

RINGKASAN

Penerapan Metode *Plan Do Check Act* (PDCA) Pada Manajemen Proses Produksi *White Chocolate* Di PT. Kampung Coklat Blitar, Risa Nur'Aisyah, Nim D31180193, Tahun 2020, halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Luluk Cahyo W, S.Sos, M.Sc (Dosen Pembimbing), Taufik Hidayat, SE, M.Si (Ketua Jurusan Manajemen Agribisnis).

Manajemen Agribisnis merupakan salah satu Program Studi di Politeknik Negeri Jember yang menerapkan Praktik Kerja Lapangan bagi mahasiswa semester 5. Kegiatan tersebut dibagi menjadi beberapa kelompok dengan lokasi di berbagai daerah. Kelompok saya merupakan kelompok 2 dengan jumlah anggota 4 mahasiswa yaitu Nurul Huda, Risa Nur'Aisyah, Susi Nurdayah, dan Noviana Anggraini Fadhilah yang berlokasi di PT. Kampung Coklat Blitar. Kegiatan PKL dilakukan selama 3 bulan yaitu pada 30 September 2020 sampai dengan 26 Desember 2020.

PT. Kampung Coklat merupakan tempat wisata edukasi yang berlokasi di Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur. Tempat ini menyediakan berbagai fasilitas seperti paket wisata edukasi, kebun pembibitan kakao, *green house* "Tani Moderen", *cooking class*, *meeting room*, kantin atau warung prasmanan, *live* musik, musholla, wahana bermain, wahana terapi ikan, dan galeri coklat sebagai pusat oleh-oleh produk coklat. PT. Kampung Coklat memproduksi berbagai produk olahan kakao yang dipadukan dengan bahan baku penolong dan diolah menjadi produk unggulan coklat dengan cita rasa original, *milk*, *crispy*, *white*, apel, dan *orange* kemudian dicetak dengan berbagai bentuk serta dikemas dengan berbagai jenis kemasan. Salah satu olahan coklat di PT. Kampung Coklat adalah *white chocolate*.

Kegiatan kami selama PKL diawali dengan perawatan tanaman di kebun selama 3 minggu, dilanjutkan di ruang produksi, *outlet*, *cooking class*, coklat kreatif, toko santri, dan galeri. Pergantian tersebut dilakukan secara rolling sesuai dengan instruksi dari pembimbing lapang.

Tenaga kerja pada divisi produksi coklat khususnya varian *white chocolate* berjumlah sekitar 12 orang yang terbagi menjadi beberapa bagian. Pada bagian

processing berjumlah 5 orang, pencetakan 3 orang, dan pengemasan 4 orang. Namun jumlah tenaga kerja dipengaruhi oleh volume produksi coklat.

Alat yang digunakan pada proses *processing* adalah mesin ball mill, bak penyimpanan, rak penyimpanan, baskom *stainless*, spatula kayu, kompor gas, tabung gas, saringan. Sedangkan pada proses pencetakan terdapat plastik segitiga, kulkas, timbangan, cetakan, meja *stainless*, dan loyang *stainless*. Pada proses pengemasan terdapat alat aluminium foil, plastik kemasan, stiker label, sealer, dan krat. Bahan yang digunakan pada produksi *white chocolate* adalah susu bubuk, *cocoa powder*, minyak nabati, lesitin, dan gula.

Proses Produksi terdiri dari proses mixing, penghalusan, *couching*, pencetakan, dan pengemasan. Pemasaran produk *white chocolate* melalui stand galeri yang ada di beberapa titik di lokasi PT. Kampung Coklat Blitar melalui media online seperti Shopee (*kampungcoklatstore*), instagram (*kampung_coklat*), *facebook* (Kampung Coklat – Wisata Edukasi), Whatsapp (082220567818), dan youtube (Kampung Coklat).