

**PROSES PRODUKSI COKELAT ORIGINAL BERBAHAN DASAR BUBUK KAKAO DI PT
KAMPUNG COKLAT BLITAR, PLOSOREJO, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

ERIKA DEVA WIDYANTI

NPM. 21033010025

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2024**

**STUDI PROSES PRODUKSI COKLAT ORIGINAL DI PT. KAMPUNG COKLAT
BLITAR, PLOSOREJO, JAWA TIMUR
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**



Oleh:

ERIKA DEVA WIDYANTI

NPM. 21033010025

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2024

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**STUDI PROSES PRODUKSI COKLAT ORIGINAL DI PT. KAMPUNG COKLAT
BLITAR, PLOSOREJO, JAWA TIMUR**

Disusun Oleh :

ERIKA DEVA WIDYANTI

NPM. 21033010025

**Telah dipertahankan di hadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada tanggal 5
Juli 2024**

Penguji

Pembimbing

Dina Mustika, S.TP., M.Sc., Ph.D

Riski Ayu Anggreini, S.TP., M.Sc.

NPK. 20219930814214

NIP: 1721990 0427 065

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

Prof. Dr. Dra. Jarlyah, MP

NIP: 19650403 199103 2 001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**STUDI PROSES PRODUKSI COKLAT ORIGINAL DI PT. KAMPUNG
COKLAT BLITAR, PLOSOREJO, JAWA TIMUR**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**


Ir. Imam Bahrowi

Direktur Produksi PT. Kampung Coklat Blitar

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini

Nama : Erika Deva Widyanti

NPM 21033010025

Program Studi: Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/~~tidak revisi~~) Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan

Judul :

**STUDI PROSES PRODUKSI COKLAT ORIGINAL DI PT.KAMPUNG COKLAT
BLITAR, PLOSOREJO, JAWA TIMUR**

Dosen Penguji:


Dina Mustika, S.TP., M.Sc., Ph.D
NPK. 20219930814214

Dosen Pembimbing:


Riski Ayu Anggreini, S.TP., M.Sc
NIP. 17219900427065

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur


Dr. Rosida, S. TP., MP.
NIP. 19710219 202121 2 004

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 Lapangan (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 Lapangan (PKL) dan dokumentasi kegiatan selama berlangsungnya Praktik Kerja Lapangan. Dalam penyusunan laporan Praktik Kerja Lapangan 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. Prof. 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. Riski Ayu Anggreini, S.TP. M.Sc. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, saran, dan motivasi dalam pembuatan laporan.
4. Dina Mustika Rini, S.TP., M.Sc., Ph.D selaku Dosen Penguji
5. Peni Dwi Jayanti selaku HRD PT. Kampung Coklat Blitar yang telah memberikan ijin untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan.
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. Widyandini Nanda selaku rekan Praktik Kerja Lapang atas kerjasama dan dukungan dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapang hingga penulisan laporan.
10. Lini Putri Pramesti selaku rekan Praktik Kerja Lapang atas kerjasama dan dukungan dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapang hingga penulisan laporan.
11. Nabilla Nova selaku rekan Praktik Kerja Lapang atas kerjasama dan dukungan dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapang hingga penulisan laporan.
12. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam pelaksanaan magang industri hingga terbentuknya Praktik Kerja Lapang ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan Praktik Kerja Lapang 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, 28 Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Sejarah Perusahaan	3
C. Jumlah Produksi.....	4
D. Pemasaran Produksi.....	5
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	5
F. Organisasi Perusahaan.....	9
G. Ketenagakerjaan.....	13
BAB 2 PROSES PRODUKSI	17
A. Tinjauan Pustaka	17
B. Proses Produksi Original Chocolate di PT. Kampung Coklat Blitar.....	31
BAB 3 PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA.....	47
BAB 4 UNIT PENUNJANG PRODUKSI.....	53
A. Sumber Air	53
B. Sumber Tenaga Listrik	53
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	53
D. Pengendalian Mutu	57
BAB 5 PEMBAHASAN	62
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	69
A. Kesimpulan.....	69
B. Saran.....	69

BAB 7 TUGAS KHUSUS	70
A. Latar Belakang.....	70
B. Tinjauan Pustaka	71
C. Pembahasan.....	85
D. Kesimpulan	101
E. Saran	102
DAFTAR PUSTAKA.....	103
LAMPIRAN.....	107

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Daftar negara pemasok bahan baku.....	32
Tabel 2. pengendalian mutu proses produksi dengan literatur.....	86
Tabel 3. Tabel analisis Ketidaksesuaian produk akhir	95
Tabel 4. Faktor-faktor yang mempengaruhi kerusakan produk coklat.....	98

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Denah Lokasi PT. Kampung Cokelat Blitar	6
Gambar 2. Tata Letak Perusahaan	8
Gambar 3. Truktur Organisasi Perusahaan	10
Gambar 4. Diagram Alir Proses Pengolahan Kakao Primer	19
Gambar 5. Diagram Alir Proses Pengolahan Kakao Sekunder.....	23
Gambar 6. Diagram Alir Proses Produksi Coklat.....	28
Gambar 7. Gudang Bahan Baku PT. Kampung Coklat Blitar.....	31
Gambar 8. Bubuk Coklat Natural Dan Alkalized	32
Gambar 9. Lemak Coklat	33
Gambar 10. Gula.....	34
Gambar 11. Lesitin Kedelai	35
Gambar 12. Susu Bubuk	36
Gambar 13. Proses Conching	38
Gambar 14. Proses Inkubasi Di <i>Intermediate Room</i>	39
Gambar 15. Proses Pelelehan Coklat	40
Gambar 16. Proses Pencetakan Coklat	41
Gambar 17. Proses Pendinginan Coklat	42
Gambar 18. Proses Pengemasan Primer Coklat Original 45g	43
Gambar 19. Proses Pengemasan Sekunder Coklat Original 45g	44
Gambar 20. Proses Pengepakan Coklat	44
Gambar 21. Proses Penyimpanan Produk Di Gudang Produk Jadi	45
Gambar 22. Diagram Alir Proses Produksi Coklat	46
Gambar 23. Mesin Ball Mill	47
Gambar 24. Mesin Melter	47
Gambar 25. Wadah Baki	48
Gambar 26. Freezer	48
Gambar 27. Cetakan Coklat 45 Gram	49
Gambar 28. Nampan Aluminium	49
Gambar 29. Pipping Bag	50
Gambar 30. Saringan	50
Gambar 31. Timbangan Digital.....	51
Gambar 32. Keranjang Plastik.....	52

Gambar 33. Sarung Tangan Plastik	52
Gambar 34. Diagram Sebab Akibat.....	97

DAFTAR LAMPIRAN

lampiran 1. Dokumentasi Kegiatan	107
Lampiran 2. Spesifikasi Bahan Baku Dan Bahan Penolong	110
Lampiran 3. Sertifikat Magang Industri Dan Penilaian Mitra.....	116
Lampiran 4. Sertifikasi Produk	120