

## RINGKASAN

**Manajemen Proses Produksi Curah *Chocolate Dark 90%* Dengan Metode *Plan, Do, Check, Action (PDCA)* Di PT. Kampung Cokelat Blitar**, Laurina Bulan Ramadhanti, Nim D31200977, Tahun 2023, 46 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Taufik Hidayat, SE, M.Si.

Kakao merupakan salah satu komoditi yang cukup banyak dimanfaatkan pada dunia industri. Biji kakao dapat diolah menjadi berbagai macam produk. Produk utama dari biji kakao adalah bubuk dan lemak kakao yang kemudian dapat diolah menjadi beberapa produk baru yang bernilai ekonomi tinggi misalnya cokelat. Hal ini dikarenakan biji kakao mengandung cita rasa dan warna khas yang sangat digemari dan banyak diminati. Produk olahan kakao yang baik sangat dipengaruhi oleh mutu dari biji kakao yang digunakan.

Cokelat hitam (*dark chocolate*) adalah cokelat yang mengandung kakao mulai dari 67-100% sehingga warnanya lebih pekat dan rasanya agak sedikit pahit. Cokelat hitam dianggap lebih sehat daripada cokelat manis biasa karena mengandung lebih banyak khasiat kakao, diantaranya dapat mengurangi tekanan darah dan kadar kolesterol karena sangat tinggi kandungan antioksidan yang disebut flavonoid yang terdapat di dalam kandungan cokelat hitam. Cokelat hitam juga dapat mencegah stress atau depresi, hal ini dikarenakan kandungan polyphenol yang terdapat didalamnya juga memiliki manfaat antioksidan, mencegah penyakit kanker, dan menjaga berat badan tetap stabil karena kaya dengan vitamin B, A dan vitamin E.

Manajemen Produksi pada PT. Kampung Coklat menerapkan Metode PDCA. PDCA adalah metode yang digunakan untuk perbaikan secara terus menerus. PDCA mempunyai empat elemen yaitu *Plan* (Perencanaan), *Do* (Kerjakan), *Check*(Kontrol), *Action* (Menindak Lanjuti). Metode yang digunakan dalam penulisan laporan magang ini adalah melakukan praktek kerja langsung dengan mengikuti seluruh kegiatan divisi produksi, yaitu melakukan proses kegiatan produksi dari proses awal sampai

akhir hingga menjadi produk yang siap dipasarkan dan dikonsumsi oleh konsumen, Wawancara dan diskusi yaitu dengan mewawancarai pegawai dan para pekerja yang terlibat langsung dalam proses pengolahan serta berdiskusi langsung dengan pembimbing lapang selama pelaksanaan kegiatan. Selanjutnya ada pengumpulan informasi atau data dengan cara pengamatan secara langsung ke lapang dan pengambilan gambar serta dokumentasi. Pelaksanaan magang dilakukan pada tanggal 1 Maret – 30 Juni 2023.

Hasil dari magang ini yaitu mengetahui apa saja bahan baku yang digunakan dalam proses *Chocolate Curah Dark 90%*. Bahan baku tersebut diantaranya bubuk cokelat alkalisasi (*alkalized cocoa powder*), ekstrak kedelai (*lecithine*), lemak nabati (*vegetable oil*), lemak cokelat (*cocoa butter*). Selain itu tahapan dalam pembuatan chocolate curah dark 90% adalah persiapan bahan baku, penimbangan bahan baku, pencampuran dan pengadukan selama 5-6 jam dengan suhu 37-40°C, penghalusan (*conching*) selama 25-40 menit dengan suhu 35-60°C, tempering suhu 33°C menjadi 48°C selama 10-12 menit, kemudian didinginkan sampai 33°C, diturunkan lagi sampai 26°C dan dipanaskan lagi sampai 33°C, pencetakan, pembekuan atau pendinginan selama 10-15 menit dengan suhu -10°C, pengemasan menggunakan aluminium foil (pengemasan primer) dan kardus (pengemasan sekunder), penyimpanan dengan suhu ruangan 16-18°C.