

**PROSES PRODUKSI *ORGANIC DARK CHOCOLATE* 73%
DI PT. CAU COKLAT INTERNASIONAL, TABANAN-BALI**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Disusun Oleh:

KADEK BAYU DARMA MAHARDIKA

NPM. 19033010086

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2022

**PROSES PRODUKSI *ORGANIC DARK CHOCOLATE* 73%
DI PT. CAU COKLAT INTERNASIONAL, TABANAN-BALI**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan
dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:

KADEK BAYU DARMA MAHARDIKA

NPM. 19033010086

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR

SURABAYA

2022

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI ORGANIC DARK CHOCOLATE 73%
DI PT. CAU COKLAT INTERNASIONAL, TABANAN-BALI**

Disusun oleh:

**Kadek Bayu Darma Mahardika
NPM. 19033010086**

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada
28 Juni 2022**

Tim Penguji

Pembimbing

**Andre Yusuf T. P., S.TP., M.Sc.
NPT. 17 1 19891217 064**

**Ir. Ulya Sarofa, MM.
NIP. 19630516 198803 2 001**

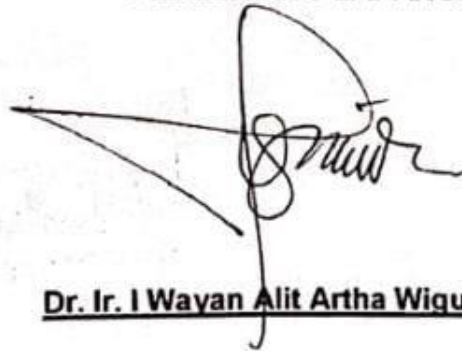
**Mengetahui
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**

**Dr. Dra Jariyah, MP.
NIP. 19650403 199103 2 001**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI *ORGANIC DARK CHOCOLATE* 73%
DI PT. CAU COKLAT INTERNASIONAL, TABANAN-BALI**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized initial 'I' followed by the name 'Wayan Alit Artha Wiguna' in a cursive script.

Dr. Ir. I Wayan Alit Artha Wiguna, M.Si.

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
FAKULTAS TEKNIK
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Kadek Bayu Dharma Mahardika

NPM : 19033010086

Program Studi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PRODUKSI *ORGANIC DARK CHOCOLATE* 73%
DI PT. CAU COKLAT INTERNASIONAL, TABANAN-BALI**

Surabaya, 05 Agustus 2022

Tim Penguji

Pembimbing



Andre Yusuf T. P., S.TP., M.Sc
NPT. 17 1 19891217 064

Ir. Ulya Sarofa, MM.
NIP. 19630516 198803 2 001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Ir. Sri Winarti, M.P
NIP. 19630708 198903 2 002

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan karunia-Nya, kami dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan yang berjudul “Proses Produksi *Organic Dark Chocolate* 73% di PT. Cau Coklat Internasional, Tabanan-Bali” tepat pada waktu dan sebaik-baiknya.

Penyusunan laporan praktik kerja lapangan ini dibuat untuk memenuhi persyaratan tugas mata kuliah praktik kerja lapangan di program studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Selain untuk menuntaskan program studi yang penulis tempuh, penulis juga ingin mendapatkan ilmu dan pengalaman baru yang tidak dapat penulis temukan saat berada di bangku kuliah serta menambah wawasan terhadap dunia kerja yang sesungguhnya.

Selama melaksanakan aktivitas Praktik Kerja Lapangan dan juga dalam Menyusun laporan ini, penulis mendapatkan banyak sekali bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Dra. Jariyah, M.P. selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Ibu Dr. Ir. Sri Winarti, M.P. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Ibu Ir. Ulya Sarofa, M.M. selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan saran serta semangat selama penyusunan laporan.
4. Bapak Andre Yusuf T. P., S.TP, M.Sc. selaku Dosen Penguji yang telah meluangkan waktu untuk memberikan saran dan masukan selama proses revisi laporan.
5. Bapak Dr. Ir. I Wayan Alit Artha Wiguna, M.Si. selaku owner PT. Cau Coklat Internasional serta Pembimbing Perusahaan atas kesempatan dan motivasi yang diberikan selama melaksanakan kegiatan praktik kerja lapangan.
6. Seluruh staff dan karyawan PT. Cau Coklat Internasional yang telah banyak membantu penulis dalam melaksanakan praktik kerja lapangan.

