

RINGKASAN

Manajemen Proses Produksi Cokelat Curah *CRISPY* Dengan Metode PDCA Di Pt. Kampung Coklat Blitar, Ayes Priyono, Nim D31200526, Tahun 2023, 44 halaman, Manajemen Ageribisnis, Politeknik Negeri Jember, Taufik Hidayat, SE, M.Si (Dosen Pembimbing Utama).

PT. kampong Coklat merupakan sebuah tempat wisata edukasi yang berlokasi di Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur. Ditempat ini menyediakan berbagai fasilitas wisata edukasi seperti paket wisata edukasi, pembibitan kakao, *chocolate creative*, *cooking class*, *meeting room*, *bombom car*, galeri coklat, perahu dayung, istana balon, terapi ikan, warung plasmanan, musholla dll. Pada PT. Kampung Coklat ini juga memproduksi beraneka bentuk dan rasa. Produk unggulan dari kampong coklat yaitu berbagai olahan dari coklat dengan cita rasa seperti: *original*, *milk*, *Crispy*, *apple*, *orange*, *strawberry*, *white chocolate*.

Manajemen Proses Produksi yang digunakan yaitu 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 *crispy* dimulai pada proses mixing. Pada proses mixing coklat ini yang kita lakukan pertama yaitu memanaskan mesin terlebih dahulu kurang lebih 15 menit. Kemudian mempersiapkan bahan – bahan yang diperlukan seperti : bubuk coklat natural, susu bubuk, gula, lemak coklat cocoa butter, ekstrak kedelai soya lecithin, opak gambir. Setelah semua bahan telah siap kemudian dimasukkan ke dalam mesin Ball Mill untuk mencampur semua bahan tersebut. Dalam 1 kali proses produksi membutuhkan waktu 5-6 jam sesuai standart perusahaan. Dalam proses tersebut juga harus diselingi 3 kali proses sirkulasi setiap 45 menit. Setelah 5 – 6 jam coklat dikeluarkan melalui kran bawah mesin ball mill kemudian dimasukkan dalam bak penampungan dengan kapasitas maksimal 17 kg. Dalam 1 mesin dapat memuat 3 bak penampungan.

Setelah itu di tutupi dengan aluminium foil supaya tidak terkontaminasi dan tidak kemasukan benda asing kemudian di letakkan pada intermediate room selama 1x24 jam dengan suhu maksimal 28°C.

Setelah coklat didiamkan selama 1x24 jam didalam intermediate room kemudian coklat dikeluarkan dari ruangan, setelah itu coklat dipotong kecil – kecil dan di masukkan dalam mesin mealter untuk proses pelelehan kemudian dicampur opak gambir. Pada proses mealting ini membutuhkan waktu 20 – 40 menit agar coklat benar – benar cair dan tercampur merata dengan opak gambir.

Setelah coklat cair dan tercampur merata dengan opak gambir kemudian dimasukkan dalam wadah, fungsinya untuk memudahkan dalam proses pencetakan coklat *crispy*.

Kemudian proses pencetakan, mencetak coklat dengan menggunakan cetakan berbentuk lingkaran kecil yang terbuat dari plastik. Berat coklat satu biji yaitu 7 gr, coklat yang baik yaitu tidak berlubang, tidak miring, dan tidak retak. Cara mencetak coklat yaitu dengan masukan coklat ke dalam cetakan sampai setiap lubang terisi, kemudian di gebrek. Tujuan penggebrekan yaitu agar coklat *crispy* mengisi semua ruang atau rongga yang ada dalam cetakan, jika proses penggebrekan kurang maka coklat curah *crispy* yang dihasilkan akan berlubang.

Setelah pencetakan selesai selanjutnya proses pembekuan, coklat dibekukan selama 20 – 25 menit. Setelah coklat selesai di freezer kemudian dikeluarkan dari cetakan dan dimasukan dalam toples besar kemudian ditutup rapat setelah coklat tersebut sudah tidak ada hawa dingin dari freezer.