

## RINGKASAN

**Manajemen Produksi Cokelat Vicco Dark Premium di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao di Indonesia**, Adi Chandra Setiawan Sugiarto, NIM D41192299, Tahun 2023, Prodi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dr..Ir..R. Abdoel Djamali, M.Si (Pembimbing magang) dan Diany Faila Sophia H.,SP, M.Sc (Pembimbing lapang).

Kegiatan magang merupakan wadah bagi setiap mahasiswa untuk dapat mengembangkan ilmu dan memperoleh pengalaman dalam dunia kerja yang sesungguhnya. Magang adalah suatu rangkaian dari kegiatan proses belajar mengajar berdasarkan pengalaman diluar lingkungan instansi Pendidikan yang diharapkan setiap mahasiswa mampu untuk melaksanakan serta mengembangkan standar keahlian yang telah diperoleh dan kemudian di implementasikan untuk sektor industri.

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 Jl. PB. Sudirman No. 90 Jember. Salah satu produk olahan dari Puslitkoka yaitu cokelat. Cokelat adalah salah satu produk kakao yang istimewa dibandingkan produk-produk yang lainnya, cokelat ini dibuat dari campuran gula, pasta, susu bubuk dan lemak kakao Pada Puslitkoka cokelat dalam industri pembuatannya terbagi menjadi tiga, yaitu cokelat hitam (*Dark Chocolate*), cokelat susu (*Milk Chocolate*), dan cokelat nabati.

Manajemen proses produksi cokelat Vicco dark premium yang dibuat di Puslitkoka dimulai dari planning (perencanaan) yang meliputi persiapan bahan baku, kedua organizing (pengorganisasian) meliputi sumber daya manusia pada proses produksi cokelat Vicco dark premium, ketiga actuating (penggerakan) meliputi proses produksi cokelat Vicco dark premium 70 gram dan keempat controlling (pengawasan dan standar mutu) pada proses produksi cokelat Vicco dark premium 70 gram.