

**LIFE CYCLE ASSESSMENT PADA PROSES PEMBUATAN COKELAT
BATANG DARK CHOCOLATE MEREK EXOTIC BEANS DI KWT PAWON
GENDIS, D.I. YOGYAKARTA**

Dinar Rafika Puspitasari

ABSTRAK

Cokelat batang merupakan produk olahan kakao yang banyak digemari oleh berbagai kalangan. Seiring dengan berkembangnya waktu, kini cokelat batang banyak dikembangkan dengan persentase kakao tertentu. Banyaknya olahan cokelat dilatarbelakangi oleh banyaknya para penggemar cokelat di dunia dan di setiap negara. Setiap produsen cokelat batang memiliki tata cara pembuatan produk dengan ciri khas tersendiri. Suatu industri juga tak lepas dari output yang dihasilkan oleh aktivitas produksi, salah satunya adalah emisi atau gas, dan limbah baik dalam bentuk padat maupun cair. Adanya isu pemanasan global akibat industri pangan maupun non pangan membuat produsen harus mampu meminimalkan dampaknya terhadap lingkungan. Salah satu metode yang dilakukan untuk mengetahui dampak yang ditimbulkan terhadap lingkungan adalah LCA atau *Life Cycle Assessment*. Salah satu industri yang membuat produk cokelat batang adalah Pawon Gendis.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daur hidup produk cokelat batang persentase dengan merek Exotic Beans dengan lingkup *gate to gate* dari proses penyangraian hingga produk dikemas. Metode yang dilakukan yakni dengan melakukan pengamatan langsung lapangan menggunakan metode observasi dan wawancara. Selain itu, studi pustaka juga digunakan untuk menggali informasi. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan total emisi CO₂ sebesar 550,414 KgCO₂eq tergolong kegiatan yang berdampak pada pemanasan global atau *global warming* dengan emisi utama yakni karbon dioksida atau CO₂.

Katakunci: cokelat hitam, energi, emisi, *Life Cycle Assessment*, limbah, pembuatan Cokelat Exotic Beans.

**LIFE CYCLE ASSESSMENT ON THE PROCESS OF MAKING DARK
CHOCOLATE BARS OF THE EXOTIC BEANS BRAND IN KWT PAWON
GENDIS, D.I. YOGYAKARTA**

Dinar Rafika Puspitasari

ABSTRACT

Bar chocolate is a processed cocoa product that is much loved by various groups. Over time, now many chocolate bars are developed with a certain percentage of cocoa. The background of the large number of processed chocolates is the large number of chocolate fans in the world and in every country. Each chocolate bar manufacturer has a procedure for making products with its own characteristics. An industry is also inseparable from the output produced by production activities, one of which is emission or gas, and waste both in solid and liquid form. The issue of global warming due to the food and non-food industries makes producers have to be able to minimize their impact on the environment. One method used to determine the impact on the environment is LCA or Life Cycle Assessment. One of the industries that produce chocolate bar products is Pawon Gendis.

This study aims to analyze the product life cycle of percentage chocolate bars under the Exotic Beans brand with a gate to gate scope from the roasting process to the product being packaged. The method used is to make direct field observations using observation and interview methods. In addition, literature study is also used to gather information. Based on the research results, it was found that the total CO₂ emissions of 550.414 KgCO₂eq were classified as activities that have an impact on global warming or global warming with the main emission being carbon dioxide or CO₂.

Keywords: dark chocolate, energy, emissions, Life Cycle Assessment, waste, making Chocolate Exotic Beans.