

RINGKASAN

Manajemen Proses Produksi *Crispy Chocolate* 45 gram di PT. Kampung Coklat Blitar Jawa Timur, Azzah Salsabila Nim D31170239, Tahun 2019, halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Komisi pembimbing: Desy Putri Andini, SE, MM Ketua: Dr.R. Alamsyah Sutantio, SE, M.Si

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 coklat sebagai pusat oleh-oleh produk coklat. PT. Kampung Coklat memproduksi coklat yang beraneka bentuk dan rasa. Pada produksi coklat dilakukan mulai dari proses produksi hingga pemasaran itu sendiri. Salah satu produksi coklat di PT. Kampung Coklat adalah coklat kopi *original*.

Berdasarkan Praktek Kerja Lapang (PKL) yang telah dilaksanakan diperoleh hasil tentang manajemen proses produksi *Crispy Chocolate* 45 gram di PT. Kampung Coklat Blitar Jawa Timur mulai dari penimbangan bahan baku sesuai resep yang diberikan oleh manajer produksi dan pencampuran bahan dalam mesin *ball mill*, penyimpanan adonan coklat atau *intermediate room*, pelelehan coklat pada mesin *melter*, pencetakan *Crispy Chocolate* 45 gram, pendinginan coklat di mesin pendingin (*freezer*), pengemasan *Crispy Chocolate* 45 gram, *labelling* pada dus kemasan, pengepakan, dan penyimpanan produk di ruang produk jadi (*finish food storage*) yang selanjutnya siap dipasarkan ke konsumen di *Gallery* PT. Kampung Coklat Blitar.