

RINGKASAN

Proses Pengolahan Produk Milk Chocolate Di Laboratorium Produksi Coklat PTPN XII Kendeng Lembu, Isma Faza Mawardi, NIM A43190747, Tahun 2023, 104 Halaman, Prodi Budidaya Tanaman Perkebunan, Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Lilik Mastuti, M.P (Dosen Pembimbing).

Magang yang dilaksanakan di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendenglembu Glenmore, Banyuwangi merupakan salah satu perusahaan perkebunan tanaman kakao. Magang dilaksanakan mulai tanggal 1 Maret 2023 sampai 1 Juli 2023.

Pelaksanaan Magang dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu – Jawa Timur. Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu merupakan perusahaan milik PT. Perkebunan Nusantara yang menjadi tempat wisata edukasi. Dalam Pabrik Pengolahan Cokelat ini memproduksi cokelat batang, cokelat bubuk dan cokelat praline.

Tujuan pelaksanaan Magang di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu untuk mengetahui sistem kerja yang berada di perusahaan, mengetahui keadaan umum perusahaan, sistem produksi yang ada di perusahaan, sistem manajemen, pengawasan mutu, pengolahan limbah serta jaminan halal pada perusahaan tersebut, mengetahui bagaimana menyiapkan bahan mulai dari awal hingga produk yang siap dipasarkan, serta bagaimana cara mengatasi pada setiap yang terjadi.

Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu merupakan Pabrik Pengolahan produk cokelat, produksi cokelat diantaranya yaitu cokelat batang (extra dark, dark dan milk), cokelat bubuk (dark, milk dan glen) dan cokelat praline yang memiliki bentuk serta rasa yang beragam. Produk ini berbahan baku cokelat, gula bubuk, susu bubuk, lemak kakao, vanili, soda, laticin. Tahapan membuat milk cokelat yaitu steaming, sangrai biji kakao, pemisahan kulit dan pemecahan biji, pemastan kasar, (pencampuran formula) *ballmill*, *choncing*, pencetakan, pendinginan serta pengemasan.