

RINGKASAN

Manajemen Proses Produksi Cokelat Curah Milk Dengan Metode PDCA Di Pt. Kampung Coklat Blitar, Lely Tyasa Ramadhani, Nim D31190331, Tahun 2022, 34 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Idha Adha Anrosana P, S.Pi, MP (Dosen Pembimbing Utama).

PT. Kampung Coklat merupakan sebuah tempat wisata edukasi yang berlokasi di Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur. Ditempat ini menyediakan berbagai fasilitas wisata edukasi seperti paket wisata edukasi, pembibitan kakao, cooking class, chocolate creative, meeting room, mushola, warung prasmanan, terapi ikan, wahana bermain dan galeri coklat sebagai pusat oleh-oleh produk coklat PT. Kampung Coklat. Pada PT. Kampung Coklat ini juga memproduksi beraneka bentuk dan rasa. Produk unggulan dari kampung coklat ini yaitu berbagai olahan dari coklat dengan cita rasa, seperti : original, milk, crispy, apple, orange, strawberry, white chocolate dan dark chocolate.

Manajemen proses produksi yang digunakan yaitu PDCA. PDCA (Plan, Do, Check, Action) merupakan salah satu alat bantu atau metode manajemen yang digunakan untuk proses perbaikan secara terus menerus. Metode PDCA terdiri atas empat elemen antara lain Plan (rencana), Do (kerjakan), Check (cek), Action (tindak lanjut).

Proses produksi cokelat milk dimulai dari proses mixing dengan menggunakan mesin ball mill, pada proses ini yang dilakukan yaitu pencampuran bahan baku hingga menjadi adonan cokelat. Mixing dilakukan 5 – 6 jam, selama proses tersebut diselingi 3x sirkulasi. Tahap sirkulasi 1 dilakukan 2,5 jam awal, tahap sirkulasi 2 dilakukan 1,5 jam setelah sirkulasi 1, tahap sirkulasi 3 dilakukan 30 menit sebelum pengetapan. Setelah selesai mixing lalu cokelat dituangkan dalam bak – bak yang mempunyai kapasitas maksimal 17 kg setelah itu di tutupi dengan aluminium foil supaya tidak terkontaminasi dan tidak kemasukan benda asing. Setelah itu adonan cokelat milk di diamkan selama 1x24 jam dalam intermediate room dengan suhu maksimal 28°C.

Setelah coklat milk didiamkan selama 24 jam kemudian akan di proses lagi dengan cara melelehkan coklat milk tersebut kedalam mesin mealter. Caranya yaitu dengan mengambil coklat yang ada di wadah bak plastic kemudian di potong – potong lalu dimasukan di mesin mealter sampai coklat milk benar – benar mencair dan tidak ada coklat yang masih menggumpal, proses mealtering membutuhkan waktu 20 – 40 menit.

Setelah coklat milk dilelehkan coklat milk di saring dan kemudian dimasukkan kedalam plastic contong segitiga. Fungsi dari penyaringan coklat milk yaitu untuk menjaga agar coklat terhindar dari benda berbahaya yang masuk kedalam adonan.

Kemudian yaitu pencetakan, mencetak coklat dengan menggunakan cetakan persegi. Berat coklat satu biji yaitu 7 gr, coklat yang baik yaitu tidak berlubang, tidak miring, dan tidak retak. Cara mencetak coklat yaitu coklat milk dimasukan ke dalam cetakan persegi kira – kira 7 gr setiap lubang, kemudian di gebrek.

Selanjutnya setelah semua cetakan terisi penuh kemudian coklat milk di freezer selama 5 – 20 menit, setelah di freezer kemudian dikeluarkan dari cetakan dan di sortir sesuai dengan klasifikasi, kemudian yang sudah sesuai di letakkan di toples