

RINGKASAN

Manajemen Produksi Cokelat Vicco 3 In 1 Milk di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia Kabupaten Jember, Pupung Candra Irawan, NIM D41192412, Tahun 2023, 90 Halaman, Manajemn Agribisnis, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. R. Abdoel Djamali, M.Si. (Dosen Pembimbing).

Magang merupakan salah satu kegiatan yang dilakukan mahasiswa dalam upaya untuk memperoleh pengetahuan baru dan pengalaman praktek kerja. Magang merupakan kegiatan akademik yang wajib dilakukan oleh seluruh Mahasiswa Politeknik Negeri Jember dengan melakukan praktik kerja pada lembaga – lembaga maupun industri yang berkaitan dengan bidang agribisnis dan industri pengolahan pertanian. Pelaksanaan magang dilaksanakan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka) yang merupakan lembaga riset dan pengembangan kopi dan kakao nasional. Melalui kegiatan magang di Puslitkoka ini mahasiswa dapat memperoleh gambaran mengenai dunia kerja, menambah ilmu baru serta dapat membentuk sikap dan keterampilan kerja.

Puslitkoka merupakan lembaga profit yang memperoleh mandat untuk melakukan penelitian dan pengembangan komoditas kopi dan kakao secara nasional. Berdiri sejak pada tahun 1911, Puslitkoka berkantor di Jalan. PB. Sudirman No. 90 Jember. Namun mulai 1987 seluruh kegiatan / operasional dipindahkan ke kantor baru yang berlokasi di Desa Nogosari, Kecamatan Rambipuji, Kabupaten Jember yang berjarak \pm 20 arah Barat Daya dari Kota Jember. Pada tahun 2008 telah terakreditasi oleh Lembaga Sertifikasi KNAPPP dengan Nomor Sertifikat: 006/Kp/KA-KNAPPP/I/2008.

Produksi merupakan bagian penting dalam menghasilkan hasil akhir yang maksimal dan menentukan kualitas mutu produk Cokelat Bubuk Vicco 3 In 1 Milk di pabrik hilir cokelat. Kegiatan produksi Cokelat Bubuk Vicco 3 In 1 Milk sendiri diperlukan beberapa tahapan yaitu mulai dari bahan baku datang di cek surat jalannya, kemudian cek fisik bahan baku sesuai dengan standar SNI mutu biji

kakao, lalu dilakukan pembongkaran bahan baku dimasukkan ke gudang. Selanjutnya bahan baku tersebut akan diproses lebih lanjut untuk diproduksi menjadi produk coklat. Dimulai dengan proses *steaming, roasting, desheller*, pemasta, pengempa, penghancuran bungkil, pembubuk kakao, pengayak, alkalisasi, roasting bubuk kakao, blending, kemasan sachet sebagai kemasan primer dan kemasan box kertas sebagai kemasan sekunder yang dilapisi dengan plastik. Hasil praktik magang ini memberikan informasi tentang manajemen proses produksi coklat bubuk vicco 3 in 1 milk yang dimulai dari *planning, organizing, actuating, dan controlling*, selain itu memberikan penjelasan mengenai tahapan proses produksi hingga didapatkan permasalahan dengan diagram tulang ikan dan mencari solusi perbaikan untuk mengenai permasalahan.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)