

RINGKASAN

Pengendalian Mutu Produk Coklat Bar Love 60 Gram Original di PT. Kampung Coklat Blitar. Rhofidatul Fitriyana, Nim B32210226, Tahun 2023, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing : Irene Ratri Andia Sasmita, S.TP., MP.

PT. Kampung Coklat Blitar merupakan wisata edukasi kampung coklat yang bergerak di bidang agroindustri dengan komoditas utama tanaman kakao. Para pengunjung diajarkan cara membudidayakan tanaman kakao dan mengolah biji kakao menjadi berbagai olahan coklat. PT. Kampung Coklat Blitar memproduksi coklat yang terdiri dari rasa original, *milk*, *crispy*, *dark* (67%, 80%, 90%, 100%), *white*, *strawberry*, *apple* dan *orange*. Coklat bar love 60 gram original merupakan salah satu produk olahan coklat yang diproduksi oleh PT. Kampung Coklat Blitar. Pengendalian mutu coklat sebagai upaya untuk menjaga kualitas produk yang telah dilaksanakan dengan baik, namun pada kenyataannya masih ditemukan ketidaksesuaian antara produk yang dihasilkan dengan standar yang ditentukan oleh perusahaan.

Tujuan dilaksanakannya kegiatan magang ini adalah agar mahasiswa mampu menjelaskan dan melaksanakan pengendalian mutu produk coklat bar love 60 Gram Original di PT. Kampung Coklat Blitar dan agar mahasiswa mampu mengidentifikasi masalah dan memberikan solusi terkait dengan pengendalian mutu produk coklat bar love 60 gram original di PT. Kampung Coklat Blitar.

Pelaksanaan pengendalian mutu produk coklat bar love 60 gram original terdiri dari 3 bagian yaitu pengendalian mutu bahan baku dan bahan penunjang, dimana proses penataan bahan tidak boleh sembarangan, bahan akan dikelompokkan sesuai dengan kelompoknya, bahan disimpan diatas palet, bahan tidak boleh ditumpuk melebihi batas yang telah ditentukan, Pengendalian mutu proses produksi dilakukan dari penimbangan bahan baku, pencampuran, penghalusan, *conching*, *intermediat room*, pelelehan, pencetakan, pembekuan, penyortiran, pengemasan, dan penyimpanan. Seluruh proses

produksi sudah dilakukan dengan baik meskipun masih ada beberapa masalah namun sudah bisa menanganinya dengan baik. Pengendalian mutu produk akhir pada produk coklat bar love 60 gram original yaitu dengan melakukan controlling mengenai standar mutu agar dapat mengurangi resiko kecacatan produk. Meskipun sudah melaksanakan pengendalian mutu dengan baik, namun masih ditemukan coklat bar love 60 gram original yang mengalami kecacatan atau tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan perusahaan.

Permasalahan kecacatan produk yang terjadi di PT. Kampung Coklat Blitar disebabkan oleh beberapa kendala seperti karyawan kurang teliti, karyawan tidak mengikuti prosedur, terjadi kerusakan mesin, tidak memiliki mesin fibrasi, proses pencetakan manual, proses fibrasi kurang kuat, pasta belum mencair sempurna, coklat terlalu mengkilap, dan coklat berada di suhu ruang terlalu lama sehingga coklat akan membeku. Solusi dari permasalahan kecacatan produk yaitu pengawasan intensif, penjadwalan perawatan mesin, pengadaan mesin fibrasi, penyeragaman penuangan pasta ke dalam cetakan, kekuatan fibrasi cukup, bongkahan cokelat tidak terlalu besar saat pelelehan, takaran lemak kakao harus sesuai, dan pasta cokelat harus segera dicetak agar tidak membeku.