

RINGKASAN

Proses Produksi dan Organoleptik Sensory Test Selai Wor's 69 Di PT Kampung Coklat Blitar. Rizka Dinikawati, NIM B32200716, Tahun 2023, 40 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP.,MP (Dosen Pembimbing).

Di Kabupaten Blitar terdapat industri yang bergerak di bidang pengolahan coklat yang terkenal dengan nama PT. Kampung Coklat. PT Kampung Coklat merupakan salah satu destinasi wisata edukasi dan produsen olahan coklat yang berada di Jalan Banteng Blorok No. 18 Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Blitar, Jawa Timur. PT. Kampung Coklat Blitar dengan label wisata edukasi berdiri sejak 17 Agustus 2014. Berbagai fasilitas wisata edukasi disediakan perusahaan untuk pengunjung seperti kebun kakao, produksi coklat, *gallery*, taman, edukasi, kuliner, mushola, hall dan lain-lain. Kegiatan magang yang dilakukan peserta magang di Kampung Coklat bervariasi dengan fokus kegiatan berada pada produksi. Kegiatan yang dilakukan meliputi proses produksi, proses pengemasan, *gallery*, *cooking class*, dan lain- lain.

Pengujian organoleptik yang dilakukan di Kampung Coklat menggunakan evaluasi sensori yaitu metode ilmiah yang digunakan untuk menganalisis, mengukur, serta menginterpretasikan respon terhadap suatu produk berdasarkan yang dirasakan oleh panelis. Pengujian organoleptik menggunakan parameter *acid*, *body*, *bitterness*, *cocoa flavor*, dan *bouquet*. Pengujian Organoleptik dilakukan dengan menggunakan dua sampel yang berbeda yaitu selai Wor's 69 Belgia dan selai Wor's 69 Stevia. Hasil uji organoleptic menunjukkan bahwa dari atribut organoleptik *acid* dan *bitterness* menunjukkan perbedaan yang nyata. *Acid* pada selai Wor's Belgian lebih tinggi sedangkan untuk *bitterness* pada selai Wor's 69 Stevia lebih rendah. Hal ini dikarenakan penambahan kadar coklat dan pengaruh proses fermentasi serta proses pemanggangan.