

RINGKASAN

Proses Produksi Coklat Dark 80% 55 Gram di PT. Kampung Coklat Blitar Jawa Timur, Anastasia Ningrum Ida Puspita, NIM B32221307, Tahun 2024, 57 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, M.M., (Dosen Pembimbing Utama), Ir. Imam Bahrowi (Pembimbing Lapangan)

Magang adalah kegiatan untuk belajar bekerja praktis pada perusahaan yang menjadi sarana penerapan keterampilan dan keahlian. Melalui magang akan memperoleh keterampilan yang tidak hanya bersifat kognitif dan afektif, namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial.

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Kampung Coklat, Jl. Benteng Blorok No. 18, RT. 01/ RW. 06, Desa Plosorejo, Kec. Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur 66161. Pelaksanaan magang dilakukan secara berkelompok yang beranggotakan 3 hingga 4 orang. PT. Kampung Coklat merupakan wisata edukasi coklat mulai dari pembibitan kakao hingga produk olahannya yang dapat dinikmati berbagai kalangan. Dimana produknya terdiri dari beragam varian mulai coklat original, coklat milk, coklat crispy, coklat dark, coklat white, coklat jahe, hingga coklat rasa buah. Selain itu terdapat pula penjualan produk bubuk coklat yang serba guna pemakaiannya.

Didalam PT. Kampung Coklat, peserta magang dapat belajar mengenai proses pembuatan produk-produk tersebut, khususnya *dark chocolate* 80% 55 gram. Pembuatan coklat meliputi beberapa tahapan dimana terdapat pengecekan dan pengendalian agar dapat diketahui apabila terdapat kesalahan sehingga berjalan dengan optimal sesuai *Standard Operating Procedure* (SOP). Adapun Langkah-langkahnya dimulai dari tahap penyiapan bahan baku yang terdiri dari minyak nabati, lemak kakao, soya lesitin, bubuk coklat dan gula. Kemudian dilanjut proses dengan bal mill (*mixing, grinding* dan *conching*), pengetapan, pemeraman coklat di *intermediate room*, pelelehan, pencetakan, pengemasan coklat secara primer dan sekunder hingga ke penyimpanan produk jadi di gudang.