

## RINGKASAN

**Proses Produksi Cokelat Curah *Milk* Kemasan 500 gram di PT. Kampung Coklat Blitar**, Muhammad Arief Saputra, D41211556, Tahun 2024, 67 Halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Deltaningtyas Tri Cahyaningrum, ST., MT (Dosen Pembimbing)

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasi. Mahasiswa semester 7 di Politeknik Negeri Jember, wajib melaksanakan magang dalam waktu 900 jam (5 bulan) yang dilakukan pada industri, perusahaan atau unit bisnis lainnya. Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Kampung Coklat Blitar yang berlokasi di Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar. Tujuan khusus dilakukannya kegiatan magang ini adalah mahasiswa mampu menjelaskan proses produksi cokelat curah *milk* kemasan 500 gram di PT. Kampung Coklat Blitar, mahasiswa mampu mengidentifikasi masalah proses produksi cokelat curah *milk* kemasan 500 gram di PT. Kampung Coklat Blitar, mahasiswa mampu memberikan solusi penyelesaian masalah pada proses produksi cokelat curah *milk* kemasan 500 gram di PT. Kampung Coklat Blitar.

PT Kampung Coklat Blitar merupakan wisata edukasi yang bergerak di bidang agroindustri dengan komoditas utama tanaman kakao. Wisatawan yang berkunjung di kampung Cokelat selain berwisata juga dapat belajar mengenai budidaya tanaman kakao, mulai dari menanam biji kakao hingga mengolah biji kakao menjadi berbagai produk olahan cokelat. PT. Kampung Coklat Blitar menyediakan berbagai fasilitas seperti paket edukasi, kebun pembibitan kakao, kebun kakao, *cooking class*, *meeting room*, kantin atau warung prasmanan, *live* musik, mushollah, wahana permainan, terapi ikan, dan *gallery* cokelat sebagai pusat oleh-oleh produk cokelat. Pelaksanaan kegiatan magang mahasiswa di tempatkan

di berbagai fasilitas tersebut. Produk unggulan dari Kampung Coklat salah satunya adalah cokelat dengan cita rasa *milk* yang merupakan olahan dari kakao.

Cokelat *milk* merupakan varian rasa cokelat yang lebih manis dibandingkan varian rasa lainnya. Proses pembuatan Cokelat *milk* yakni dengan mencampurkan bahan-bahan olahan berupa cokelat bubuk, gula, susu, minyak kakao, minyak nabati dan *lesithin*. Proses pengolahan cokelat *milk* melewati beberapa tahapan yaitu *mixing* (pencampuran), *melting* (pelelehan), pencetakan, dan pengemasan. Proses produksi cokelat curah *milk* berjalan setiap hari namun terkadang ada beberapa permasalahan yang muncul pada setiap proses produksi, cokelat berlubang, ukuran cokelat yang tidak sesuai, terjadinya remahan cokelat dan rusaknya kemasan. Solusi dari permasalahan tersebut yaitu dengan menambah durasi vibrasi yang sebelumnya sekitar 30 detik menjadi 1 menit, diadakannya pergantian dan perawatan rutin mesin untuk mengganti elemen pada mesin *sealer* secara berkala dan dengan mengganti cetakan yang ada dengan cetakan yang benar-benar sesuai dengan ukuran yang diinginkan.

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