

RINGKASAN

Proses Produksi Produk Dark Coklat 67% Curah di PT. Kampung Coklat Blitar, Adinda A.M, NIM B32212100, Tahun 2023, 40 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia Sasmita S. TP, MP (Dosen Pembimbing Utama), Ir. Imam Bahrowi (Pembimbing Lapang)

Magang adalah suatu program belajar sekaligus berlatih bekerja dengan cara langsung pada sebuah perusahaan selama beberapa waktu. Perusahaan yang menerima peserta magang wajib memberi tugas dan wajib memberi pengarahan serta bimbingan kepada peserta magang selama program magang berjalan.

Kegiatan Magang dilaksanakan di PT. Kampung Coklat yang berlokasi di JL. Banteng- Blorok No. 18 RT. 01/RW. 06, Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur 66161. Kegiatan magang dilaksanakan selama 4 bulan dengan tujuan agar mahasiswa dapat meningkatkan pengetahuan serta wawasan tentang pengalaman kerja dan meningkatkan keterampilan diri dalam dunia kerja dengan mengikuti alur kerja dalam perusahaan tersebut.

PT. Kampung Coklat merupakan tempat wisata edukasi mengenai coklat yang memiliki prinsip sukses petani dan masyarakat sejahtera. Selain sebagai tempat wisata, PT. Kampung Coklat juga memproduksi coklat sendiri. Ada 4 jenis coklat unggulan kampung coklat yaitu Original, Milk, Crispy dan Dark Coklat. Dark Coklat sendiri memiliki 4 tingkatan takaran gula yang berbeda dimulai dari Dark 67%, Dark 80%, Dark 90% hingga Dark 100% (tanpa tambahan gula).

Pada proses pembuatan coklat ada beberapa aspek yang perlu diperhatikan, mulai dari kualitas bahan baku, proses produksi, efisiensi pengolahan hingga kualitas produk coklat yang telah jadi. Proses produksi coklat dimulai dari penyiapan bahan baku kemudian diproses dengan menggunakan mesin ball mill dalam mesin ball mill terjadi 3 proses yaitu mixing, grinding dan conching. Setelah melewati beberapa proses coklat di letakkan dalam *intermediate room*, kemudian coklat di lelehkan agar dapat dicetak menggunakan cetakan yang telah

tersedia lalu coklat akan dibekukan selama 10 – 15 menit. Kemudian coklat dikeluarkan dari cetakan dan dikemas agar dapat didistribusikan.