

RINGKASAN

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang maha Esa atas berkah dan hidayah-nya sehingga penulisan laporan magang yang berjudul “**Proses Produksi Coklat Crispy di PT Kampung Coklat, Blitar**” , Moch Ryadus Sholihin Nim, B32222380, Tahun 2024, .. Halaman, Teknologi Pertanian, Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing : Drs. Syaiful Bachri.,M.M

PT. Kampung Coklat adalah salah satu perusahaan yang mengelola biji kakao disini kita dapat membeli, menjual dan mempelajari kakao mengenai jenis biji, alur proses produksi, hingga pemasaran produk olahan yang telah jadi di PT Kampung Coklat, selain memproduksi coklat disana juga terdapat wahana permainan yang bermacam-macam, mulai dari bom-bom car, animal toy's, kereta monorel, perahu dayung, perahu ceria, sepeda listrik dan masih banyak lagi..

Unit produksi terdapat banyak terbit varian coklat yang ada salah satu varian unik ialah coklat crispy yang terdapat sensasi crispy, pada saat mengunyahnya hal ini dipengaruhi oleh bahan baku yang digunakan untuk membuat coklat tersebut, opak gambir adalah jajanan khas blitar yang di formulasikan pada adonan coklat crispy pada saat proses produksinya, alur proses produksi coklat crispy meliputi beberapa tahapan mulai dari, penyiapan bahan baku, penimbangan, *mixing*, *grinding*, pengetapan, penyimpanan sementara (*intermediate room*), *melting* atau pelelehan, pencampuran opak gambir 1:4, pencetakan, pendinginan, pensortiran, pengeasan, dan penyimpanan, untuk proses pencampuran di butuhkan waktu sekitar, 5-6 jam dengan menggunakan mesin ball mill bersuhu sekitar 40 – 60°C dan dilakukan proses sirkulasi untuk meratakan suhu yang ada di dalam tabung, setelah itu dilakukan proses pengetapan untuk memindahkan coklat dari dalam tabung ke bak stainless stell untuk dilanjutkan kedalam ruang penyimpanan sementara (*intermediate room*) dalam kurun waktu minimal 1x24 jam.