

RINGKASAN

Manajemen Proses Produksi Selai *Wor's 69 Dark Stevia* Dengan Metode PDCA Di Pt. Kampung Coklat Blitar. Novia Wulandari, Nim D31201503, Tahun 2022, 72 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Luluk Cahyo Wiyono, S.Soc., M.Sc (Dosen Pembimbing Utama).

PT. Kampung Coklat Blitar merupakan sebuah tempat wisata edukasi yang yang terkenal di Blitar. Wisata berlokasi di Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur. Di tempat ini menyediakan berbagai fasilitas wisata edukasi seperti paket wisata edukasi, pembibitan kakao, *cooking class*, *chocolate creative*, *meeting room*, mushola, warung prasmanan, terapi ikan, wahana bermain dan galeri coklat sebagai pusat oleh-oleh produk coklat PT. Kampung Coklat Blitar.

Manajemen proses produksi yang digunakan yaitu PDCA. PDCA (Plan, Do, Check, Action) merupakan salah satu alat bantu atau metode manajemen yang digunakan untuk proses perbaikan secara terus menerus. Metode PDCA terdiri atas empat elemen antara lain *Plan* (rencana), *Do* (kerjakan), *Check* (cek), *Action* (tindak lanjut).

Proses produksi coklat milk dimulai dari proses *mixing* dengan menggunakan mesin *ball mill*, pada proses ini yang dilakukan yaitu pencampuran bahan baku hingga menjadi adonan coklat. *Mixing* dilakukan 5 – 6 jam, selama proses tersebut diselingi 3x sirkulasi. Tahap sirkulasi 1 dilakukan 2,5 jam awal, tahap sirkulasi 2 dilakukan 1,5 jam setelah sirkulasi 1, tahap sirkulasi 3 dilakukan 30 menit sebelum pengetapan. Setelah selesai *mixing* lalu coklat dituangkan dalam bak – bak yang mempunyai kapasitas maksimal 17 kg setelah itu di tutupi dengan *aluminium foil* supaya tidak terkontaminasi dan tidak kemasukan benda asing. Setelah itu adonan coklat milk di diamkan selama 1x24 jam dalam *intermediate room* dengan suhu maksimal 28°C. setiap pembuatan selai menggunakan 1 resep yang setiap 1 kali produksinya menghasilkan 25 botol kemasan.