

RINGKASAN

Manajemen Produksi Cokelat Trapesium Milk 60 Gram di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao di Indonesia, Rahmat Fatkhi Ramadhani, NIM D41171963, Tahun 2021, Halaman, Prodi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Ariesia Ayuning GP, S.Pi, MP (Pembimbing).

Praktik Kerja Lapangan Industri (PKL Industri) merupakan bentuk pendidikan yang memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa dan meningkatkan kemampuan interpersonal mahasiswa di dunia industri dengan berpartisipasi langsung pada perusahaan tertentu. Praktik Kerja Lapangan Industri ini merupakan kegiatan akademik yang wajib dilaksanakan oleh setiap mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini dilaksanakan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia selama 550 jam, terhitung mulai tanggal 01 Oktober 2020 – 08 Januari 2021. Tujuan dari Praktik Kerja Lapangan ini adalah untuk mempelajari dan mengetahui bagaimana cara memproduksi buah kakao menjadi produk setengah jadi (lemak, pasta, bubuk murni), produk jadi (permen coklat, 3in1 coklat) yang diterapkan pada Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

Pasta coklat merupakan hasil awal pengolahan sekunder biji kakao. Pembuatan pasta coklat melibatkan tahapan proses steaming, penyangraian, pemisahan kulit biji, dan pemastaan. Pasta coklat memiliki umur simpan hingga 12 bulan atau satu tahun dari mulai diproduksi jika disimpan pada kondisi yang tepat. Pasta coklat merupakan bahan baku utama untuk membuat milk chocolate dan dark chocolate. Pada Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Cokelat dalam industri pembuatannya terbagi menjadi tiga, yaitu coklat hitam (*Dark Chocolate*), coklat susu (*Milk Chocolate*), dan coklat putih (*White Chocolate*). Dark chocolate atau coklat hitam merupakan coklat murni tanpa tambahan susu, warnanya lebih gelap,

dan rasanya lebih pekat. Dalam cokelat hitam terdapat 15% pasta kakao (*Cocoa Liquor*), bubuk kakao, dan lemak kakao.

Cokelat adalah makanan populer yang disukai banyak kalangan, bahkan cokelat pun bagi sebagian orang merupakan bahan makanan yang cukup mahal untuk dikonsumsi. Tapi bagi penggemar cokelat, khususnya yang suka berkreasi dengan cokelat bukan satu halangan untuk dapat menampilkan cokelat dalam berbagai bentuk yang menarik. Cokelat trapesium milk 60 gram merupakan cokelat yang berbahan dasar pasta cokelat. Pasta cokelat merupakan hasil awal pengolahan sekunder biji kakao. Pembuatan pasta cokelat melibatkan tahapan proses steaming, penyangraian, pemisahan kulit biji, dan pemastaan.

Manajemen produksi adalah seluruh aktivitas untuk mengatur dan mengkoordinasikan faktor-faktor produksi secara efisien untuk menciptakan dan menambah nilai dan benefit dari produk yang dihasilkan oleh organisasi ataupun suatu perusahaan. Adapun keempat fungsi manajemen yang akan dilaksanakan yaitu antara lain *Planning* (Perencanaan), *Organizing* (Pengorganisasian), *Actuating* (Penggerakan), dan *Controlling* (Pengawasan). Manajemen produksi yang dibahas dalam laporan ini yaitu meliputi sebagian kecil pengolahan produk primer dan sebagian besar pengolahan produk sekunder. Akan tetapi untuk pengolahan produk sekundernya penulis akan lebih memfokuskan untuk mempelajari dan mengikuti proses produksi cokelat trapesium milk 60 gram dikarenakan cokelat trapesium milk 60 gram ini adalah salah produk yang paling diminati oleh konsumen dan tingkat penjualannya tinggi.