

## RINGKASAN

**Pengendalian Kualitas Produk Cokelat Batang 45 Gram Dark 67% Di PT Kampung Coklat Blitar**, Firly Istighfariana Dewi, NIM D411900306, Tahun 2023, 56 halaman, Manajemen Agribisnis, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Prof. Dr. Ir. Bagus Putu Yudhia Kurniawan, MP (Dosen Pembimbing).

Program Magang merupakan kegiatan yang wajib diikuti oleh mahasiswa perguruan tinggi, baik universitas, institut atau politeknik sebagai salah satu syarat akademik bagi mahasiswa semester akhir. Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi vokasi, yaitu mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian yang mampu melaksanakan dan mengembangkan secara spesifik yang dibutuhkan oleh sektor industri. Kegiatan magang ini dilakukan dengan akumulasi waktu selama 962,5 jam kerja. Tujuan khusus dilakukannya kegiatan Magang ini adalah untuk memahami proses produksi cokelat batang 45 gram *dark* 67%, untuk menerapkan pengendalian kualitas pada produksi cokelat batang 45 gram *dark* 67% di PT Kampung Coklat Blitar, dan juga untuk mengidentifikasi masalah serta memberi solusi terhadap permasalahan produk cokelat batang 45 gram *dark* 67%.

PT Kampung Coklat Blitar berlokasi di Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar. PT Kampung Coklat Blitar merupakan wisata edukasi yang bergerak di bidang agroindustri dengan komoditas utama tanaman kakao, sesuai dengan namanya, selain berwisata pengunjung juga dapat belajar mengenai budidaya tanaman kakao dari mulai menanam biji kakao hingga mengolah biji kakao menjadi berbagai produk olahan coklat.

Salah satu produk PT Kampung Coklat Blitar yaitu cokelat batang 45 gram *dark* 67% yang memiliki cita rasa yang berbeda dari cokelat pada umumnya yang memiliki rasa manis. Hal ini disebabkan oleh bahan baku yang digunakan memiliki karakteristik yang berbeda yaitu berupa cokelat tanpa susu dengan kandungan cokelat 67%, sehingga membuat cokelat ini terasa sedikit pahit dan warnanya lebih pekat namun cokelat ini baik untuk kesehatan karena kaya akan vitamin B, A dan vitamin E serta kaya akan antioksidan. Untuk menjaga kualitas produk agar sesuai dengan standar kualitas yang telah ditetapkan, maka perusahaan perlu menerapkan adanya pengendalian serta pengawasan secara

bertahap dan berkala baik pada pengadaan bahan baku, proses produksi cokelat, maupun produk akhir.

Berdasarkan kegiatan magang yang telah dilaksanakan di PT Kampung Coklat Blitar diperoleh hasil tentang pengendalian kualitas cokelat batang 45 gram *dark 67%* perlu dianalisis penyebab kerusakan produknya dan dilakukan perbaikan serta harus terus diawasi dan ditingkatkan. Pengendalian Kualitas yang dilakukan oleh PT Kampung Coklat Blitar untuk mempertahankan kualitas produk cokelat batang 45 gram *dark 67%* yaitu memastikan cokelat telah rata dalam cetakan, melakukan proses fibrasi lebih lama, cokelat yang dilelehkan sebaiknya mencapai suhu yang ditentukan dan memperhatikan lama proses pembekuan di *refrigerator*.