

RINGKASAN

PROSES PENGOLAHAN COKLAT BATANG CRISPY PT. KAMPUNG COKLAT DI DESA PLOSOREJO KECAMATAN, KADEMANGAN KABUPATEN, BLITAR Muhammad Risqi Aunila, B32210864, Tahun 2024, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing : Yani Subaktilah, S.TP, MP,

PT. Kampung coklat Blitar, Jawa Timur merupakan wisata edukasi yang diikuti oleh siswa siswi sekolah mulai dari taman kanak-kanak (TK), SMA dan Mahasiswa Perguruan Tinggi. Edukasi coklat memberi pengetahuan mengenai proses pengolahan coklat yang menjadi pasta coklat. PT Kampung Coklat Blitar telah memproduksi berbagai macam coklat yang terdiri dari rasa original, milk, crispy, dark (67%, 69%, 80%, 90% dan 100%), white, strawberry, apple, dan orange. Produk olahan coklat yang berasal dari PT. Kampung Coklat akan dipasarkan di Galery Kampung coklat selain itu ada pemesanan lewat online. Coklat yang diproduksi PT. Kampung Coklat salah satunya yaitu coklat crispy, dimana coklat crispy ini memiliki ciri khasnya dikarenakan ada penambahan opak gambir yang bisa membuat tekstur coklat jadi renyah.

Dengan dilaksanakannya magang adalah mahasiswa dapat memiliki keterampilan dan keahlian dalam memproduksi coklat dengan baik dan benar, selain itu juga bisa menjelaskan proses pengolahan coklat crispy di PT. Kampung Coklat Blitar dan mengetahui beberapa tahapan dalam proses pengolahan coklat crispy. Pada proses pengolahan coklat crispy berbeda dengan coklat lainnya dikarenakan ada penambahan lain yang merupakan khas dari coklat crispy tersebut yakni berupa opak gambir.

Dalam proses pengolahan coklat crispy batang ini terlebih dahulu dilakukan pembuatan pasta coklat, menggunakan bahan baku pilihan yang memiliki kualitas dan mutu yang baik. Bahan yang digunakan adalah *cocoa powder*, *cocoa butter*, *soy lecithin*, *milk powder*, gula dan lemak nabati. Selama proses pembuatan coklat pasta ada beberapa tahapan diantaranya yaitu penimbangan bahan, pencampuran (*mixing*), penghalusan (*grinding*), *coaching*, *intermediat room*, pelelehan, pencetakan (*moulding*), pembekuan (*freezing*), penyortiran, dan penyimpanan. Seluruh proses produksi coklat telah dilakukan dengan baik sesuai pedoman yang ada di PT. Kampung coklat.