7. Kedua Orang Tua yang telah memberikan dukungan baik secara moril maupun secara spiritual.
8. Sherenita Azizah Fathurrozi selaku teman praktik kerja lapangan.
9. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan praktik kerja lapangan hingga penyusunan laporan ini secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Kami menyadari bahwa laporan praktik kerja lapangan ini masih jauh dari kesempurnaan. Atas segala kekurangan dan ketidaksempurnaan laporan praktik kerja lapangan ini, kami sangat mengharapkan masukan, kritik, dan saran yang bersifat membangun kearah perbaikan dan penyempurnaan program maupun laporan dari praktik kerja lapangan ini.

Akhir kata kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang berperan dalam penyusunan laporan praktik kerja lapangan ini. Kami berharap semoga laporan praktik kerja lapangan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 28 Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A.Latar Belakang.....	1
1. Tujuan	3
2. Manfaat	3
B.Sejarah Perusahaan	4
C.Kapasitas Produksi di PT. Cau Coklat Internasional	5
D.Pemasaran Produksi di PT. Cau Coklat Internasional	5
E.Lokasi dan Tata Letak Produksi di PT. Cau Coklat Internasional	7
F. Struktur Organisasi di PT. Cau Coklat Internasional	10
G. Ketenagakerjaan di PT. Cau Coklat Internasional.....	16
BAB II.....	19
PROSES PRODUKSI	19
A.Tinjauan Pustaka.....	19
B.Proses <i>Organic Dark Chococl</i> ate 73% di PT. Cau Coklat Internasional.....	40
BAB III.....	50
PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA.....	50
BAB IV.....	65
UNIT PENUNJANG	65
A.Sumber Air	65
B.Sumber Tenaga Listrik.....	65
C.Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	65
D.Pengendalian Mutu.....	72
E. Gudang.....	78
BAB V.....	79
PEMBAHASAN	79
BAB VI.....	84
KESIMPULAN DAN SARAN	84
A.Kesimpulan.....	84

B. Saran	84
BAB VII.....	85
TUGAS KHUSUS	85
A. Pendahuluan.....	85
B. Tinjauan Pustaka.....	87
C. Pelaksanaan dan Pembahasan	112
D. Kesimpulan dan Saran.....	135
DAFTAR PUSTAKA	137
LAMPIRAN	142

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo Cau Chocolates.....	4
Gambar 2. Produk Cau Chocolates.....	6
Gambar 3. Peta Lokasi.....	7
Gambar 4. Tata Letak Produksi.....	10
Gambar 5. Struktur Organisasi.....	12
Gambar 6. Kakao Criollo.....	20
Gambar 7. Kakao Forastero.....	20
Gambar 8. Kakao Trinitario.....	21
Gambar 9. Proses Pengolahan Kakao Primer.....	27
Gambar 10. Proses Pengolahan Kakao Sekunder.....	37
Gambar 11. Proses Pengolahan Primer <i>Organic Dark Chocolate 73%</i>	44
Gambar 12. Proses Pengolahan Sekunder <i>Organic Dark Chocolate 73%</i>	49
Gambar 13. Mesin <i>Roaster</i>	50
Gambar 14. Mesin <i>Blower</i>	50
Gambar 15. Mesin <i>Winnower</i>	51
Gambar 16. Mesin <i>Milling</i>	51
Gambar 17. Mesin <i>Press Butter</i>	51
Gambar 18. Mesin <i>Grinding</i>	52
Gambar 19. Mesin <i>Sieving</i>	52
Gambar 20. Mesin <i>Refining</i>	53
Gambar 21. Mesin <i>Conching</i>	53
Gambar 22. Mesin <i>Tempering Non-Organic</i>	53
Gambar 23. Mesin <i>Shrink</i>	54
Gambar 24. Mesin <i>Continus Sealer</i>	54
Gambar 25. Mesin <i>Vacuum Packager</i>	55
Gambar 26. Mesin <i>Foot Sealer</i>	55
Gambar 27. <i>Dehydrator</i>	56
Gambar 28. <i>Moisture Analyzer</i>	56
Gambar 29. Blender.....	57
Gambar 30. Timbangan.....	57
Gambar 31. Kompor Listrik.....	57
Gambar 32. Meja Marmer.....	58
Gambar 33. <i>Cake Showcase</i>	58

