

RINGKASAN

Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada Proses Pengolahan Cokelat *Crispy* di PT. Kampung Coklat, Blitar, Jawa Timur, M. Nur Khoiruddin Arifien, NIM B41211752, Tahun 2025, 72 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Didik Hermanuadi, MT. (Dosen Pembimbing).

PT. Kampung Coklat adalah salah satu tempat wisata berbasis edukasi yang terletak di Jalan Banteng Blorok No. 18, Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar. Luas yang dimiliki PT. Kampung Coklat adalah sekitar 6,5 hektar yang mencakup wilayah perkebunan sebagai pemasok kebutuhan produksi, seperti biji kakao yang telah diolah menjadi bubuk sebagai bahan dasar pembuatan cokelat. Berbagai fasilitas yang telah disediakan oleh PT. Kampung Coklat meliputi kebun kakao, cokelat kreatif, *cooking class*, galeri cokelat, musala, toilet, warung prasmanan, *food court*, perahu dayung, perahu ceria, lokomotif, *golf car*, kereta monorail, *playground*, istana balon, *live music*, taman edel, tari modern, dan lain sebagainya. PT. Kampung Coklat mempunyai beberapa produk cokelat unggulan dengan bentuk, cita rasa, dan warna yang bervariasi, seperti *cocoa powder* (bubuk cokelat), *original chocolate*, *milk chocolate*, *crispy chocolate*, *dark chocolate* (67%, 80%, 90%, dan 100%), cokelat *combine* (apel, stroberi, dan jeruk), serta *white chocolate*.

Salah satu produk cokelat unggulan dari PT. Kampung Coklat yaitu cokelat *crispy* yang memiliki keunikan dengan penambahan opak gambir sebagai bahan lokal. Pada proses produksi cokelat *crispy* perlu adanya penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) sebagai penjamin mutu dan keamanan produk hingga ke tangan konsumen. Beberapa manfaat dari adanya penerapan GMP di PT. Kampung Coklat antara lain adalah sebagai produsen sekaligus *supplier* produk cokelat yang aman dan layak bagi konsumen serta melindungi produk dari kontaminasi dan kerusakan.

Tujuan khusus dari kegiatan magang ini adalah untuk memberi pemahaman dan pengetahuan terkait penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada proses produksi cokelat *crispy* di PT. Kampung Coklat Blitar. *Good Manufacturing*

Practice (GMP) terdiri dari 18 aspek penilaian yang telah ditetapkan berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010, meliputi lokasi pabrik, bangunan, produk akhir, peralatan pengolahan, bahan produksi, hygiene personal, pengendalian proses pengolahan, fasilitas sanitasi, label, keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan sarana pengolahan dan kegiatan sanitasi, laboratorium, kemasan, transportasi, pelatihan dan pembinaan, penarikan produk, dan pelaksanaan pedoman. Dari hasil penilaian GMP menunjukkan bahwa penerapan GMP di PT. Kampung Coklat telah mencapai tingkat kepatuhan sebesar 87% dari 100 komponen yang dievaluasi, dengan 13 komponen (13%) masih memerlukan perbaikan yang terdiri dari 5 komponen kategori kritis, 6 komponen kategori mayor, dan 2 komponen kategori minor.

Kata Kunci: GMP, Pedoman Pengolahan, Cokelat, Pengolahan Cokelat