

RINGKASAN

Pengendalian Mutu Dark Chocolate 80% Dengan Parameter Rasa Pada PT. Kampung Coklat Blitar, Jazilatun Nur Rosidah, Nim D31191282, Tahun 2022, 27 hlm, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Ida Adha Anrosana Pongoh, S.Pi, M.P (Dosen Pembimbing Utama).

PT. Kampung Coklat Blitar adalah perusahaan yang bergerak dibidang wisata yang berlokasi di Kabupaten Blitar. Berbagai fasilitas wisata edukasi disediakan perusahaan untuk pengunjung seperti *cooking class*, lahan pengolahan biji dan lainnya. Kampung Coklat juga memiliki tempat produksi coklat dan galeri untuk memajang hasil produksi perusahaan. Hasil produksi yang dimaksud adalah coklat dengan beberapa varian rasa juga bentuk.

PT. Kampung Coklat Blitar dengan label wisata edukasi berdiri sejak 17 Agustus 2014. Memiliki tujuan kedepan untuk memberikan pengetahuan tentang budidaya tanaman kakao hingga pengolahan coklat. Struktur organisasi perusahaan yang menunjukkan hubungan antar karyawan dibagian satu dengan yang lain juga tugas, wewenang dan tanggung jawab disetiap posisi.

Kegiatan magang kerja atau praktek kerja lapang yang dilakukan peserta PKL di Kampung Coklat bervariasi dengan fokus kegiatan berada pada gedung produksi. Banyak kegiatan lain diluar gedung produksi yang dikerjakan oleh peserta PKL seperti menjaga galeri, melayani di outlet juga kegiatan di kebun. Kegiatan di gedung produksi sendiri untuk peserta PKL adalah mulai dari pencetakan coklat, pengemasan coklat hingga pelabelan dan pemasangan barcode. Kegiatan pencetakan coklat dimulai dari memotong coklat yang diambil dari intermediate room, lalu dimasukkan pada mesin melter dengan ditambahkan lemak nabati atau *vegetable oil*. Setelah coklat leleh dan siap digunakan coklat dimasukkan dalam plastik segitiga untuk bisa dicetak sesuai dengan kebutuhan produksi dengan berdasar pada stok di gudang dan permintaan dari galeri. Pengemasan dilakukan setelah coklat masak dari *freezer* dan sudah tidak dingin setelah disimpan pada rak penyimpanan sementara, pengemasan awal dilakukan dengan membungkus coklat dengan kertas bungkus ataupun aluminium, yang

selanjutnya dimasukkan dalam box, mika ataupun toples sesuai dengan standar aturan pengemasan perusahaan. Pengambilan judul untuk laporan setiap peserta PKL dibebaskan memilih sesuai kemauan dan minat masing-masing peserta. Dengan melakukan seluruh kegiatan PKL peserta akan mendapat wawasan dalam pengambilan judul.

Pengendalian mutu dengan parameter rasa menggunakan organoleptik tes untuk pengambilan datanya. Metode yang digunakan dikembangkan oleh perusahaan atau *in house method* (Ir. Imam Bahrowi). Menggunakan *master code taste* untuk coklat hitam 80%, panelis yang sudah dikumpulkan harus memberi nilai untuk rasa pada *dark chocolate 80%*. Metode ini biasa digunakan perusahaan yang bergerak dibidang pangan untuk mengecek dan menjaga mutu rasa pada produknya. Karena dengan penggunaan panelis perusahaan bisa mengetahui selera konsumen dari berbagai kategori.

Berpegang pada 5 atribut *test* untuk rasa pada *dark chocolate 80%* yaitu *acid, body, bitterness, cocoa flavour* dan *bouquet*. Pengambilan *sample test* untuk dalam pengendalian mutu rasa pada *dark chocolate 80%* dilakukan lebih dari 1 kali untuk melihat konsistensi produk. Konsistensi dalam menjaga resep diperlukan untuk menjaga rasa dari produk agar tidak mengalami penurunan mutu.