

RINGKASAN

Pengendalian Mutu Proses Produksi Cokelat *Milk* Batangan di PT. Kampung Coklat, Kabupaten Blitar, Jawa Timur. Dzaka Faishal Hadian, NIM B32212163, Tahun 2024, 52 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiansyah S, S.Si., M.Si., (Dosen Pembimbing).

Magang merupakan salah satu kewajiban yang wajib dilaksanakan sebagai salah satu syarat meraih gelar ahli madya (D-3) oleh setiap mahasiswa Program Studi Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember. Magang dilaksanakan selama 4 bulan mulai 01 September – 31 Desember 2023 di PT. Kampung Coklat Blitar. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan magang adalah metode observasi, wawancara, penerapan kerja dengan mengikat seluruh aktivitas yang ada. Program magang dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan serta keterampilan mahasiswa terkait kegiatan dalam sebuah perusahaan/industri agar menjadi lulusan yang profesional. Pada kegiatan magang ini, penulis mempelajari bagaimana proses produksi cokelat dalam skala besar sejak dalam bentuk bubuk cokelat hingga menjadi cokelat dengan berbagai varian, seperti *dark chocolate*, *milk chocolate*, *crispy chocolate*, dan lain sebagainya. Proses ini terdiri dari *mixing*, penyimpanan dalam *intermediate room*, pelelehan cokelat, *molding* atau pelelehan cokelat, pengendalian kualitas produk dan *packing* cokelat.

Penulis mengambil tahap pengendalian kualitas produk untuk diteliti lebih lanjut. Pada tahap pengendalian mutu, cokelat dipilah sesuai SOP yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Pada cokelat *milk* batang, PT. Kampung Coklat menetapkan batas toleransi penyimpangan kelebihan berat sebesar $\pm 2,5\%$ per *pieces*. Jika berat cokelat lebih atau kurang dari 2,5% maka akan disortir untuk diolah kembali. Berdasarkan *quality chart* yang telah dibuat oleh penulis, dapat disimpulkan bahwa variasi-variasi berat cokelat *milk* batangan 45g hasil produksi PT. Kampung Coklat yang menjadi fokus utama penulis pada penelitian ini telah sesuai dengan standar yang berlaku, sebab rentang variasi berat yang diperoleh saat pengambilan data tidak melebihi batas UCL dan batas LCL. Hasil penelitian yang telah diperoleh ini diharapkan dapat dimanfaatkan oleh PT. Kampung Coklat dalam

meningkatkan kualitas serta efektivitas produksi pada produk cokelat *milk* batangan 45g.