

RINGKASAN

Pengendalian Kualitas Produk Cokelat Curah *Dark 80%* Di PT. Kampung Cokelat Blitar. Diah Ayu Puspitasari, NIM D41211553, Tahun 2024, 74 halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Deltaningtyas Tri Cahyaningrum, ST., MT (Dosen Pembimbing), Ir. Imam Bahrowi (Pembimbing Lapangan).

Politeknik Negeri Jember merupakan institusi pendidikan tinggi yang fokus pada pendidikan vokasional, yang bertujuan untuk mengembangkan keahlian, keterampilan, dan kompetensi khusus sesuai kebutuhan pasar kerja dan pemangku kepentingan. Salah satu program studi yang ditawarkan adalah Manajemen Agroindustri. Mahasiswa di program studi ini diharuskan menjalani kegiatan Magang selama satu semester dengan akumulasi waktu 800 jam. Kegiatan Magang merupakan kegiatan wajib yang membantu mahasiswa membangun relasi profesional, melatih kemampuan diri, dan mengaplikasikan pengetahuan serta keterampilan dalam dunia kerja nyata.

Kegiatan Magang dilaksanakan di PT. Kampung Coklat Blitar, produsen olahan cokelat nusantara dan destinasi wisata edukatif. Kampung Coklat Blitar memanfaatkan lahan perkebunan cokelat seluas 7,5 hektar untuk memberikan pembelajaran kepada pengunjung tentang budidaya kakao dan proses pembuatan cokelat. Metode manual yang digunakan melibatkan pemberdayaan masyarakat lokal dalam berbagai tahapan produksi, memberikan keterampilan baru dan peluang pekerjaan yang berkelanjutan.

PT. Kampung Coklat Blitar menghasilkan berbagai olahan cokelat yang diminati masyarakat, salah satunya produk cokelat curah *Dark 80%*, yang terdiri dari 80% bubuk kakao dan 20% gula, serta komponen lain seperti *Lecithin*. Meskipun proses produksi sudah sesuai standar, produk cokelat curah *Dark 80%* masih menghadapi kendala seperti ketidakseragaman, cokelat retak, berlubang, atau ukuran yang tidak sama. Masalah ini muncul dari berbagai faktor, mulai metode pengolahan, hingga kinerja tenaga kerja dan kondisi alat produksi. PT. Kampung Coklat Blitar perlu mengimplementasikan pengendalian kualitas yang ketat,

mengidentifikasi permasalahan, dan memberikan solusi alternatif untuk menjaga konsistensi dan kualitas produk cokelat curah *Dark 80%*.

Pelaksanaan pengendalian kualitas produk cokelat curah *Dark 80%* terdiri dari tiga bagian utama diantaranya pengendalian kualitas bahan baku dan bahan penunjang, pengendalian kualitas proses produksi, dan pengendalian kualitas produk akhir. Dalam pengendalian kualitas bahan baku, bahan dikelompokkan sesuai jenisnya, disimpan di atas palet, dan tidak boleh ditumpuk melebihi batas yang telah ditentukan. Pengendalian kualitas proses produksi mencakup tahapan mulai dari penimbangan bahan baku, pencampuran, penghalusan, *conching*, penyimpanan di *intermediate room*, pelelehan, pencetakan, pembekuan, penyortiran, pengemasan, hingga penyimpanan. Meskipun ada beberapa masalah yang masih terjadi, sebagian besar proses produksi telah dijalankan dengan baik.

Pengendalian kualitas produk akhir melibatkan kontrol standar mutu untuk mengurangi risiko kecacatan produk. Pengendalian kualitas dengan baik, namun masih ditemukan produk cokelat curah *Dark 80%* yang cacat atau tidak sesuai standar perusahaan. Permasalahan kecacatan produk yang terjadi di PT. Kampung Coklat Blitar disebabkan oleh beberapa faktor seperti karyawan kurang teliti, karyawan kurang hati-hati, tidak memiliki mesin vibrasi, proses pencetakan manual, vibrasi yang kurang, waktu pembekuan kurang tepat, penambahan minyak nabati yang berlebihan, cetakan yang mudah rusak. Solusi terhadap masalah kecacatan ini mencakup pengawasan intensif, investasi dalam mesin vibrasi, pelatihan dan pengawasan terhadap karyawan pada proses penuangan pasta cokelat, vibrasi yang cukup, menetapkan waktu pembekuan yang optimal atau menggunakan alarm, menuliskan catatan pada saat proses pembekuan, cetakan harus tahan lama dan tidak mudah pecah.

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