



Coklat merupakan panganan yang disukai oleh semua kalangan akan tetapi tidak banyak yang mengetahui bagaimana proses pembuatan dan pengolahan coklat sehingga bisa dikonsumsi oleh masyarakat. Tak hanya itu Indonesia sendiri merupakan penghasil coklat terbesar ke-3 di dunia setelah negara Pantai Gading dan Ghana.

Hal inilah yang menjadi daya tarik mahasiswa jurusan Teknik Kimia Universitas Bung Hatta untuk mendalami dan mengenal lebih jauh coklat dengan melakukan kuliah lapangan ke Pabrik Pengolahan Coklat di Kelurahan Kapalo Koto Kecamatan Payakumbuh Selatan Kota Payakumbuh, Sabtu (05/10/2013).

Drs. Munas Martinis, M.Si Ketua Rombongan Kuliah Lapangan ini mengatakan kegiatan ini diikuti 40 mahasiswa dan 5 dosen pembimbing mata kuliah yang mengikuti mata kuliah teknologi Fermentasi, Proses Industri Kimia dan Kewirausahaan guna menambah pengetahuan dan pemahaman terhadap materi selama perkuliahan.

Dengan kunjungan ini mahasiswa kita dapat melihat secara langsung dan mendalami salah satu proses di industri. Para mahasiswa bisa bertanya seputar proses pembuatan dan produk hasil olahan coklat, peluang bisnis coklat hingga bisa membuat perancangan dan inovasi alat pembuatan olahan coklat, ujarnya.

Sementara itu, Joni Saputra, SE kepala pelaksana pabrik pengolahan coklat memaparkan kepada mahasiswa proses pembuatan olahan coklat. Biji coklat hasil fermentasi dibersihkan dan dikeringkan hingga kadar airnya kemudian disortir mencari biji dengan kualitas yang baik dengan memisahkan kulit biji kakao dari bijinya.

Biji yang telah dipisahkan dari kulitnya selanjutnya dimasukan ke alat penggiling khusus untuk dibuat coklat pasta dan dipress sehingga terpisah antara coklat pasta dan lemak coklatnya. Coklat hasil press tersebut dihancurkan hingga halus, jelasnya.

Ia mengatakan hasil pengolahan pabrik ini berupa coklat bubuk, lemak coklat, permen coklat, coklat 3 in 1 dan lulu coklat. Selama ini masyarakat menganggap coklat itu tidak baik bagi kesehatan ternyata itu persepsi yang salah justru coklat itu sangat bagus untuk kesehatan seperti penambah stamina, penghilang stres, pencegah penyakit jantung dll.

Dengan catatan coklat yang dimaksud haruslah coklat yang murni belum ada tambahan apapun, terangnya.

Meskipun pabrik dalam skala home industri, pabrik pengolahan coklat ini berdiri sejak Februari 2012 dan menghasilkan produk olahan 5-6 kg per harinya dengan pekerja yang merupakan anggota kelompok tani Tanjung Subur. Sebab di Sumbar belum masih sedikit pabrik pengolahan coklat.

Mahasiswa dan dosen jurusan Teknik Kimia Universitas Bung Hatta juga telah banyak juga melakukan penelitian mengenai coklat ini baik pemanfaat kulit kakao untuk pupuk hingga pembuatan alat fermentasi biji coklat yang mendapatkan juara Inovator Teknologi Sumbar tahun 2010.

Selain kunjungan melihat proses pengolahan coklat, para mahasiswa dan dosen jurusan Teknik Kimia Universitas Bung Hatta ini juga mengunjungi tempat wisata lembah Harau. (**Bayu-Humas UBH)