

RINGKASAN

Alur Proses Produksi Coklat Curah Djahe Dengan Menggunakan Mesin Ball Mill Di PT. Kampung Coklat Kabupaten Blitar. Rika Tri Aprilia, Nim B32200550, Tahun 2022, 39 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Aprilianti, S.TP., MP (Dosen Pembimbing), Ir. Imam Bahrowi (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan kegiatan magang dilaksanakan di PT. Kampung Coklat yang berlokasi di Jl. Banteng – Blorok No. 18 RT. 01/ RW. 06, Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur 66161. Kegiatan magang tersebut dilaksanakan selama 4 bulan dimana tujuannya yaitu untuk meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam hal pengetahuan dan keterampilan diri dengan ikut serta dalam alur kerja dan kegiatan yang ada di perusahaan tersebut.

PT. Kampung Colat Blitar selain sebagai tempat wisata edukasi mengenai coklat juga menjual berbagai produk olahan coklat salah satu variannya yaitu coklat dengan rasa djae. Didalam proses pembuatan coklat djae terdapat beberapa aspek yang perlu diperhatikan, mulai dari kualitas bahan baku, proses produksi, efisiensi pengolahan, serta kualitas produk jadi yang dihasilkan. Adapun alur proses produksi pada coklat djae di PT. Kampung Coklat Blitar meliputi, penyiapan bahan baku, proses pada mesin ball mill (*mixing, grinding, conching*), pemeraman adonan coklat (*Intermediate Room*), pelelehan atau peleburan coklat, pencetakan dan pendinginan coklat, pengemasan, dan yang terakhir penyimpanan produk jadi. Proses pengolahan yang terjadi pada mesin *Ball Mill Vertical* dilakukan dengan melibatkan 3 proses sekaligus yaitu *mixing, grinding, dan conching* yang dilakukan dalam satu tempat sebagai bentuk usaha untuk menciptakan efisiensi dalam proses pengolahan produk.