

RINGKASAN

Proses Pengolahan Menjadi *Milk Chocolate* di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN I Regional 5 Kendenglembu. Pramudya Angga Hermawan NIM D41211447, tahun 2024, 81 Halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr.Dewi kurniawati, S.Sos., M.Si (Dosen Pembimbing)

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN I Regional 5 Kendenglembu - Glenmore. Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN I Regional 5 Kendenglembu merupakan perusahaan milik PT. Perkebunan Nusantara yang menjadi tempat wisata edukasi. Dalam Pabrik Pengolahan Cokelat ini memproduksi cokelat batang, cokelat bubuk dan cokelat praline.

Tujuan melaksanakan Peraktek Kerja Lapang di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN I Regional 5 Kendenglembu untuk mengetahui sistem kerja yang berada di perusahaan, mengetahui keadaan umum perusahaan, sistem produksi yang ada di perusahaan, sistem manajemen, pengawasan mutu, pengolahan limbah serta jaminan halal pada perusahaan tersebut, mengetahui bagaimana menyiapkan bahan mulai dari awal hinga produk yang siap dipasarkan, serta bagaimana cara mengatasi pada setiap yang terjadi sehingga biji kakao siap untuk dijual maupun diolah menjadi produk coklat.

Proses produksi merupakan salah satu kegiatan di lingkup manajemen yang diterapkan, pada aktivitas produksi di dalam suatu perusahaan. Proses produksi yang sesuai dengan perencanaan sehingga diharapkan dapat menghasilkan produk yang berkualitas. Penerapan proses produksi pada Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN I Regional 5 Kendenglembu telah berjalan cukup baik, namun masih terdapat beberapa permasalahan yang terjadi. Beberapa permasalahan yang terjadi yakni kerusakan mesin produksi, alat pencetak cokelat yang kurang bersih, kurangnya pengecekan pada mesin, kurangnya pembersihan pada alat cetak, kurangnya ketelitian pada proses pengemasan, kesalahan pembekuan, pencetakan manual, dan suhu pembekuan tidak sesuai.

Saran solusi yang dapat diterapkan untuk mengatasi beberapa permasalahan yang terjadi adalah melakukan perawatan mesin secara berkala, meningkatkan

kebersihan alat cetak, pengoptimalan penerapan SOP pengemasan, menyeragamkan penuangan formula coklat, serta memperhatikan suhu pada proses pembekuan.

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