

RINGKASAN

Proses Pengemasan Produk Dark Chocolate 45 g di PT Kampung Coklat, Blitar, Jawa Timur, Ahmad Badi'ul Irfan, NIM B41222803, Tahun 2025, 91 halaman. Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Didiek Hermanuadi, M.T. (Dosen Pembimbing), Ir. Imam Bahrowi (Pembimbing Lapang)..

PT Kampung Coklat merupakan perusahaan yang bergerak di bidang agrowisata, edukasi, dan industri pengolahan kakao yang telah berkembang pesat di Indonesia. Perusahaan ini memiliki sistem produksi yang terintegrasi dari hulu hingga hilir, meliputi pengolahan biji kakao, produksi berbagai jenis cokelat, hingga pengemasan dan distribusi produk. Dalam kegiatan magang ini, mahasiswa berperan aktif dalam proses pengemasan cokelat dark 45 g yang melibatkan tiga tahap utama, yaitu pengemasan primer menggunakan aluminium foil, pengemasan sekunder dengan ivory board 300 gsm, dan pengemasan tersier menggunakan plastik polypropylene (PP).

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa pemilihan material kemasan sangat berpengaruh terhadap kualitas produk. Aluminium foil berfungsi sebagai pelindung utama terhadap cahaya, oksigen, dan kelembaban; ivory board memberikan kekuatan struktural sekaligus nilai estetika; sedangkan plastik PP melindungi kemasan dari kontaminan eksternal selama distribusi. Sistem pengemasan berlapis ini mampu mempertahankan kualitas cokelat hingga satu tahun pada kondisi penyimpanan optimal (15–18°C dan kelembaban 50–60%).

Selain itu, kegiatan magang ini juga memberikan pemahaman mengenai standar operasional prosedur (SOP) dalam proses pengemasan, analisis kerusakan produk, serta pengendalian mutu (quality control) yang diterapkan oleh perusahaan. Melalui kegiatan ini, mahasiswa memperoleh pengalaman praktis mengenai penerapan teori pengolahan pangan di dunia industri, serta memahami pentingnya efisiensi, higienitas, dan inovasi dalam menjaga mutu produk pangan.

Secara keseluruhan, kegiatan magang di PT Kampung Coklat memberikan manfaat besar bagi mahasiswa dalam mengembangkan keterampilan teknis dan profesional. Pengalaman ini menjadi bekal penting untuk menghadapi dunia kerja di bidang industri pangan, khususnya pada aspek pengemasan, manajemen mutu, dan inovasi produk berbasis kakao.