

PROSES PENGOLAHAN *CHOCOLATE BAR* DI PUSAT PENELITIAN KOPI DAN KAKAO INDONESIA JEMBER – JAWA TIMUR

Den Suryana

Bidang Konsentrasi Teknologi Pangan dan Gizi, D –IV, Program Studi
Manajemen Agroindustri. Jurusan Manajemen Agribisnis,
Politeknik Negeri Jember.

ABSTRAK

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia adalah lembaga profit yang salah satu mandatnya untuk melakukan penelitian dan pengembangan komoditas kopi dan kakao secara nasional, sesuai dengan Keputusan Menteri Pertanian Republik Indonesia No. 86/Kpts/Org/9/1981 tanggal 20 Oktober 1981. Pengendalian Mutu dalam proses pengolahan *Chocolate Bar* sangat penting untuk menjaga kualitas agar tetap stabil) proses produksi merupakan cara metode dan teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu produk dengan mengoptimalkan sumber daya produksi. Menambah Pengetahuan, wawasan dan keterampilan mahasiswa secara khusus dalam pengolahan cokelat di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, memahami cara pengendalian mutu dan proses pengolahan cokelat di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Metode yang digunakan dalam kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini diantaranya praktek kerja lapang, demonstrasi, wawancara, observasi, studi pustaka dan menjalankan tugas dari perusahaan, yang dilaksanakan pada tanggal 14 Maret sampai 14 Juni 2016. Pengendalian mutu Pengolahan *Chocolate Bar* dilakukan dari mulai persiapan bahan baku sampai proses Pemasaran.

Kata Kunci: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao, Proses Pengolahan,
Chocolate Bar.