

**ANALISIS PERBEDAAN PROSES PRODUKSI *DARK CHOCOLATE* DI PT
KAMPUNG COKLAT DESA KADEMANGAN BLITAR DENGAN LITERATUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

WIDYANDINI NANDA IRVIANI

NPM. 21033010031

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2024

**ANALISIS PERBEDAAN PROSES PRODUKSI DARK CHOCOLATE DI PT
KAMPUNG COKLAT DESA KADEMANGAN BLITAR DENGAN LITERATUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

WIDYANDINI NANDA IRVIANI

NPM. 21033010031

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA

LAPANG

**ANALISIS PERBEDAAN PROSES PRODUKSI DARK CHOCOLATE DI PT
KAMPUNG COKLAT DESA KADEMANGAN BLITAR DENGAN LITERATUR**

Disusun Oleh

WIDYANDINI NANDA IRVIANI

NPM. 21033010031

SURABAYA, 21 JUNI 2023

TELAH DISETUJUI OLEH :

DOSEN PEMBIMBING


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

NIP: 1721990 0427 065

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**ANALISIS PERBEDAAN PROSES PRODUKSI DARK CHOCOLATE DI PT
KAMPUNG COKLAT DESA KADEMANGAN BLITAR DENGAN LITERATUR**

Disusun Oleh :

WIDYANDINI NANDA IRVIANI

NPM. 21033010031

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

Penguji

Pembimbing

Dina Mustika R., S.TP., M.Sc., PhD

NIP: 20219930814214

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

NIP: 1721990 0427 065

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP.

NIP: 19650403 199103 2 001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**ANALISIS PERBEDAAN PROSES PRODUKSI *DARK CHOCOLATE* DI PT
KAMPUNG COKLAT DESA KADEMANGAN BLITAR DENGAN LITERATUR**

**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 : Widyandini Nanda Irviani

N.P.M : 21033010031

Program Studi : Teknologi Pangan

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

Judul :

**ANALISIS PERBEDAAN PROSES PRODUKSI *DARK CHOCOLATE* DI PT
KAMPUNG COKLAT DESA KADEMANGAN BLITAR DENGAN LITERATUR**

Dosen Penguji:



(Dina Musliha, S.TP., M.Si., Ph.D.)
NIP. 20219930814214

Dosen Pembimbing:



(Riski Ayu Andriani, S.TP., M.Sc.)
NIP. 17219900 0427 065

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



(Dr. Rosida, S.TP., MP.)
NIP. 19710219 202121 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 Lapang (PKL) yang berjudul “Proses Produksi Dark Coklat Berbahan Dasar Buah Coklat Berjenis Criollo 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. 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., PhD selaku Dosen Penguji yang telah banyak memberikan bimbingan, saran dan motivasi dalam pembuatan laporan.
5. Bapak Ir. Imam Bahrowi selaku Direktur Produksi PT. Kampung Coklat Blitar yang telah membimbing, mengarahkan, dan memberikan banyak ilmu kepada penulis.
6. Seluruh karyawan PT. Kampung Coklat Blitar yang telah membantu penulis selama kegiatan magang.
7. Kepada kedua orang tua dan kakak saya yang telah memberikan dukungan secara moril dan spiritual, Terima kasih doanya.
8. Erika, Lini, dan Nabilla sebagai teman seperjuangan magang yang

selama ini telah memberikan bantuan dan motivasi.

9. 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, 5 Juni 2024

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
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.....	8
G. Ketenagakerjaan	13
BAB 2 PROSES PRODUKSI	17
A. Tinjauan Pustaka	17
B. Proses Produksi Dark Chocolate di PT Kampung Coklat Blitar	37
BAB 3 PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA.....	50
BAB 4 UNIT PENUNJANG PRODUKSI.....	57
A. Sumber Air	57
B. Sumber Tenaga Listrik	57
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	57
D. Pengendalian Mutu	60
E. Gudang.....	64
BAB 5 PEMBAHASAN	66
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	72
A. Kesimpulan	72
B. Saran	72
BAB VII TUGAS KHUSUS	73
A. Latar Belakang	73
B. Tinjauan Pustaka	74
C. Pembahasan.....	86
D. Kesimpulan dan Saran.....	105

DAFTAR PUSTAKA.....	107
LAMPIRAN.....	112

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Ukuran biji kakao	23
Tabel 2. Titik leleh Kristal.....	35
Tabel 3. Negara pemasok bahan baku	38
Tabel 4. Penerapan Sanitasi dan Hygiene PT. Kampung Coklat	86
Tabel 5. Kesesuaian penerapan sanitasi dan hygiene PT. Kampung Coklat.	101

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Lokasi PT. Kampung Coklat Blitar	7
Gambar 2. Denah Ruang Produksi PT Kampung Coklat Blitar.....	8
Gambar 3. Struktur Organisasi PT Kampung Coklat Blitar	10
Gambar 4. Diagram Alir Proses Pengolahan Primer Biji Kakao	20
Gambar 5. Diagram Alir Proses Pengolahan Sekunder Biji Kakao.....	24
Gambar 6. Diagram Alir Proses Produksi Dark Chocolate	32
Gambar 7. Bubuk coklat alkalized.....	39
Gambar 8. Bubuk coklat natural.....	39
Gambar 9. Lemak Coklat	40
Gambar 10. Gula	40
Gambar 11. Lesitin Kedelai.....	41
Gambar 12. Minyak Nabati	41
Gambar 13. Proses Sirkulasi Ball Mill	44
Gambar 14. Proses Penyimpanan di Intermediate room.....	44
Gambar 15. Pelelehan adonan coklat dalam mesin melter	45
Gambar 16. Pengemasan primer dark chocolate	47
Gambar 17. Pengemasan sekunder dark chocolate	48
Gambar 18. Diagram alir proses produksi dark chocolate	49
Gambar 19. Ball Mill Vertical.....	50
Gambar 20. Mesin Melter	51
Gambar 21. Freezer	51
Gambar 22. Wadah baki	52
Gambar 23. Cetakan	52
Gambar 24. Nampan Aluminium.....	53
Gambar 25. Piping bag	53
Gambar 26. Saringan	54
Gambar 27. Spatula Plastik	54
Gambar 28. Sarung Tangan Plastik.....	55
Gambar 29. Timbangan Digital	55
Gambar 30. Keranjang plastik.....	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi kegiatan selama magang.....	112
Lampiran 2. Spesifikasi Bahan Baku dan Bahan Penolong.....	114
Lampiran 3. Sertifikat magang	121