

## RINGKASAN

**Manajemen Proses Produksi *Dark Chocolate* 90% 55 Gram Di PT. Kampung Cokelat Blitar.** Merita, D31192480, Tahun 2022, 62 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Komisi Pembimbing Ketua : Uyun Erma Malika, S.Tp,MP.

Kakao merupakan salah satu komoditi yang cukup banyak dimanfaatkan pada dunia industri. Biji kakao dapat diolah menjadi berbagai macam produk. Produk utama dari biji kakao adalah bubuk dan lemak kakao yang kemudian dapat diolah menjadi beberapa produk baru yang bernilai ekonomi tinggi misalnya coklat. Hal ini dikarenakan biji kakao mengandung cita rasa dan warna khas yang sangat digemari dan banyak diminati. Produk olahan kakao yang baik sangat dipengaruhi oleh mutu dari biji kakao yang digunakan.

Cokelat hitam (dark chocolate) adalah coklat yang mengandung kakao mulai dari 67-100% sehingga warnanya lebih pekat dan rasanya agak sedikit pahit. Cokelat hitam dianggap lebih sehat daripada coklat manis biasa karena mengandung lebih banyak khasiat kakao, diantaranya dapat mengurangi tekanan darah dan kadar kolesterol karena sangat tinggi kandungan antioksidan yang disebut flavonoid yang terdapat di dalam kandungan coklat hitam. Cokelat hitam juga dapat mencegah stress atau depresi, hal ini dikarenakan kandungan polyphenol yang terdapat didalamnya juga memiliki manfaat antioksidan, mencegah penyakit kanker, dan menjaga berat badan tetap stabil karena kaya dengan vitamin B, A dan vitamin E.

Metode yang digunakan dalam penulisan laporan praktek kerja lapangan (PKL) ini adalah melakukan praktek kerja langsung dengan mengikuti seluruh kegiatan divisi produksi, yaitu melakukan proses kegiatan produksi dari proses awal sampai akhir hingga menjadi produk yang siap dipasarkan dan dikonsumsi oleh konsumen, Wawancara dan diskusi yaitu dengan mewawancarai pegawai dan para pekerja yang terlibat langsung dalam proses pengolahan serta berdiskusi langsung dengan pembimbing lapang selama pelaksanaan kegiatan. Selanjutnya

ada pengumpulan informasi atau data dengan cara pengamatan secara langsung ke lapang dan pengambilan gambar serta dokumentasi. Pelaksanaan praktek kerja lapangan dilakukan pada tanggal 20 September – 24 Desember 2021.

Hasil dari praktek kerja lapang (PKL) yaitu mengetahui apa saja bahan baku yang digunakan dalam proses Dark Chocolate. Bahan baku tersebut diantaranya bubuk cokelat alkalized (alkalized cocoa powder), ekstrak kedelai (lecithine), lemak nabati (vegetable oil), lemak cokelat (cocoa butter). Selain itu tahapan dalam pembuatan dark chocolate adalah persiapan bahan baku, penimbangan bahan baku, pencampuran dan pengadukan selama 5-6 jam dengan suhu 37-40°C, penghalusan (conching) selama 25-40 menit dengan suhu 35-60°C, tempering suhu 33°C menjadi 48°C selama 10-12 menit, kemudian didinginkan sampai 33°C, diturunkan lagi sampai 26°C dan dipanaskan lagi sampai 33°C, pencetakan, pembekuan atau pendinginan selama 10-15 menit dengan suhu -10°C, pengemasan menggunakan aluminium foil (pengemasan primer) dan kardus (pengemasan sekunder), penyimpanan dengan suhu ruangan 16-18°C.