

RINGKASAN

Shafira Ayu Lestari, B32181625, 2020. “Proses Produksi Prisma *Milk Chocolate* pada Pabrik Pengolahan Biji Kakao dan Cokelat PTP Nusantara XII Kebun Kendenglembu” Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Dosen Pembimbing: Drs. Saiful Bahri, MM. (Selaku Dosen Pembimbing Utama).

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu – Jawa Timur. Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu merupakan Perusahaan milik PT. Perkebunan Nusantara XII yang menjadi tempat wisata edukasi, dalam Pabrik Pengolahan Coklat ini memproduksi cokelat seperti bubuk 3 in 1 dan berbagai produk cokelat.

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di Pabrik Pengolahan Kakao Cokelat PTPN XII Kebun 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 hingga produk yang sudah siap dipasarkan, serta bagaimana cara mengatasi pada setiap masalah yang terjadi.

Bedasarkan yang sudah dilaksanakan pada Praktek Kerja Lapangan menunjukkan bahwa pembuatan Prisma *Milk Chocolate* merupakan produk dari Pabrik Pengolahan Kakao dan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu. Pada pembuatan produk ini diawali dengan pemilihan jenis kakao yang baik. Setelah itu, dilakukan dari *steaming* biji kakao hingga menjadi cokelat melalui proses pecah kulit, dan pemastaan. Pada pengolahan Prisma *Milk Chocolate* dilakukan pencampuran (*ballmill*), penghalusan (*choncing*), dan pencetakan hingga pengemasan.