

RINGKASAN

Pengendalian Mutu Cokelat Wor's 69 + Stevia Di PT. Kampung Cokelat Blitar. Ayu Mita Sari, Nim B32222616, Tahun 2024, 77 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri M.M (Dosen Pembimbing), Ir. Imam Bahrowi (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan kegiatan magang dilaksanakan di PT. Kampung Cokelat yang berlokasi di Jl. Banteng – Blorok No. 18 RT. 01/ RW. 06, Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur 66161. Kegiatan magang tersebut dilaksanakan selama 4 bulan dimana tujuannya yaitu untuk meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam hal pengetahuan dan keterampilan diri dengan ikut serta dalam alur kerja dan kegiatan yang ada di perusahaan tersebut.

PT. Kampung Cokelat Blitar selain sebagai tempat wisata edukasi mengenai cokelat juga menjual berbagai produk olahan cokelat yaitu salah satunya adalah variannya cokelat dengan menggunakan gula stevia yakni cokelat wor's 69 + stevia. Didalam proses pembuatan cokelat wor's 69 + stevia terdapat beberapa aspek yang perlu diperhatikan, mulai dari kualitas bahan baku, proses produksi, efisiensi pengolahan, kualitas produk jadi yang dihasilkan dan penyimpanan. Adapun alur proses produksi pada cokelat wor's 69 + stevia di PT. Kampung Cokelat Blitar meliputi, penyiapan alat dan penimbangan bahan baku, proses pengadukan atau pencampuran yang meliputi (*Mixing, Grinding, & Conching*) pada mesin ball mill, pengetapan dan pemeraman adonan cokelat (Intermediate Room), pelelehan atau peleburan cokelat, pencetakan dan pendinginan cokelat, pengemasan, dan yang terakhir penyimpanan produk jadi.