



DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	2
DAFTAR TABEL	4
DAFTAR LAMPIRAN	4
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Praktik Kerja Lapangan	3
TINJAUAN PUSTAKA	3
Klasifikasi Tanaman	3
Morfologi Tanaman	4
Syarat Tumbuh	6
Budidaya	8
Pupuk/Pemupukan	8
Pertumbuhan dan Perkembangan Bibit Kakao	12
Pengendalian HPT dan Gulma	12
Air	14
Analisis Usahatani	14
Pengembangan Masyarakat	17
METODE PRAKTIK KERJA LAPANGAN	19
Tempat dan Waktu	19
Alat dan Bahan	19
Metode Pelaksanaan	19
Pengambilan Data	20
Metode Analisis Data dan Sistem Informasi	21
KEADAAN UMUM BALITTRI SUKABUMI JAWA BARAT	22
Visi dan Misi	22
Letak Geografis	22
Struktur Organisasi	22
Potensi Sumberdaya Manusia	23
Potensi Sumberdaya Alam	23
PELAKSANAAN TEKNIS BUDIDAYA	24
Persiapan Bahan Tanam	24
Persiapan Lahan	26
Penanaman dan Penaungan	27
Pemeliharaan	28
Pemanenan	31
PELAKSANAAN PASCAPANEN	32
Sortasi Buah	33
Pemeraman Buah	33
Pemecahan Buah	33
Fermentasi	34
Pengeringan	35
Sortasi Biji Kakao Kering	35
Penyimpanan	36
PELAKSANAAN PENGOLAHAN PERMEN COKELAT	36
Pemecahan Buah	36

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Fermentasi	37
Alkalisasi/Perendaman dan Pencucian	38
Pengeringan	38
Penyangraian	39
Pemisahan Kulit Biji	39
Penggiling Nib (Pemastaaan)	40
Pencampuran dan Penghalusan	41
Conching	41
Blendering	42
Pencetakan	43
Pendinginan	43
Pengemasan	44
PELAKSANAAN UJI LAB	44
Persiapan Bahan	44
Kadar Air	44
Kadar Abu	45
Uji Protein	46
Uji Lemak	47
Persiapan Bahan untuk Uji Anti Oksidan dan Polifenol	48
Analisis Anti Oksidan	49
Uji Polifenol	49
HASIL DAN PEMBAHASAN	50
Pemanenan	50
Uji Lab	58
Pascapanen	59
Pengolahan Permen Cokelat	65
Uji Organoleptik	67
Analisis Usaha	68
Pemanenan	68
Permen Cokelat	71
Pengembangan Masyarakat	73
KESIMPULAN DAN SARAN	74
Kesimpulan	74
Saran	75
DAFTAR PUSTAKA	76
LAMPIRAN	81
RIDAYAT HIDUP	96



DAFTAR GAMBAR

1 Persemaian.	25
2 Persemaian di Green House.	25
3 Bibit kakao di lahan naungan	26
4 Kebun kantor Balittri	27



5	Penyiraman	28
6	Pemupukan	29
7	Pembuatan larutan	30
8	Penyemprotan untuk pengendalian	30
9	Sebelum pemangkasan	31
10	Setelah pemangkasan	31
11	Pemanenan	32
12	Hasil panen	32
13	Busuk buah yang terbawa saat pemanenan	33
14	Sortasi buah hasil panen	33
15	Pemecahan buah	34
16	Pemisahan biji	34
17	Biji kakao untuk fermentasi	34
18	Kotak fermentasi	34
19	Biji kakao yang sudah kering	35
20	Lemari untuk pengeringan	35
21	Sortasi biji kakao kering	35
22	Biji kakao kering yang bagus	36
23	Biji kakao kering tidak bagus	36
24	Pemecahan buah	37
25	Pemberian pakan	37
26	Fermentasi	37
27	Pencucian	38
28	Penjemuran	38
29	Mesin sangrai	39
30	Biji kakao yang sudah disangrai	39
31	Nib Kakao	40
32	Kulit biji yang sudah dipisahkan	40
33	Mesin pemisah kulit biji	40
34	Mesin pemasta cokelat kasar	41
35	Pemastan	41
36	Mesin Ball Mill	41
37	Soda kue	42
38	Lesitin	42
39	Vanili	42
40	Mesin temper	42
41	Pencetakan	43
42	Penghilangan gelembung udara	43
43	Meja getar	43
44	Pendinginan	43
45	Permen cokelat	44
46	Mesin Grinder	44





47	Uji kadar air	45
48	Uji kadar abu	45
49	Uji protein	46
50	Proses destilasi	47
51	Proses titrasi	47
52	Uji lemak	48
53	Bubuk biji kakao yang sudah dirotaf	48
54	Carutan sampel anti oksidan	49

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

DAFTAR TABEL

1	Bobot panen pada kebun kakao di kantor Balittri.	53
2	Hasil uji kadar air biji kakao.	58
3	Hasil uji organoleptik.	67
4	Rekapitulasi analisis usaha pemanenan buah kakao	69
5	Rekapitulasi analisis usaha permen coklat.	71



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

DAFTAR LAMPIRAN

1	Pengamatan buah hasil panen pada klon Sul 1 dari 10 pohon sampel	82
2	Pengamatan buah hasil panen pada klon Sul 2 dari 10 pohon sampel	82
3	Pengamatan buah hasil panen pada klon Mcc 1 dari 10 pohon sampel	83
4	Pengamatan buah hasil panen pada klon Mcc 2 dari 10 pohon sampel	83
5	Pengamatan buah hasil panen pada klon Sca 6 dari 10 pohon sampel.	84
6	Bobot buah sampel (gram).	84
7	Jumlah biji kakao per buah sampel.	84
8	Bobot basah biji kakao sampel	85
9	Bobot kering biji kakao sampel.	85
10	Kadar abu biji kakao.	85
11	Hasil uji protein.	86
12	Hasil uji protein biji kakao.	86
13	Defatting/penghilang lemak.	86
14	Hasil uji lemak biji kakao.	87
15	Rotaf ekstrak kakao.	87
16	Ekstraksi.	87
17	Uji anti oksidan.	88
18	Hasil uji anti oksidan biji kakao.	88



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

19	Uji polifenol.	89
20	Hasil standard uji polifenol.	89
21	Hasil uji polifenol biji kakao.	90
22	Pengamatan suhu fermentasi.	90
23	Pengamatan suhu pengeringan.	90
24	Biaya Investasi dan Penyusutan.	91
25	Nilai Hari Orang Kerja (HOK) setiap kegiatan budidaya.	91
26	Biaya tenaga kerja untuk 1 ha.	92
27	Biaya tetap.	92
28	Biaya variabel.	93
29	Biaya Investasi dan Penyusutan Pengolahan Permen Cokelat.	93
30	Biaya Tetap Pengolahan Permen Cokelat.	94
31	Biaya Variabel Pengolahan Permen Cokelat.	94



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies