

RINGKASAN

Proses Pembuatan Praline Milk Chocolate Di Pabrik Pengolahan Cokelat PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendenglembu. Feli Kristanti, NIM B32190592, Tahun 2021, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Dosen Pembimbing), Suprasetyo (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan di Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu – Jawa Timur. Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kebun Kendenglembu merupakan perusahaan milik PT. Perkebunan Nusantara XII yang menjadi tempat wisata edukasi. Pabrik Pengolahan Cokelat Kebun Kendenglembu ini memproduksi biji kakao mulai dari bahan mentah sampai biji kakao siap kirim dan siap diolah.

Tujuan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan di Pabrik Pengolahan 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 proses penyiapan bahan mulai dari awal hingga produk yang siap dipasarkan, serta bagaimana cara mengatasi setiap masalah yang terjadi.

Pabrik Pengolahan Cokelat PTPN XII Kendenglembu merupakan Pabrik Pengolahan produk cokelat, produksi cokelat diantaranya bubuk cokelat 3 in 1, produk cokelat batang dengan rasa *milk*, *dark*, *ekstra dark*, *white* serta cokelat praline. Pembuatan Cokelat Praline ini bertujuan untuk menambah variasi Cokelat yang di produksi oleh pabrik, dan untuk menambah ketertarikan konsumen terhadap Produk Cokelat yang dihasilkan. Tahapan proses pada pembuatan Cokelat Praline yaitu dimulai dari steaming biji kakao, penyangraian (*roasting*), pecah kulit, pemastan kasar, pencampuran formula (*bullmill*), *choncing*, pencetakan, *tempering* dan pengemasan.