Gambar 34. <i>Showcase Cooling</i>	59
Gambar 35. <i>Showcase Lemari Simpan</i>	59
Gambar 36. <i>Freezer</i>	59
Gambar 37. Mikrometer.....	60
Gambar 38. Nampan.....	60
Gambar 39. Baskom.....	60
Gambar 40. Cetakan Coklat.....	61
Gambar 41. Cetakan <i>Butter</i>	61
Gambar 42. Spatula.....	61
Gambar 43. <i>Container Box</i> Plastik.....	62
Gambar 44. Gunting.....	62
Gambar 45. Penggaris.....	62
Gambar 46. Bambu Pemecah Buah.....	63
Gambar 47. Wajan.....	63
Gambar 48. Pisau.....	64
Gambar 49. Gunting Pemetik Buah.....	64
Gambar 50. Keranjang Bambu.....	64

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Klasifikasi Pendidikan Tenaga Kerja.....	16
Tabel 2. Perincian Jam Kerja dan Istirahat Karyawan.....	17
Tabel 3. Kristal Lemak dalam Coklat dan Titik Lelehnya.....	33
Tabel 4. Syarat Mutu <i>Dark Chocolate</i> Menurut SNI.....	77
Tabel 5. Jumlah Toilet Pria.....	95
Tabel 6. Jumlah Toilet Wanita.....	96
Tabel 7. Rangkuman Pencapaian Kondisi Penerapan GMP.....	113
Tabel 8. Analisis Penerapan GMP Aspek Lokasi.....	114
Tabel 9. Analisis Penerapan GMP Aspek Bangunan.....	115
Tabel 10. Analisis Penerapan GMP Aspek Sanitasi.....	117
Tabel 11. Analisis Penerapan GMP Aspek Mesin dan Peralatan.....	119
Tabel 12. Analisis Penerapan GMP Aspek Bahan.....	120
Tabel 13. Analisis Penerapan GMP Aspek Pengawasan Proses.....	121
Tabel 14. Analisis Penerapan GMP Aspek Produk Akhir.....	122
Tabel 15. Analisis Penerapan GMP Aspek Laboratorium.....	123
Tabel 16. Analisis Penerapan GMP Aspek Karyawan.....	124
Tabel 17. Analisis Penerapan GMP Aspek Pengemas.....	126
Tabel 18. Analisis Penerapan GMP Aspek Label dan Keterangan Produk.....	127
Tabel 19. Analisis Penerapan GMP Aspek Penyimpanan.....	128
Tabel 20. Analisis Penerapan GMP Aspek Pemeliharaan dan Program Sanitasi...	129
Tabel 21. Analisis Penerapan GMP Aspek Pengangkutan.....	131
Tabel 22. Analisis Penerapan GMP Aspek Dokumentasi dan Pencatatan.....	132
Tabel 23. Analisis Penerapan GMP Aspek Pelatihan.....	132
Tabel 24. Analisis Penerapan GMP Aspek Penarikan Produk.....	133
Tabel 25. Analisis Penerapan GMP Aspek Pelaksanaan Pedoman.....	135