

RINGKASAN

Pengendalian Kualitas Cokelat *Crispy* Bulat Di PT Kampung Coklat Blitar, Siti Musarrafah, NIM D41211401, Tahun 2024, 69 Halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Andi Muhammad Ismail, S.ST., M.Si (Dosen Pembimbing)

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi vokasi dengan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian, keterampilan, dan standar kompetensi yang spesifik sesuai dengan kebutuhan pasar kerja, serta mempunyai kemandirian dalam berkarya dan berwirausaha berbasis ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni (IPTEKS) yang diperolehnya. Salah satu bentuk nyata untuk mewujudkan terciptanya lulusan yang berkompeten adalah magang yang dilaksanakan pada semester 7 dengan waktu selama 900 jam atau setara 20 sks. Magang dilaksanakan di PT Kampung Coklat Blitar.

PT Kampung Coklat Blitar merupakan wisata edukasi yang bergerak di bidang agroindustri dengan komoditas utama tanaman kakao, sesuai dengan namanya, selain berwisata pengunjung juga dapat belajar mengenai budidaya tanaman kakao dari mulai menanam biji kakao hingga mengolah biji kakao menjadi berbagai produk olahan cokelat. Salah satu cokelat yang banyak digemari oleh masyarakat yaitu cokelat bulat *crispy*, di mana cokelat ini memiliki rasa yang *crunchy* karena ada tambahan opak gambir dan cocok untuk semua kalangan usia. Produksi cokelat *crispy* bulat dilakukan hampir setiap hari dan diperlukan pengendalian kualitas produk cokelat *crispy* bulat agar menghasilkan produk yang berkualitas unggul. Proses produksi cokelat *crispy* bulat dimulai dari proses persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan baku, *mixing*, *intermediate room*, *melting* dan pencampuran opak gambir, pencetakan, penyortiran, pengemasan, hingga penyimpanan produk jadi.

Berdasarkan kegiatan magang yang telah dilaksanakan di PT Kampung Coklat Blitar diperoleh hasil tentang pengendalian kualitas cokelat *crispy* bulat

perlu dianalisis penyebab kerusakan produknya dan dilakukan perbaikan serta harus terus diawasi dan ditingkakan. Pengendalian kualitas yang dilakukan oleh PT Kampung Coklat Blitar untuk mempertahankan kualitas produk cokelat *crispy* bulat yaitu pengadaan mesin vibrasi, pemeliharaan dan perawatan alat dan mesin, penerapan SOP yang optimal, pelatihan kerja terkait proses produksi cokelat *crispy* bulat.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)