

**PROSES PRODUKSI ORGANIC DARK CHOCOLATE 61%
DI PT. CAU COKLAT INTERNASIONAL, TABANAN-BALI**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Disusun oleh :

SHERENTA AZZAH FATHURROZI

NPM : 19033010072

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL 'VETERAN' JAWA TIMUR
2022**

**PROSES PRODUKSI ORGANIC DARK CHOCOLATE 61%
DI PT. CAU COKLAT INTERNASIONAL, TABANAN-BALI**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Disusun oleh :

SHERENITA AZIZAH FATHURROZI

NPM 19033010072

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

2022

**PROSES PRODUKSI ORGANIC DARK CHOCOLATE 61%
DI PT. CAU COKLAT INTERNASIONAL, TABANAN-BALI**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**Dajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan**

Oleh:

SHERENITA AZIZAH FATHURROZI
NPM. 19033010072

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK**

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

2022

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI ORGANIC DARK CHOCOLATE 61%
DI PT. CAU COKLAT INTERNASIONAL, TABANAN-BALI**

Disusun Oleh:

SHERENITA AZIZAH FATHURROZI
NPM. 19033010072

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada
tanggal 1 September 2022

Tim Penguji

Pembimbing

Anugerah Dany P. S.TP., MP., M.Sc.
NIP. 17 1 19881108 067

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

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI *ORGANIC DARK CHOCOLATE* 61%
DI PT. CAU COKLAT INTERNASIONAL TABANAN, BALI**

Disusun Oleh:



SHERENITA AZIZAH FATHURROZI
NPM. 19033010072

Surabaya, 2022

TELAH DISETUJUI DAN DISEMINARKAN OLEH:

Dosen Pembimbing

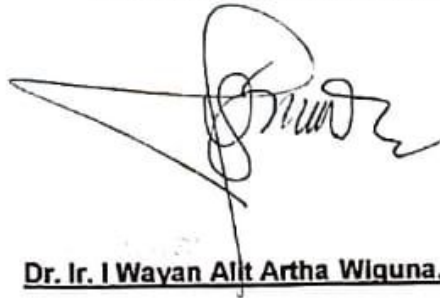


Ir. Ulya Sarofa, MM
NIP. 19630516 198803 2 001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI *ORGANIC DARK CHOCOLATE 61%*
DI PT. CAU COKLAT INTERNASIONAL TABANAN, BALI**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke extending to the left.

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas anugerah dan rahmat-Nya penulis dapat melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Cau Coklat Internasional yang berlangsung pada periode 3 Januari - 03 Februari 2022 di PT. Cau Coklat Internasional dan menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan yang berjudul "Proses Produksi *Organic Dark Chocolate* 61% di PT. Cau Coklat Internasional" dengan baik.

Praktik Kerja Lapangan adalah salah satu kegiatan mahasiswa yang wajib dilakukan sebagai syarat kelulusan sarjana Strata Satu (S-1) di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN "Veteran" Jawa Timur. Praktik Kerja Lapangan ini dilakukan agar mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan dan mempraktikkan ilmu tersebut dalam dunia kerja. Selain itu, mahasiswa dapat meningkatkan wawasan mengenai dunia kerja yang nantinya dapat dijadikan bekal untuk persiapan sebelum memasuki dunia kerja.

Selama pelaksanaan dan penyusunan laporan praktik kerja lapangan ini, penulis mendapatkan banyak pengarahan dan bimbingan dari berbagai pihak. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada:

1. Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik UPN "Veteran" Jawa Timur.
2. Dr. Ir. Sri Winarti, MP selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN "Veteran" Jawa Timur.
3. Ir. Ulya Sarofa, MM selaku dosen pembimbing Praktik Kerja Lapangan.
4. Anugerah Dany P., S.TP., MP, M.Sc. selaku dosen penguji seminar Praktik Kerja Lapangan
5. Dr. Ir. I Wayan Alit Artha Wiguna, M. Si selaku pemilik PT. Cau Coklat Internasional yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan di PT. Cau Coklat Internasional serta membimbing penulis selama melakukan Praktik Kerja Lapangan.
6. Bapak Agus selaku Kepala Produksi di PT. Cau Coklat Internasional yang telah membimbing dan membagikan banyak ilmu kepada penulis.
7. Seluruh karyawan di PT. Cau Coklat Internasional yang telah membimbing dan membagikan banyak pengalaman serta memberikan saran dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan praktik kerja lapangan.

8. Kadek Bayu Dharma Mahardika selaku rekan PKL atas kerja samanya selama melaksanakan praktik kerja lapang.
9. Kedua orang tua serta adik dan kakak yang selalu memberikan dukungan baik secara material maupun spiritual sesama pelaksanaan dan penyusunan laporan praktik kerja lapang.
10. Sahabat dan teman-teman yang selalu memberikan semangat dan dukungan kepada penulis selama menjalankan praktik kerja lapang hingga selesainya penulisan laporan ini.
11. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan praktik kerja lapang hingga penyusunan laporan secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari masih adanya kekurangan pada laporan ini dan masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, segala bentuk kritik dan saran yang dapat membangun demi kesempurnaan laporan ini sangat penulis harapkan. Akhir kata, semoga laporan praktik kerja lapang ini dapat memberikan manfaat dan pengetahuan bagi pembaca.

