

RINGKASAN

Proses Produksi Coklat Crispy Opak Gambir (kue Semarang) di PT. Kampung Coklat Kabupaten Blitar, Jawa Timur Muhammad Ardi Dhiyaul Haq, Nim B32212088, Tahun 2023,.... Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing: Yani Subaktillah, S.TP, MP

PT. kampung Coklat merupakan sebuah tempat wisata edukasi yang berlokasi di Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur. Ditempat ini menyediakan berbagai fasilitas wisata edukasi seperti paket wisata edukasi, pembibitan kakao, chocolate creative, cooking class, meeting room, bombom car, galeri coklat, perahu dayung, istana balon, terapi ikan, warung plasmanan, musholla dll. Pada PT. Kampung Coklat ini juga memproduksi beraneka bentuk dan rasa. Produk unggulan dari kampung coklat yaitu berbagai olahan dari coklat dengan cita rasa seperti: original, milk, Crispy, apple, orange, strawberry, white chocolate. Tujuan dilaksanakannya kegiatan magang ini adalah agar mahasiswa mampu menjelaskan dan melaksanakan proses produksi dan pengawasan mutu coklat crispy opak gambir (kue semprong) di PT Kampung Coklat Blitar.

Proses produksi cokelat crispy dimulai pada proses mixing. Kemudian mempersiapkan bahan – bahan yang diperlukan seperti : bubuk coklat natural, susu bubuk, gula, lemakcoklat cocoa butter, ekstrak kedelai soya lecithin, opak gambir. Kemudian dimasukan ke dalam mesin Ball Mill untuk mencampur semua bahan tersebut. Setelah 5 – 6 jam cokelat dikeluarkan dari mesin ball mill kemudian dimasukan dalam bak penampungan. Setelah itu di tutupi dengan aluminium foil supaya tidak terkontaminasi dan di letakkan pada intermediate room selama 1x24 jam dengan suhu maksimal 28°C. Setelah cokelat didiamkan selama 1x24 jam didalam intermediate room kemudian cokelat dikeluarkan dari ruangan, setelah itu cokelat dipotong kecil –kecil dan di masukkan dalam mesin mealter untuk proses pelelehan

kemudian dicampur opak gambir..Kemudian proses pencetakan menggunakan cetakan berbentuk lingkaran kecil yang terbuat dari plastik, kemudian di gebrek. Tujuan penggebrekan yaitu agar coklat crispy mengisi semua ruang atau rongga yang ada dalam cetakan.