

**PROSES PRODUKSI *DARK CHOCOLATE* BERBAHAN DASAR BUBUK
KAKAO DI PT. KAMPUNG COKLAT BLITAR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

FADIA PUTRI MAHATMA GANDHI

NPM. 20033010096

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2023**

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI *DARK CHOCOLATE* BERBAHAN DASAR BUBUK
KAKAO DI PT. KAMPUNG COKLAT BLITAR**

Disusun Oleh :

FADIA PUTRI MAHATMA GANDHI

NPM. 20033010096

SURABAYA, 05 JULI 2023

TELAH DISETUJUI OLEH:

DOSEN PEMBIMBING

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Lugman', with a long horizontal stroke extending to the left.

Lugman Agung Wicaksono, S.TP., M.P

NPT. 171 1989 0318 063

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI *DARK CHOCOLATE* BERBAHAN DASAR BUBUK
KAKAO DI PT. KAMPUNG COKLAT BLITAR**

Disusun Oleh :

FADIA PUTRI MAHATMA GANDHI

NPM. 20033010096

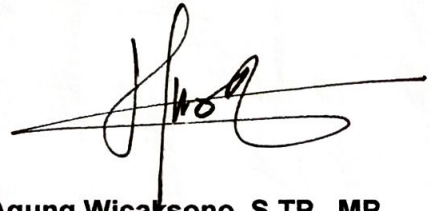
Telah dipertahankan di hadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada tanggal 11
Juli 2023

Penguji



Dr. Hadi Munarko S.TP., M.Si
NIP. 199301042022031006

Pembimbing



Lugman Agung Wicaksono, S.TP., MP
NPT. 171 1989 0318 063

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
FAKULTAS TEKNIK PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
Jalan Raya Rungkut Madya, Gunung Anyar, Surabaya 60294 Telp (031) 8782179
Email : ft@upnjatim.ac.id Faximile : (031) 8782257 Laman : www.upnjatim.ac.id

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Fadia Putri Mahatma Gandhi

NPM : 20033010096

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

**PROSES PRODUKSI *DARK CHOCOLATE* BERBAHAN DASAR BUBUK KAKAO DI PT.
KAMPUNG COKLAT BLITAR**

Surabaya, 13 Juli 2023

Penguji

Pembimbing

Dr. Hadi Munarko S.TP., M.Si
NIP. 199301042022031006

Lugman Agung Wicaksono, S.TP., MP
NPT. 171 1989 0318 063

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Rosida, S. TP, MP
NIP. 19710219 202121 2004

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI *DARK CHOCOLATE* BERBAHAN DASAR BUBUK KAKAO DI
PT. KAMPUNG COKLAT BLITAR, KABUPATEN BLITAR

MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN



Ir. Imam Bahrowi

Direktur Produksi PT. Kampung Coklat Blitar

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah swt. atas segala limpahan rahmat, taufik, dan hidayat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapang (PKL) yang berjudul “Proses Pengolahan Produk Cokelat Berbahan Dasar Bubuk Kakao di PT. Kampung Coklat Blitar” dengan baik.

Laporan ini disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) dan dokumentasi kegiatan selama berlangsungnya Praktik Kerja Lapang. Dalam penyusunan laporan Praktik Kerja Lapang ini, tidak sedikit hambatan yang penulis hadapi, namun penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan, pengarahan, dukungan, dan do’a dari berbagai pihak selama pelaksanaan dan penyusunan laporan ini sehingga kendala-kendala yang penulis hadapi teratasi dan laporan ini dapat terselesaikan. Maka dari itu, dengan segala kerendahan hati, penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya antara lain kepada:

1. Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Rosida, S.TP, MP selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Luqman Agung Wicaksono S.TP, M.P. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, saran, dan motivasi dalam pembuatan laporan.
4. Dr. Hadi Munarko S.TP., M.Si selaku Dosen Penguji
5. Bapak Eka Syerief Hidayatulloh dan Bapak Hamdan Ary Wicaksono selaku HRD PT. Kampung Coklat Blitar yang telah memberikan ijin untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapang.
6. Bapak Ir. Imam Bahrowi selaku Direktur Produksi PT. Kampung Coklat Blitar yang telah membimbing, mengarahkan, dan memberikan banyak ilmu kepada penulis.
7. Seluruh karyawan PT. Kampung Coklat Blitar yang telah membantu penulis selama kegiatan magang.
8. Ibu, Ayah, dan segenap keluarga yang telah memberikan secara moral, material, dan spiritual yang tiada henti.
9. Nur Agustin Hidayati selaku rekan Praktik Kerja Lapang atas kerjasama dan dukungan dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapang hingga penulisan laporan.

10. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam pelaksanaan magang industri hingga terbentuknya Praktik Kerja Lapangan ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan Praktik Kerja Lapangan ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun penulis butuhkan demi kesempurnaan laporan ini. Penulis juga berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

Surabaya, 17 Februari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Sejarah Perusahaan	2
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	3
E. Ketenagakerjaan	11
BAB 2 PROSES PRODUKSI	14
A. Tinjauan Pustaka	14
B. Proses Produksi <i>Dark Chocolate</i> di PT. Kampung Coklat Blitar	26
BAB 3 PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	39
BAB 4 UNIT PENUNJANG PRODUKSI	45
A. Sumber Air.....	45
B. Sumber Tenaga Listrik.....	45
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah	45
D. Pengendalian Mutu	49
E. Gudang	52
BAB 5 PEMBAHASAN	55
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	61
BAB 7 TUGAS KHUSUS	62
A. Latar Belakang.....	62
B. Tinjauan Pustaka	63
C. Hasil dan Pembahasan.....	70
D. Kesimpulan.....	84
E. Saran	84
DAFTAR PUSTAKA.....	85
LAMPIRAN.....	89

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Daftar Negara Pemasok Bahan Baku	28
Tabel 2. Deskripsi Produk <i>Dark Chocolate</i>	72
Tabel 3. HACCP <i>Plan</i> Pengolahan <i>Dark Chocolate</i>	77

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Denah Lokasi PT. Kampung Coklat Blitar	5
Gambar 2. Denah Ruang Produksi PT. Kampung Coklat Blitar	6
Gambar 3. Struktur Organisasi di PT. Kampung Coklat Blitar.....	8
Gambar 4. Diagram Alir Proses Pengolahan Primer Biji Kakao.....	16
Gambar 5. Diagram Alir Proses Pengolahan Sekunder Biji Kakao	19
Gambar 6. Diagram Alir Proses Produksi <i>Dark Chocolate</i>	24
Gambar 7. Gudang Bahan Baku	27
Gambar 8. Bubuk Cokelat Alkalized	28
Gambar 9. Bubuk Cokelat Natural.....	28
Gambar 10. <i>Cocoa butter</i> (Lemak cokelat).....	29
Gambar 11. Gula.....	30
Gambar 12. Lesitin Kedelai	30
Gambar 13. Minyak Nabati.....	31
Gambar 14. Proses sirkulasi <i>Ball Mill</i>	32
Gambar 15. Proses Penyimpanan di <i>Intermediate room</i>	33
Gambar 16. Proses Pengeluaran Adonan Cokelat dari Mesin <i>Melter</i>	34
Gambar 17. Proses Pencetakan	35
Gambar 18. Proses Pendinginan	35
Gambar 19. Pengemasan Primer	36
Gambar 20. Pengemasan Sekunder	37
Gambar 21. Diagram Alir Proses Pengolahan <i>Dark Chocolate</i>	38
Gambar 22. <i>Ball Mill</i>	39
Gambar 23. <i>Melter</i>	39
Gambar 24. Wadah Baki	40
Gambar 25. <i>Freezer</i>	40
Gambar 26. Cetakan.....	41
Gambar 27. Nampan Aluminium	41
Gambar 28. <i>Piping Bag</i>	42
Gambar 29. Saringan.....	42
Gambar 30. Timbangan Digital.....	43
Gambar 31. Keranjang Plastik.....	43
Gambar 32. Sarung Tangan Plastik	44
Gambar 33. <i>Decision Tree</i>	69

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Kegiatan	89
Lampiran 2. Spesifikasi Bahan Baku dan Bahan Penolong	92