

**PROSES PENGOLAHAN PRODUK COKELAT BERBAHAN DASAR BUBUK
KAKAO DI PT. “KAMPUNG COKLAT BLITAR” DI KABUPATEN BLITAR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

Alfina Ayu Puspita

NPM.19033010079

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR

2022

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG
PROSES PENGOLAHAN PRODUK COKELAT BERBAHAN DASAR BUBUK
KAKAO Di PT. "KAMPUNG COKLAT BLITAR" DI KABUPATEN BLITAR

Disusun oleh :

Alfina Ayu Puspita
NPM. 19033010079

Telah dipertahankan dihadapkan dan diterima oleh Tim Penguji
pada 22 Agustus 2022

Tim Penguji



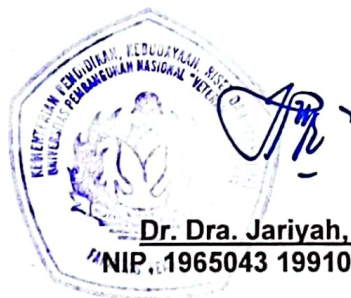
Dr. Rosida, STP., MP
NIP. 197102192021212004

Pembimbing



Dr. Yunita Satya Pratiwi, SP., M.Kes
NID. 0702067102

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 1965043 199103 2001



KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Alfina Ayu Puspita

NPM : 19033010079

Telah mengerjakan (revisi/tidak-revisi)* Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan Judul :

**PROSES PENGOLAHAN PRODUK COKELAT BERBAHAN DASAR BUBUK KAKAO DI
PT. "KAMPUNG COKLAT BLITAR" DI KABUPATEN BLITAR**

Surabaya, 22 Agustus 2022

Tim Penguji

Pembimbing

Dr. Rosida, STP., MP
NIP. 197102192021212004

Dr. Yunita Satya Pratiwi, SP., M.Kes
NID. 0702067102

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

Dr. Ir. Sri Winarti, MP.
NIP. 19630708 198903 2 002

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat-Nya kepada penulis sehingga dapat melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang telah dilaksanakan pada 3 Januari 2022 – 29 Januari 2022 di PT. Kampung Coklat Blitar dan menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan yang berjudul “Proses Pengolahan Produk Cokelat Berbahan Dasar Bubuk Kakao di PT. Kampung Coklat Blitar di Kabupaten Blitar”.

Laporan praktik kerja lapangan ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan studi tingkat Strata I di program studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Selain itu, laporan ini menjadi salah satu sarana yang tepat bagi mahasiswa untuk memperoleh pengalaman kerja dan pengetahuan praktis di lapangan yang meliputi aspek teknologi, proses produksi dan pengelolaan, perencanaan dan pengendalian serta dapat melakukan studi komparasi antara teori di perkuliahan dengan realita di lapangan.

Ucapan terima kasih atas bantuan dan bimbingan selama persiapan dan pelaksanaan praktik kerja lapangan ini hingga selesainya laporan praktik kerja lapangan ini kepada:

1. Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur
2. Dr. Ir. Sri Winarti, M.P selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Yunita Satya Pratiwi, SP. M. Kes selaku dosen pembimbing yang dengan sabar memberikan bimbingan, saran serta masukan dalam penyusunan laporan praktik kerja lapangan.
4. Dr. Rosida, STP., MP selaku dosen penguji seminar PKL
5. Bapak Eka Sherief Hidayatulloh selaku HRD PT. Kampung Coklat Blitar yang telah memberikan izin untuk praktik kerja lapangan serta fasilitas yang menunjang kegiatan tersebut
6. Bapak Ir. Imam Bahrowi selaku pembimbing lapangan dan manajer produksi yang telah memberikan ilmu, bimbingan dan pengarahan selama pelaksanaan praktik kerja lapangan di PT. Kampung Coklat Blitar.

7. Seluruh staff dan karyawan PT. Kampung Coklat Blitar yang telah memberikan informasi, membantu, memeberikan saran dan masukan kepada penulis selama melaksanakan praktik kerja lapangan.
8. Kedua orang tua dan saudara yang selalu memberikan doa, dukungan dan semangat.
9. Firdaus Rahmati selaku rekan praktik kerja lapangan atas kerjasama dan dukungan dalam melaksanakan praktik kerja lapangan hingga penulisan laporan.
10. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam pelaksanaan PKL hingga terbentuknya laporan PKL ini.

Penulis berharap laporan Praktik Kerja Lapang ini dapat berguna dalam rangka menambah wawasan serta pengetahuan mengenai proses pembuatan produk coklat. Penulis menyadari bahwa dalam laporan Praktik Kerja Lapangan ini masih terdapat kekurangan yang jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu, penulis berharap akan adanya kritik, saran dan usulan demi perbaikan laporan Praktik Kerja Lapang yang akan dibuat pada masa yang akan datang.

Surabaya, 25 Februari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|--|------------|
| KATA PENGANTAR | i |
| DAFTAR ISI | iii |
| DAFTAR TABEL | iv |
| DAFTAR GAMBAR | v |
| DAFTAR LAMPIRAN | vi |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Sejarah Perusahaan | 2 |
| C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan | 3 |
| D. Organisasi Perusahaan | 6 |
| E. Ketenagakerjaan | 12 |
| BAB II PROSES PRODUKSI | 15 |
| A. Tinjauan Pustaka | 15 |
| B. Proses Produksi Dark Chocolate di PT. Kampung Coklat Blitar | 27 |
| BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA | 37 |
| BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI | 42 |
| A. Sumber Air | 42 |
| B. Sumber Tenaga Listrik | 42 |
| C. Sanitasi dan Penanganan Limbah | 42 |
| D. Pengendalian Mutu | 46 |
| E. Gudang | 50 |
| BAB V PEMBAHASAN | 52 |
| BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN | 57 |
| BAB VII TUGAS KHUSUS | 58 |
| A. Latar Belakang | 58 |
| B. Tinjauan Pustaka | 59 |
| C. Pembahasan | 73 |
| D. Kesimpulan dan Saran | 85 |
| DAFTAR PUSTAKA | 86 |
| LAMPIRAN | 89 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 1.1 Jenis Karyawan di PT. Kampung Coklat Blitar | 13 |
| Tabel 2.1 Daftar Pemasok Bahan Baku PT. Kampung Coklat Blitar | 28 |
| Tabel 4.1 Standar Mutu Produk Dark Chocolate PT. Kampung Coklat Blitar | 49 |
| Tabel 7.1 Analisis Penerapan SSOP di PT. Kampung Coklat Blitar Pada Aspek Keamanan Air | 69 |
| Tabel 7.2 Analisis Penerapan SSOP di PT. Kampung Coklat Blitar Pada Aspek Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Makanan | 70 |
| Tabel 7.3 Analisis Penerapan SSOP di PT. Kampung Coklat Blitar Pada Aspek Pencegahan Kontaminasi Silang | 70 |
| Tabel 7.4 Analisis Penerapan SSOP di PT. Kampung Coklat Blitar Pada Aspek Kebersihan Fasilitas Cuci Tangan, Sanitasi Tangan dan Toilet..... | 71 |
| Tabel 7.5 Analisis Penerapan SSOP di PT. Kampung Coklat Blitar Pada Aspek Pencegahan Adulterasi..... | 71 |
| Tabel 7.6 Analisis Penerapan SSOP di PT. Kampung Coklat Blitar Pada Aspek Pelabelan dan Penyimpanan Bahan Kimia yang Tepat..... | 72 |
| Tabel 7.7 Analisis Penerapan SSOP di PT. Kampung Coklat Blitar Pada Aspek Pengendalian Kesehatan Karyawan | 72 |
| Tabel 7.8 Analisis Penerapan SSOP di PT. Kampung Coklat Blitar Pada Aspek Pemberantasan Hama | 73 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 1.1 Denah Lokasi PT. Kampung Coklat Blitar | 5 |
| Gambar 1.2 Denah Ruang Produksi PT. Kampung Coklat Blitar | 6 |
| Gambar 1.3 Struktur Organisasi PT. Kampung Coklat Blitar | 8 |
| Gambar 2. 1 Diagram alir proses pengolahan primer biji kakao | 16 |
| Gambar 2.2 Diagram Alir Proses Pengolahan Kakao secara Sekunder | 17 |
| Gambar 2.3 Diagram Alir Proses Pengolahan <i>Dark Chocolate</i> | 27 |
| Gambar 2.4 <i>Alkalized Cocoa Butter</i> | 28 |
| Gambar 2.5 <i>Alkalized Cocoa Powder</i> | 29 |
| Gambar 2.6 <i>Natural Cocoa Powder</i> | 29 |
| Gambar 2.7 Gula..... | 29 |
| Gambar 2.8 Susu Bubuk..... | 30 |
| Gambar 2.9 Lesitin..... | 30 |
| Gambar 2.10 Minyak Nabati..... | 31 |
| Gambar 2.11 Diagram Alir Proses Pengolahan <i>Dark Chocolate</i> | 36 |
| Gambar 3.1 Ball Mill..... | 37 |
| Gambar 3.2 Wadah Baki..... | 37 |
| Gambar 3. 3 Melter | 38 |
| Gambar 3.4 Cetakan..... | 38 |
| Gambar 3.5 Freezer..... | 39 |
| Gambar 3.6 Nampan Aluminium | 39 |
| Gambar 3. 7 Piping Bag..... | 40 |
| Gambar 3. 8 Saringan..... | 40 |
| Gambar 3.9 Timbangan Digital..... | 41 |
| Gambar 3.10 Keranjang Plastik..... | 41 |
| Gambar 7 1 Tingkat Penerapan SSOP di PT Kampung Coklat Blitar | 84 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|-----|
| Lampiran 1. Syarat Mutu Cokelat dan Produk-Produk Cokelat | 89 |
| Lampiran 2. Spesifikasi Bahan Baku dan Bahan Penolong | 91 |
| Lampiran 3. Sertifikat Halal..... | 99 |
| Lampiran 4. Sertifikat SNI..... | 100 |
| Lampiran 5. Dokumentasi Kegiatan PKL | 103 |
| Lampiran 6. Lembar Kerja PKL di PT Kampung Coklat Blitar | 105 |
| Lampiran 7. Surat Keterangan Selesai Melaksanakan PKL..... | 107 |
| Lampiran 8. Sertifikat PKL | 108 |
| Lampiran 9. Tabel Faktor-faktor Observasi dan Sistem Skoring Penerapan SSOP di PT. Kampung Coklat Blitar | 109 |
| Lampiran 10. Tabel Pengamatan Penerapan SSOP di PT Kampung Coklat Blitar | 112 |
| Lampiran 11. SSOP PT Kampung Coklat Blitar | 117 |