

RINGKASAN

Manajemen Proses Produksi Cokelat Curah *Orange* Dengan Metode PDCA di PT. Kampung Coklat Blitar, Erlik Nur Anita sari, Nim D31160974, Tahun 2019, hlm, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Linda Ekadewi Widyatami, S.P, M.P (Dosen Pembimbing Utama).

Kampung Coklat Blitar merupakan tempat wisata edukasi yang berlokasi di Kabupaten Blitar Jawa Timur, wisata ini berdiri tahun 2014 yang didirikan oleh Bapak Kholid Mustofa. Wisata ini menyediakan berbagai *fasilitas* seperti : paket edukasi, kebun pembibitan kakao, *cooking class*, *meeting room*, kantin/warung prasmanan, *live* musik, musholla, wahana permainan, terapi ikan, dan galeri coklat sebagai pusat oleh-oleh produk coklat. Wisata ini tentunya memiliki suatu produk unggulan yaitu coklat dengan berbagai varian rasa (*Original, Milk, Dark Chocholate, White Chocholate, Apple, Orange, dan Crispy*), produk coklat ini dapat menarik simpati masyarakat terumama anak sekolah untuk datang dan mempelajari proses pembuatan coklat.

Manajemen yang diterapkan dalam perusahaan ini yaitu dengan metode PDCA (*Plan, Do, Control, dan Act*). PDCA merupakan siklus peningkatan proses (*Process Improvement*) yang berkesinambungan atau secara terus menerus seperti lingkaran yang tidak ada akhirnya. Metode tersebut digunakan juga saat memproduksi Cokelat Curah *Orange* untuk mengatasi berbagai masalah yang muncul saat produksi, masalah dalam memproduksi coklat Curah *Orange* yaitu adonan coklat menggumpal, coklat banyak berlubang dan timbulnya bintik putih pada bagian atas coklat. PT Kampung Coklat Blitar menggunakan metode PDCA guna mengatur tahapan saat menghasilkan produk akhir, metode ini sebagai alat bantu yang digunakan untuk proses perbaikan secara terus menerus.