

# **Kajian Alat Pengepres Bubuk Kakao untuk Menghasilkan Lemak Kakao serta Analisis Mutu yang Dihasilkan**

## **ABSTRAK**

Lemak kakao merupakan produk olahan bernilai ekonomi tinggi yang dihasilkan dari kakao yang didapatkan dengan cara dipres. Lemak yang diperoleh digunakan sebagai olahan dalam campuran bahan baku makanan dan kosmetika. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kinerja dari alat pres merk CARVER tipe Hydraulic Unit Model 3912 dalam menghasilkan produk lemak kakao dengan memberikan perlakuan suhu sebesar 130 °C, 150 °C dan 170 °C serta analisis mutu. Selain kinerja alat, penelitian ini juga menentukan kondisi yang baik dalam pengepresan. Metode penelitiannya adalah upaya menambah unit pada alat press yakni elemen pemanas. Penambahan unit alat dilakukan agar meningkatkan kinerja alat dan hasil. Berdasarkan kajian yang dilakukan diperoleh data informasi untuk menghasilkan lemak kakao yaitu pada tekanan 8,05 MPa suhu 130 °C didapatkan hasil rata – rata rendemen lemak sebesar 51,57 %. Nilai uji analisis, asam lemak bebas, bilangan iod, bilangan penyabunan, dan kadar air untuk masing – masing sampel pada semua perlakuan yang didapatkan tidak sesuai dengan standar mutu lemak kakao yang telah ditentukan oleh SNI 3748:2009.

Kata kunci : Kakao, Mesin Pres merk CARVER tipe Hydraulic Unit Model 3912, Lemak Kakao