

## RINGKASAN

**SOP (*Standard Operating Procedure*) Proses Produksi Curah *Milk Chocolate* Pada PT. Kampung Coklat Kabupaten Blitar.** Abdul Majid, NIM D41180109, Tahun 2022, Manajemen Agroindustri, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Wenny Dhamayanthi, SE. M.Si (Dosen Pembimbing).

Dalam era global saat ini, persaingan kerja semakin ketat. Hal tersebut mengharuskan mahasiswa memiliki keterampilan dan pengetahuan yang memadai untuk bekerja. Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan oleh dunia industri. Sistem pendidikan yang berbasis pada keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat sehingga lulusnya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan.

Peningkatan kompetensi dasar mahasiswa Politeknik Negeri Jember dilakukan dengan merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan sesuai dengan kebutuhan industri saat ini. Praktek Kerja Lapang (PKL) wajib ditempuh oleh setiap mahasiswa Politeknik Negeri Jember dikarenakan menjadi persyaratan untuk persiapan kelulusan dan agar mendapatkan pengalaman dan keterampilan khususnya didunia sesuai dengan bidang keahliannya.

Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di PT. Kampung Coklat Blitar. Perusahaan ini mengembangkan usaha dibidang agrowisata yang bertujuan sebagai sarana edukasi dan konservasi cokelat untuk menarik para wisatawan berkunjung ke Blitar. Wisata Edukasi PT. Kampung Cokelat Blitar ini bertujuan untuk menjelaskan mengenai asal mula dan sejarah cokelat bagi khalayak umum sebagai pengetahuan. Edukasi yang diberikan bermacam-macam mulai dari belajar budidaya tanaman kakao hingga membuat produk olahan dari buah kakao.

Berdasarkan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang telah dilaksanakan di PT. Kampung Coklat Blitar diperoleh hasil tentang proses produksi produk cokelat mulai dari persiapan bahan baku hingga pemasaran, yang dimana semua proses tersebut harus sesuai dengan *Standard Operating Procedure* (SOP) yang telah ditetapkan oleh PT. Kampung Coklat Blitar agar hasil yang diperoleh sesuai dengan yang diinginkan oleh perusahaan.