

## RINGKASAN

**Proses Produksi Milk Chocolate di Pabrik Pengolahan Cokelat PT. Perkebunan Nusantara XII Kendenglembu Glenmore Banyuwangi.** Lailatul Atiqoh NIM B32190456, Tahun 2021, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Dosen Pembimbing), Suprasetyo (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu – Jawa Timur. Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu merupakan perusahaan milik PT. Perkebunan Nusantara yang menjadi tempat wisata edukasi. Dalam Pabrik Pengolahan Cokelat ini memproduksi cokelat batang, cokelat bubuk dan cokelat praline.

Tujuan melaksanakan Praktik Kerja Lapangan di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu untuk mengetahui sistem kerja yang berada di perusahaan, mengetahui keadaan umum perusahaan, sistem produksi yang ada di perusahaan, sistem manajemen, pengawasan mutu, pengolahan limbah serta jaminan halal pada perusahaan tersebut, mengetahui bagaimana menyiapkan bahan mulai dari awal hingga produk yang siap dipasarkan, serta bagaimana cara mengatasi pada setiap yang terjadi sehingga biji kakao siap untuk dijual maupun diolah menjadi produk cokelat.

Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu merupakan Pabrik Pengolahan produk cokelat, produksi cokelat diantaranya yaitu cokelat batang (extra dark, dark dan milk), cokelat bubuk (dark, milk dan glen) dan cokelat praline yang memiliki bentuk serta rasa yang beragam. Produk ini berbahan baku cokelat, gula bubuk, susu bubuk, lemak kakao, vanili, soda, laticin. Tahapan membuat milk cokelat yaitu steaming, sangrai biji kakao, pemisahan kulit dan pemecahan biji, pemastan kasar, (pencampuran formula) *ballmill*, *choncing*, pencetakan, pendinginan serta pengemasan. Tahap membuat bubuk cokelat yaitu steaming, sangrai biji kakao, pemisahan kulit dan pemecahan biji, pemastan kasar, pengempaan lemak, pemecahan bungkil, penghalusan bubuk, pengayakaan, penyangraian bubuk, pencampuran (mixing) dan pengemasan.