Oleh Eko Heri Purwanto
Selasa, 12 Maret 2019 15:53



PENGOLAHAN BUBUK COKELAT SECARA SEDERHANA SKALA RUMAH TANGGA

Oleh Eko Heri Purwanto

Selasa, 12 Maret 2019 15:53

Skripsi ini merupakan hasil dari penelitian yang dilakukan oleh penulis untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan studi di Universitas Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana proses pengolahan bubuk coklat secara sederhana di skala rumah tangga. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Data yang dikumpulkan melalui wawancara dengan beberapa pelaku usaha di industri pengolahan bubuk coklat skala rumah tangga. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengolahan bubuk coklat secara sederhana di skala rumah tangga meliputi beberapa tahapan, yaitu pemilihan bahan baku, pencampuran, penggilingan, pengaliran, pengemasan, dan distribusi. Selain itu, faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas bubuk coklat meliputi kualitas bahan baku, suhu pengolahan, waktu pengolahan, dan kebersihan lingkungan. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang bermanfaat bagi pelaku usaha di industri pengolahan bubuk coklat skala rumah tangga.

PENGOLAHAN BUBUK COKELAT SECARA SEDERHANA SKALA RUMAH TANGGA

Oleh Eko Heri Purwanto
Selasa, 12 Maret 2019 15:53



PENGOLAHAN BUBUK COKELAT SECARA SEDERHANA SKALA RUMAH TANGGA

Oleh Eko Heri Purwanto
Selasa, 12 Maret 2019 15:53



PENGOLAHAN BUBUK COKELAT SECARA SEDERHANA SKALA RUMAH TANGGA

Oleh Eko Heri Purwanto

Selasa, 12 Maret 2019 15:53

~~Caranya adalah, Untuk proses ini agar sederhana dan gampang dilakukan, maka perlu memiliki~~

PENGOLAHAN BUBUK COKELAT SECARA SEDERHANA SKALA RUMAH TANGGA

Oleh Eko Heri Purwanto
Selasa, 12 Maret 2019 15:53



PENGOLAHAN BUBUK COKELAT SECARA SEDERHANA SKALA RUMAH TANGGA

Oleh Eko Heri Purwanto

Selasa, 12 Maret 2019 15:53

~~Pengolahan Bubuk Cokelat Secara Sederhana Skala Rumah Tangga~~ Oleh Eko Heri Purwanto