

RINGKASAN

Organoleptik Sensory Test Dalam Skor Taste Produk *Dark Chocolate* di Kampung Coklat Blitar, Noviana Anggraini Fadhilah, NIM D31181330, Tahun 2020, 61 halaman, Manajemen Agribisnis, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Luluk Cahyo Wiyono, S.Sos., M.Sc.

Praktek Kerja Lapang (PKL) secara umum adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi Mahasiswa mengenai kegiatan yang dilakukan pada suatu perusahaan/industri dan/ instansi. Tujuan dari dilaksanakannya PKL adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus. Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan syarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember, sehingga mahasiswa wajib mengikuti dan melaksanakan PKL. Pada program studi Manajemen Agribisnis pelaksanaannya dilakukan pada semester V (lima) selama \pm 768 jam atau setara dengan 3 bulan. Pelaksanaan PKL ini dilaksanakan oleh kelompok 2 di PT. Kampung Coklat Blitar. Mahasiswa wajib hadir di lokasi kegiatan, setiap hari kerja dan mentaati peraturan – peraturan yang berlaku.

Metode yang digunakan dalam penulisan laporan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah a) Melakukan praktek kerja langsung dengan mengikuti seluruh kegiatan divisi produksi, yaitu melakukan proses kegiatan produksi berbagai olahan coklat dari proses awal sampai akhir hingga menjadi produk yang siap untuk dipasarkan dan dikonsumsi oleh konsumen. b) Wawancara dan Diskusi yaitu dengan mewawancarai pegawai dan para pekerja yang terlibat langsung dalam proses pengolahan serta berdiskusi secara langsung dengan pembimbing lapang selama melaksanakan kegiatan. c) Pengumpulan informasi atau data

dengan cara pengamatan secara langsung ke lapang dan pengambilan gambar sebagai dokumentasi.

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL), yaitu 1) Untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan coklat mulai dari persiapan biji coklat (*Cocoa Bean*) hingga menjadi bubuk coklat (*Cocoa Powder*) 2) Untuk mengetahui bagaimana proses produksi *Dark Chocolate* mulai dari persiapan bahan hingga pengemasan dan mengetahui macam – macam produk dari *Dark Chocolate* 3) Untuk mengetahui bagaimana pengujian organoleptik test pada produk *Dark Chocolate* 4) Untuk mengetahui apa saja profil *sensory* coklat serta dapat mengidentifikasi hasil skor pada pengujian atribut *sensory* produk *Dark Chocolate*.

Hasil dari Praktek Kerja Lapang (PKL) yaitu pada produk *Dark Chocolate*, dapat diketahui bahwa pembuatan coklat secara umum yaitu dimulai dari persiapan biji coklat (*Cocoa Bean*). Pembuatan pasta coklat (*Cocoa Liquor*), pembuatan coklat bubuk (*Cocoa Powder*) dan Lemak Coklat (*Cocoa Butter*). Sehingga dari proses tersebut akan mendapatkan bahan – bahan yang akan dibutuhkan dalam proses produksi *Dark Chocolate*. Sehingga proses produksi akan berjalan dengan lancar yaitu dimulai dari persiapan bahan, pencampuran (*Mixing*), pelelehan pada mesin *Melter*, pencetakan (*Moulding*), hingga pengemasan (*Packaging*). Pengujian organoleptik *dark chocolate* di Kampung Coklat didasarkan pada atribut – atribut sensoris yang meliputi *cocoa flavor*, *acid* atau pH, *body*, *bouquet*, dan *bitterness*. Pengujian dilakukan dengan menggunakan uji deskriptif dan *sensory test* sehingga diperoleh data yang dapat dijadikan pedoman untuk pengembangan produk *dark chocolate* di Kampung Coklat Blitar.