

DERIA AYU FITRIANA. B32180824. **PROSES PRODUKSI DAN KESERAGAMAN MUTU COKELAT *LOVE STROW ORANGE* DI PT. KAMPUNG COKLAT BLITAR JAWA TIMUR.** Dosen Pembimbing: Anna Mardianna Handayani, S.TP, M.Sc. Pembimbing Lapangan: Ir. Imam Bahrowi

---

## RINGKASAN

PT. Kampung Coklat merupakan sebuah tempat wisata berbasis edukasi yang mana di dalamnya terdapat wahana, pabrik coklat, cooking class, creative class, gallery coklat dan outlet-outlet yang menyediakan berbagai macam makanan serta terdapat juga kebun coklat dan *greenhouse*. Pabrik coklat memproduksi berbagai jenis coklat seperti *dark chocolate*, *milk chocolate*, dan *white chocolate*. Produk coklat tersebut dicetak dengan berbagai bentuk yang nantinya akan dibuat stok ataupun dijual *offline* maupun *online*. Selain coklat dengan berbagai bentuk dan ukuran, ada juga coklat bubuk murni, original dan rasa *strawberry*. *White chocolate* merupakan salah satu coklat yang berbahan baku utama *cocoa butter*. Warna putih pada *white chocolate* disebabkan karena pada proses pengolahan tidak dtambahkan *cocoa powder*. Biasanya *white chocolate* digunakan untuk membuat coklat praline atau coklat karakter dan coklat rasa-rasa. Coklat rasa yang diproduksi PT. Kampung Coklat yakni rasa apel, jeruk , dan coklat strowberry yang biasanya digunakan untuk pengolahan coklat praline. Proses pembuatan coklat meliputi beberapa tahap yakni, proses pencampuran (*mixing*), *grinding*, *conching*, pencetakan (*moulding*), *freezing*, dan pengemasan (*packing*). Proses perubahan warna *white chocolate* menjadi *orange chocolate* terjadi pada tahap *conching*. Pada tahap tersebut akan ada penambahan perasa dan warna makanan sesuai formulasi.

Kata kunci: kakao, *white chocolate*, pengolahan kakao.