

RINGKASAN

Pengujian Organoleptik Pada Coklat Biji Kopi Dark 67% di PT Kampung Coklat Blitar. Yunus Abdillah, NIM B32212094, Tahun 2024, 62 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Yani Subaktilah S.TP.M.P. (Dosen Pembimbing)

Magang adalah program belajar dan pelatihan dengan bekerja langsung di dunia usaha atau dunia industry selama beberapa waktu, dengan tujuan memperoleh pengalaman, kecakapan penguasaan keahlian disuatu bidang dan diharapkan dapat menerapkan ilmu yang didapat. PT Kampung Coklat Blitar merupakan destinasi wisata edukasi yang bergerak di bidang agroindustri dengan komoditas utama tanaman kakao dan terdapat pula sebagai wahana yang dapat pengunjung nikmati. PT. Kampung Coklat Blitar dengan label wisata edukasi berdiri sejak 17 Agustus 2014, yang berlokasi di Jalan Banteng Blorok No. 18 Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Blitar, Jawa Timur.

Proses produksi cokelat umumnya sama dimulai pada mempersiapkan bahan – bahan yang diperlukan seperti : bubuk coklat natural, susu bubuk, gula, lemakcoklat cocoa butter, ekstrak kedelai soya lecithin,. 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 dari bahan *stainless steel*. Setelah itu di tutupi dengan aluminium foil dan di letakkan pada intermediate room selama 1x24 jam dengan suhu maksimal 28°C. Cokelat dipotong kecil –kecil dan di masukkan dalam mesin mealter untuk proses pelelehan kemudian dicampur..Kemudian proses pencetakan menggunakan cetakan yang disesuaikan.

Uji organoleptik atau analisa sensori adalah suatu proses identifikasi, pengukuran ilmiah, analisis, dan interpretasi atribut-atribut produk melalui indra manusia pencicipan, peraba, dan pembau Pengujian organoleptik produk coklat. Pengujian Organoleptik yang dilakukan di PT Kampung coklat digunakan untuk mengukur dan menginterpretasikan respon terhadap suatu produk berdasarkan yang

dirasakan oleh panelis. Pengujian organoleptik menggunakan parameter acid, body, bitterness, cocoa flavor, dan bouqest dan Uji deskriptif terdiri atas uji pemberian skala atau pemberian skor. Kedua uji ini dilakukan dengan cara pendekatan skala atau skor yang nantinya dihubungkan dengan deskripsi tertentu dari atribut mutu produk. Pada pemberian skor, angka berfungsi untuk menilai intensitas produk dengan susunan meningkat atau menurun.