

RINGKASAN

Manajemen Proses Produksi Coklat *Appl* di PT. Kampung Coklat Blitar, Susi Nurdayah, NIM D31180266, Tahu 2020, **72 halaman**, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Luluk Cahyo Wiyono, S.sos, M.Sc (Dosen Pembimbing Utama).

Kampung Coklat Blitar merupakan tempat wisata edukasi yang berlokasi di Kabupaten Blitar Jawa Timur, wisata ini berdiri sejak tahun 2014 yang didirikan oleh Bapak Kholid Mustofa. PT. Kampung Cokelat Blitar sudah menjadi tempat favorit pkl untuk jurusan Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember, sudah banyak mahasiswa Jurusan Manajemen Agribisnis memilih PT. Kampung Cokelat untuk menjadi tempat magang. Kelompok saya adalah kelompok dua yang terdiri dari 4 anggota yaitu Nurul Huda sebagai Ketua dan ketiga anggotanya yaitu Risa Nur'Aisyah, Susi Nurdayah dan Noviana Anggraini dari jurusan MNA angkatan 18 sepakat memilih PT. Kampung Cokelat sebagai tempat magang/pkl selama tiga bulan. Awal pkl dimulai pada tanggal 30 September 2020. Untuk awal pkl semua kelompok di jadikan satu di ruang proses produksi cokelat tetapi mendapat bagain yang berbeda-beda seperti pelelehan cokelat, pencetakan cokelat, dan packing cokelat. Hari kedua semua kelompok dipindahkan di kebun depan PT. Kampung Cokelat selama 2 minggu untuk kegiatan dikebun depan seperti penanaman sayuran dan buah, perawatan tanaman hingga panen. Tidak hanya itu semua kelompok juga mendapat rolingan atau berpindah-pindah tempat seperti gallery, cooking class, cokelat kreatif, toko santri, café dikarenakan PT. Kampung cokelat memiliki berbagai fasilitas seperti: kebun kakao, kebun pembibitan/green house, kantin/warung prasmanan, wahana permainan anak-anak, café, mushola, kolam pemandian, hall, pulau coklat, cooking class, coklat creative, terapi ikan, live music dan gallery sebagai tempat oleh-oleh khas kampung coklat, oleh karena itu mahasiswa pkl diberiakan jadwal untuk roling agar mengetahui apa saja yang ada di PT. Kampung Cokelat Blitar. Wisata ini tentunya mempunyai produk unggulan yaitu cokelat yang tentunya memiliki berbagai varian rasa yaitu, cokelat *original*, cokelat *milk*, cokelat *crispy*, cokelat dark yaitu *dark 67%*, *dark 80%*, *dark 90%*, *dark 100%* dan cokelat rasa-rasa yaitu *apple* dan *orange*.

Manajemen yang diterapkan dalam perusahaan ini yaitu dengan menggunakan metode PDCA (*Plan, Do, Control, dan Act*). PDCA merupakan siklus peningkatan proses (*Process Improvement*) yang bersinambungan atau secara terus menerus seperti lingkaran yang tidak ada

akhirnya. Manajemen memiliki unsur 5M yang ada dalam proses produksi coklat apple yang pertama yaitu tenaga kerja yang di butuhkan dalam sekali proses produksi coklat apple yaitu membutuhkan kurang lebih 15 karyawan yang tentunya memiliki bagian-bagian tertentu yaitu pada bagian mesin ball mill pencampuran bahan baku white chocolate, pelelehan white chocolate, penambahan perasa dan ekstrak apple, pencetakan, dan packaging, setelah tenaga kerja yaitu bahan yang digunakan dalam pembuatan coklat apple, bahan utama coklat apple adalah white chocolate yang terbuat dari susu bubuk putih, gula, cocoa butter, lechitin yang tentunya dari bahan-bahan yang terpilih dan berkualitas. Tentunya untuk pewarna berasal dari ekstrak buah apel asli dan sudah mendapat spesifikasi dari BPOM. Proses produksi coklat apple tentunya sudah menggunakan mesin, pada proses pencampuran bahan baku white chocolate menggunakan mesin ball mill yang beroperasi selama 6-7 jam yang mampu menampung 18 kg coklat dengan suhu mesin 40°C-45°C, untuk proses pelelehan menggunakan dua cara yaitu manual menggunakan kompor dan menggunakan mesin yaitu melter, manual menggunakan kompor membutuhkan waktu kurang lebih 15 menit dapat menampung satu ember coklat sedangkan dimesin melter 20-40 menit dan dapat menampung tiga ember coklat. Pembekuan/pengerasan coklat menggunakan freezer yang bisa menampung 15 cetakan. Saluran pemasaran coklat di PT. Kampung Coklat Blitar menggunakan metode secara langsung dan tidak langsung, untuk secara langsung dipusat oleh-oleh khas PT. Kampung Coklat yaitu gallery yang akan didatangi langsung oleh pengunjung, tidak hanya coklat tetapi juga banyak makanan yang berbahan dasar coklat seperti cake, bolu, dodol, jenang dll. Terdapat 3 galerry sekaligus yaitu gallery utama yang terdapat didalam kampung coklat dan 2 lainnya diluar kampung coklat tepatnya disetiap pintu masuk dan keluar pengunjung. Secara tidak langsung yaitu via online seperti whatsapp dan shopee, via whatsapp bisa hubungi 082227774838 untuk shopee kampungcoklatblt.