

## RINGKASAN

**Proses Pengolahan *Praline Milk Chocolate* di Pabrik Pengolahan Coklat PTPN XII Kebun Kendenglembu.** Haningtias Ariyanti, NIM B32181525, Tahun 2020, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Saiful Bahri, MM (Dosen Pembimbing), Suprasetyo (Pembimbing Lapangan).

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

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di Pabrik Pengolahan Coklat 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.

Berdasarkan yang sudah dilaksanakan pada Praktek Kerja Lapangan menunjukkan bahwa pembuatan *Praline Milk Chocolate* merupakan produk dari Pabrik Pengolahan Coklat PTPN XII Kebun Kendenglembu. Pada pembuatan produk ini diawali dengan pemilihan jenis kakao yang baik. Setelah itu, dilakukan *steaming* biji kakao hingga menjadi produk pralin melalui proses pecah kulit, pemastaan, pencampuran (*ballmil*), penghalusan (*choncing*), dan pencetakan.