Surabaya, Januari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vii
BAB I PENDAHULUAN	8
A. Latar Belakang	8
B. Sejarah Perusahaan.....	9
C. Produk dan Sertifikasi PT. Cau Coklat Internasional.....	11
D. Kapasitas Produksi di PT. Cau Coklat Internasional	12
E. Pemasaran Produk di PT. Cau Coklat Internasional	12
F. Lokasi PT. Cau Coklat Internasional.....	13
G. Tata Letak PT. Cau Coklat Internasional	16
H. Struktur Organisasi PT . Cau Coklat Internasional.....	18
I. Ketenagakerjaan PT. Cau Coklat Internasional	22
BAB II PROSES PRODUKSI	25
A. Tinjauan Pustaka.....	25
1. Tanaman Kakao	25
2. Coklat Batang	28
3. <i>Blooming</i> Pada Coklat	30
4. Proses Produksi Coklat Batang.....	34
B. Uraian Proses Produksi Dark Chocolate 61% di PT. Cau Coklat Internasional.....	46
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	54
A. Mesin Produksi	54
B. Mesin Pengemas.....	61
C. Mesin dan Alat Lainnya	66
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	74
A. Sumber Air	74
B. Sumber Tenaga Listrik.....	74
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah	74
D. Pengendalian Mutu.....	78

E. Gudang.....	87
BAB V PEMBAHASAN	88
BAB VI PENUTUP	94
BAB VII TUGAS KHUSUS	95
DAFTAR PUSTAKA.....	120
LAMPIRAN.....	124

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Logo Cau Chocolates.....	10
Gambar 1.2	Macam-Macam Produk Cau Chocolates	12
Gambar 1.3	Denah Lokasi PT. Cau Coklat Internasional	14
Gambar 1.4	Tata Letak Seluruh Gedung Pengolahan Cokelat	16
Gambar 1.5	Tata Letak Ruang Proses Produksi	17
Gambar 1.6	Bagan Struktur Organisasi PT. Cau Coklat Internasional	18
Gambar 2.1	Jenis Buah Kakao	27
Gambar 2.2	Jenis-Jenis Coklat	30
Gambar 2.3	Diagram Alir Pengolahan Biji Kakao Kering.....	44
Gambar 2.4	Diagram Proses Pengolahan Sekunder Produk Olahan Kakao ..	45
Gambar 2.5	Diagram Alir Proses Pembuatan Coklat Bar	45
Gambar 2.6	Diagram Alir Proses Produksi <i>Dark Chocolate</i> 61% di PT. Cau Coklat Internasional.....	53
Gambar 3.1	Mesin <i>Roaster</i>	54
Gambar 3.2	Mesin <i>Blower</i>	55
Gambar 3.3	Mesin <i>Winnower</i>	55
Gambar 3.4	<i>Milling Stone</i>	56
Gambar 3.5	<i>Cacao Butter Hydraulic Press</i>	56
Gambar 3.6	<i>Milling Screw</i>	57
Gambar 3.7	Mesin <i>Sieving</i>	57
Gambar 3.8	Mesin <i>Refining</i>	58
Gambar 3.9	Mesin <i>Conching</i>	59
Gambar 3.10	Mesin <i>Tempering</i> Non Organik.....	59
Gambar 3.11	<i>Dehydrator</i>	60
Gambar 3.12	<i>Freezer Box</i>	61
Gambar 3.13	<i>Showcase Chiller</i>	61
Gambar 3.14	Mesin <i>Shrink</i>	62
Gambar 3.15	<i>Continuous Heat Sealer</i>	63
Gambar 3.16	<i>Pedal Impulse Sealer</i>	63
Gambar 3.17	<i>Vacuum Sealer</i>	64
Gambar 3.18	Timbangan Lantai Digital	64
Gambar 3.19	Timbangan Digital 30 kg	65
Gambar 3.20	Timbangan Manual.....	65
Gambar 3.21	<i>Moisture Analyzer</i>	66
Gambar 3.22	Blender.....	66
Gambar 3.23	Mikrometer	66
Gambar 3.24	Kompor Listrik	67
Gambar 3.25	Meja Marmer	67
Gambar 3.26	<i>Showcase Coklat</i>	68
Gambar 3.27	<i>Showcase Alat dan Bahan</i>	68
Gambar 3.28	Nampan.....	68
Gambar 3.29	Baskom	69
Gambar 3.30	Cetakan Coklat dan <i>Butter</i>	69

Gambar 3.31 Spatula	69
Gambar 3.32 Pisau Palet Kue	70
Gambar 3.33 <i>Thermogun Infrared</i>	70
Gambar 3.34 <i>Container Box</i> Plastik	70
Gambar 3.35 Gunting.....	71
Gambar 3.36 Penggaris	71
Gambar 3.37 Bambu Pemecah Buah.....	71
Gambar 3.38 Wajan	72
Gambar 3.39 Pisau	72
Gambar 3.40 Gunting Pemetik Buah.....	72
Gambar 3.41 Keranjang Bambu.....	73
Gambar 4.1 Visualisasi Kualitas Biji Ketika dilakukan Uji <i>Cut-test</i>	79
Gambar 7.1 Diagram Pohon Keputusan Penentuan CCP	101
Gambar 7.2 Diagram Alir Proses Pengolahan <i>Organic Cocoa Butter</i> di PT. Cau Coklat Internasional.....	112

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Jenjang Pendidikan Karyawan PT. Cau Coklat Internasional	22
Tabel 2.1 Perbedaan Kakao Mulia dan Kakao Lindak	27
Tabel 2.2 Persyaratan Umum Biji Kakao Menurut SNI 2323:2008.....	28
Tabel 2.3 Persyaratan Khusus Biji Kakao Menurut SNI 2323:2008	28
Tabel 4.1 Standar Mutu <i>Dark Chocolate</i> Menurut SNI	86
Tabel 7.1 Kelompok Bahaya Pada Bahan Baku dan Produk.....	99
Tabel 7.2 Katagori Risiko Bahaya	99
Tabel 7.3 Deskripsi Produk <i>Organic Cocoa Butter</i>	105
Tabel 7.4 HACCP <i>Organic Cocoa Butter</i> di PT. Cau Coklat Internasional	113