

## RINGKASAN

**Proses Pengolahan Bubuk Cokelat 3in 1 di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu.** Jihan Safira, NIM B32181541, Tahun 2021, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs Saiful Bahri, MM (Dosen Pembimbing) dan Suprasetyo (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu – Jawa Timur. Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu merupakan perusahaan milik PT. Perkebunan Nusantara yang menjadi tempat wisata edukasi, dalam Pabrik Pengolahan Cokelat ini memproduksi Cokelat seperti bubuk 3in 1 dan berbagai produk olahan cokelat.

Tujuan pelaksanaan Peraktek Kerja Lapangan di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu untuk mengetahui sistem kerja yang berada diperusahann, mengetahui keadaan umum perusahaan, sistem produksi yang ada di perusahaan, sistem manajemen, pengawasan mutu, pengolahan limbah serta jaminan halal pada perusahaan tersebut, mengetahui bagaimana menyiapkan bahan mulai dari awal hingga produk yang siap dipasarkan, serta bagaimana cara mengatasi pada setiap yang terjadi.

Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu merupakan Pabrik Pengolahan produk cokelat, produksi cokelat diantaranya bubuk 3in 1 *milk*, 3in 1 dark, dan produk cokelat diantaranya pralin, bar dan prisma. Produk ini berbahan baku cokelat, gula, lemak, vanili, soda, lacinin. Tahapan membuat bubuk cokelat *steaming*, sangrai biji kakao, pecah kulit, pasta kasar, pengempaan, pecah bungkil, penghalus bubuk, pengayakaan, penyangraian bubuk, pencampuran (*Blending*), pengemasan. Tahap membuat cokelat yaitu *steaming*, sangrai bini kakao, pecah kulit, pasta kasar, Pengempaan, *ballmil*, *choncing*, pencetakan, *tempering*, pengemasan.