

RINGKASAN

Pengendalian Kualitas Produk Cokelat Batang 45 Gram *Original* Di PT. Kampung Coklat Blitar, Novita Sari Anisa Putri, NIM D41211382, Tahun 2025, 65 halaman, Manajemen Agribisnis, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Deltaningtyas Tri Cahyaningrum, S.T., MT (Dosen Pembimbing).

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasi, yaitu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan kompetensi. Peningkatan kompetensi dilakukan dengan pelaksanaan kegiatan magang yang merupakan kurikulum wajib diikuti oleh seluruh mahasiswa untuk dapat mewujudkan lulusan yang berkompeten. Kegiatan magang ini dilakukan dengan akumulasi waktu selama 900 jam atau kurang lebih selama 5 bulan kerja.

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Kampung Coklat Blitar berlokasi di Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar. PT. Kampung Coklat Blitar merupakan wisata edukasi yang bergerak di bidang agroindustri dengan komoditas utama tanaman kakao. Salah satu produk PT. Kampung Coklat Blitar yaitu cokelat batang 45 gram *original*. Untuk menjaga kualitas produk agar sesuai dengan standar kualitas yang telah ditetapkan, maka perusahaan perlu menerapkan adanya pengendalian serta pengawasan secara berkala baik pada pengadaan bahan baku, proses produksi cokelat, maupun produk akhir.

Tujuan khusus dilakukannya kegiatan magang ini adalah untuk memahami proses produksi cokelat batang 45 gram *original*, untuk menerapkan pengendalian kualitas pada produksi cokelat batang 45 gram *original* di PT. Kampung Coklat Blitar, dan juga untuk mengidentifikasi permasalahan serta memberi solusi terhadap permasalahan produk cokelat batang 45 gram *original*.

Pengendalian kualitas bahan baku dan bahan penunjang dilakukan dengan penataan bahan baku di gudang dikelompokkan berdasarkan kategori dan fungsinya. Untuk menjaga kualitas, seluruh bahan ditempatkan di atas palet

dengan pengaturan ketinggian tumpukan yang terkontrol sesuai standar keamanan. Pengendalian kualitas proses produksi coklat batang 45 gram *original* dilakukan dari persiapan bahan baku, penimbangan bahan baku, pencampuran, penghalusan, pengetapan, penyimpanan di *intermediate room*, pelelehan, pencetakan, pembekuan, penyortiran, pengemasan, dan penyimpanan. Pengendalian kualitas produk akhir dilakukan dengan melakukan pengecekan produk yang selesai dikemas dan disimpan. Produk akhir yang disimpan di dalam rak disusun sesuai tanggal produksi dimana produk yang masuk lebih awal ke dalam gudang penyimpanan akan didistribusikan terlebih dahulu untuk menghindari terjadinya kadaluwarsa produk. Seluruh proses produksi sudah dilakukan dengan baik, namun masih terdapat coklat batang 45 gram *original* yang mengalami kerusakan produk.

Permasalahan kerusakan produk yang terjadi di PT. Kampung Coklat Blitar disebabkan oleh beberapa kendala seperti karyawan kurang teliti, karyawan kurang berhati-hati, cetakan mudah rusak, tidak memiliki mesin vibrasi, proses vibrasi yang dilakukan secara manual kurang lama, penimbangan coklat yang tidak sesuai, dan suhu ruang pengemasan yang terlalu tinggi. Solusi dari permasalahan kerusakan produk yaitu meningkatkan pelatihan bagi karyawan dan perlu adanya pengawasan intensif, serta meningkatkan kualitas alat dan bahan yang akan digunakan untuk proses produksi.

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