

RINGKASAN

Manajemen Proses Produksi *Bar Milk Chocolate* 70 Gram di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu Banyuwangi. Devi Amalia Hikmahwati, NIM D41191928, Tahun 2022, 75 hlm. Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Ariesia Ayuning Gemaputri, S.Pi, MP (Dosen Pembimbing).

PTPN XII Kendenglembu merupakan salah satu perusahaan milik negara yang bergerak dibidang agribisnis dan agroindustri salah satunya yaitu komoditas tanaman kakao yang berperan penting bagi perekonomian Indonesia. Perusahaan ini mengolah biji kakao basah menjadi biji kakao kering siap kirim dan produk cokelat siap konsumsi. PTPN XII Kendenglembu memiliki pabrik pengolahan kakao serta menyediakan sarana edukasi bagi masyarakat untuk memperkenalkan tata cara budidaya tanaman serta proses pengolahan biji kakao hingga menjadi sebuah produk.

Pelaksanaan magang di PTPN XII Kendenglembu diharapkan mahasiswa dapat memahami setiap tahapan proses dari hulu hingga hilir, yakni proses pemeliharaan pohon kakao, pemanenan, pengolahan biji kakao basah dan kering, sampai biji kakao siap kirim dan proses pengolahan produk cokelat siap konsumsi. Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu menghasilkan dua produk yakni bubuk cokelat meliputi *3 in 1 milk*, *3 in 1 dark*, dan *glen original*. Produk cokelat batang meliputi *milk chocolate*, *dark chocolate*, dan *extra dark*, dengan beberapa varian bentuk seperti bar, limas, prisma, dan pralin yakni cokelat batang berukuran kecil dengan berbagai variasi bentuk.

Manajemen proses produksi merupakan salah satu kegiatan di lingkup manajemen yang diterapkan pada aktivitas produksi di dalam suatu perusahaan. Proses manajemen dalam kegiatan produksi dapat membantu berjalannya proses produksi yang sesuai dengan perencanaan sehingga diharapkan dapat menghasilkan produk yang berkualitas. Penerapan manajemen proses produksi pada Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu telah berjalan cukup baik, namun masih terdapat beberapa permasalahan yang terjadi. Beberapa permasalahan yang terjadi yakni kerusakan mesin produksi, alat pencetak cokelat

yang kurang bersih, kurangnya pengecekan pada mesin, kurangnya pembersihan pada alat cetak, kurangnya ketelitian pada proses pengemasan, kesalahan pembekuan, pencetakan manual, dan suhu pembekuan tidak sesuai.

Saran solusi yang dapat diterapkan untuk mengatasi beberapa permasalahan yang terjadi adalah melakukan perawatan mesin secara berkala, meningkatkan kebersihan alat cetak, melakukan pengecekan mesin secara berkala, pengoptimalan penerapan SOP pengemasan, menyeragamkan penuangan formula coklat, serta memperhatikan suhu pada proses pembekuan.

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