

RINGKASAN

Pengendalian Kualitas Produk Cokelat Blok 250 Gram *Dark* 100% di PT Kampung Coklat Blitar. Qurrotul ‘Aini, Nim D41191549, Tahun 2022, hlm.65, Manajemen Agribisnis, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Prof. Dr. Ir. Bagus P Yudhia K., MP (Dosen Pembimbing).

PT Kampung Coklat Blitar merupakan wisata edukasi kampung cokelat yang bergerak di bidang agroindustri dengan komoditas utama tanaman kakao. Para pengunjung diajarkan cara membudidayakan tanaman kakao dan mengolah biji kakao menjadi berbagai olahan cokelat. PT Kampung Coklat memproduksi cokelat yang terdiri dari rasa *original, milk, crispy, dark* (67%, 80%, 90%, 100%), *white, strawberry, apple* dan *orange*. Cokelat blok 250 gram *dark* 100% merupakan salah satu produk olahan cokelat yang diproduksi oleh PT Kampung Cokelat Blitar. Pengendalian kualitas cokelat sebagai upaya untuk menjaga kualitas produk telah dilaksanakan dengan baik, namun pada kenyataannya masih ditemukan ketidaksesuaian antara produk yang dihasilkan dengan standar yang ditentukan perusahaan.

Tujuan dilaksanakannya kegiatan magang ini adalah agar mahasiswa mampu menjelaskan dan melaksanakan pengendalian kualitas produk cokelat blok 250 gram *dark 100%* di PT Kampung Coklat dan agar mahasiswa mampu mengidentifikasi masalah dan memberikan solusi terkait dengan pengendalian kualitas produk cokelat blok 250 gram *dark 100%* di PT Kampung Coklat Blitar.

Pelaksanaan pengendalian kualitas produk cokelat blok 250 gram *dark 100%* terdiri dari 3 bagian yaitu pengendalian kualitas bahan baku dan bahan penunjang dimana proses penataan bahan tidak boleh sembarangan, bahan akan dikelompokkan sesuai dengan kelompoknya, bahan disimpan diatas palet, tidak boleh ditumpuk melebihi batas yang telah ditentukan, Pengendalian kualitas proses produksi dilakukan dari penimbangan bahan baku, pencampuran, penghalusan, *conching, intermediet room*, pelelehan, pencetakan, pembekuan, penyortiran, pengemasan, dan penyimpanan. Seluruh proses produksi sudah dilakukan dengan

baik meskipun masih ada beberapa masalah namun sudah bisa menanganinya dengan baik. Pengendalian kualitas produk akhir pada produk cokelat *dark 100%* yaitu dengan melakukan *controlling* mengenai standar mutu agar dapat mengurangi resiko kecacatan produk. Meskipun sudah melaksanakan pengendalian kualitas dengan baik, namun masih ditemukan cokelat blok 250 gram *dark 100%* yang mengalami kecacatan atau tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan perusahaan.

Permasalahan kecacatan produk yang terjadi di PT Kampung Coklat Blitar disebabkan oleh beberapa kendala seperti karyawan kurang teliti, karyawan tidak mengikuti prosedur, terjadi kerusakan mesin, tidak memiliki mesin fibrasi, proses pencetakan manual, fibrasi kurang, pasta belum mencair sempurna, cokelat terlalu mengkilap, dan cokelat berada di suhu ruang terlalu lama. Solusi dari permasalahan kecacatan produk yaitu pengawasan intensif, penjadwalan perawatan mesin, pengadaan mesin fibrasi, penyeragaman penuangan pasta ke cetakan, kekuatan fibrasi cukup, bongkahan cokelat tidak terlalu besar saat pelelehan, takaran lemak kakao harus sesuai, dan pasta cokelat harus segera dicetak.

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