

RINGKASAN

Pengendalian Mutu Cokelat Stroberi (Stawberry Chocolate) di PT. Kampung Coklat Blitar Jawa Timur, Ayu Wulandari Nim D31182185, Tahun 2020, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Komisi pembimbing PKL: Dr. R. Alamsyah Sutantio, SE, M.Si

Praktik Kerja Lapang (PKL) merupakan kegiatan akademik yang berupa kegiatan praktek kerja langsung di lokasi industry guna mengaplikasikan teori yang diperoleh saat perkuliahan sesuai dengan kondisi syaratnya pada perusahaan. Kegiatan PKL ini merupakan salah satu kegiatan utama dalam pelaksanaan pendidikan di Politeknik Negeri Jember. Kegiatan PKL ini dipandang penting sehingga PKL wajib dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember dengan waktu yang telah ditetapkan dan diharapkan mahasiswa setelah melakukan kegiatan PKL mendapatkan pengalaman dalam meningkatkan kemampuan dan keterampilan dengan kompetensi bidang yang dipelajarinya terutama tanaman kakao.

PT. Kampung Coklat merupakan tempat wisata edukasi yang berlokasi di Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur. Ditempat ini menyediakan berbagai fasilitas seperti paket wisata edukasi, kebun pembibitan kakao, *cooking class*, *meeting room*, kantin atau warung prasmanan, *live* musik, musholla, wahana bermain, wahana terapi ikan, dan galeri cokelat sebagai pusat oleh-oleh produk cokelat. PT. Kampung Coklat memproduksi cokelat yang beraneka bentuk dan rasa. Pada produksi cokelat dilakukan mulai dari proses produksi hingga pemasaran itu sendiri. Salah satu produksi cokelat di PT. Kampung Coklat adalah cokelat stroberi. Proses pengolahan cokelat stroberi (Stawberry Chocolate) di PT Kampung Coklat Blitar meliputi persiapan alat dan bahan, proses pencampuran bahan baku, proses penjeluan adonan, proses pemberian warna adonan, proses penyaringan adonan, proses pencetakan, proses pengemasan dan proses penyimpanan.

Pengendalian mutu coklat stroberi (Strawberry Chocolate) yang dilakukan oleh PT. Kampung Coklat Blitar meliputi empat aspek diantaranya: pengendalian mutu bahan baku, pengendalian mutu proses produksi, pengendalian mutu produk jadi dan sanitasi. Kegiatan ini sangat perlu dilakukan dalam setiap industry untuk mengontrol kualitas pada produk yang telah ditentukan, karena pengendalian mutu sangat berpengaruh pada kepuasan pelanggan. Kepuasan pelanggan merupakan dasar utama dari suatu produk harus memiliki kualitas yang terbaik karena pada akhirnya produk itulah yang diberikan kepada konsumen. Oleh karena itu dengan adanya standarisasi, dapat ditentukan spesifikasi standar yang diperlukan untuk membuat sebuah olahan produk.