

RINGKASAN

Pengendalian Mutu Produk Coklat Blok *Dark* 90% di PT Kampung Coklat Blitar. Robi' Fuadi, Nim B32212118, 92 halaman, Tahun 2024, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing M. Ardiansyah S., S. Si., M. Si.

PT Kampung Coklat Blitar memproduksi cokelat yang terdiri dari rasa original, *milk, crispy, dark* (67%, 80%, 90%, 100%), *white, strawberry, apple dan orange*. Cokelat blok drak 90% merupakan salah satu produk olahan cokelat yang diproduksi oleh PT Kampung Coklat Blitar. Tujuan dilaksanakannya kegiatan magang ini adalah agar mahasiswa mampu menjelaskan proses produksi dan pengendalian mutu produk cokelat blok *dark* 90% di PT Kampung Coklat Blitar. Pengendalian mutu produk akhir pada produk coklat dark 90% yang dilakukan agar dapat mengurangi resiko produk yang di *reject*, yaitu dengan pengawasan bahan baku sesuai COA dan karyawan memenuhi kaedah higen dan sanitasi, dan proses produksi diamati berdasarkan peta kendali proprsi nilai cacat (-p chart) yang menunjukkan banyaknya produk cacat yang keluar dari batas kendali atas (UCL) yaitu 0.047 dan batas kendali bawah (LCL) yaitu 0,014 dengan rata-rata 0,031. Banyaknya data proporsi cacat produk tersebut yang menunjukkan keluar dari batas kendali diakibatkan oleh Peserta magang kurang teliti, Karyawan tidak mengikuti prosedur yang sudah ditetapkan oleh perusahaan, Kerusakan mesin *ball mill*, Tidak memiliki mesin fibrasi cokelat, Proses pencetakan manual, Fibrasi saat pencetakan kurang lama, Bahan pasta cokelat belum mencair sempurna saat dilelehkan, Cokelat terlalu mengkilap, Pasta cokelat berada disuhu ruang terlalu lama.