

**PROSES PRODUKSI *CRISPY CHOCOLATE* UKURAN 45 GRAM
DI PT. KAMPUNG COKLAT BLITAR, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG



Oleh:

ACHMAD GAUDI ALFARENZA MAYASA

NPM. 22033010006

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2025

**PROSES PRODUKSI *CRISPY CHOCOLATE* UKURAN 45 GRAM
DI PT. KAMPUNG COKLAT BLITAR, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:

ACHMAD GAUDI ALFARENZA MAYASA

NPM. 22033010006

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2025

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI *CRISPY CHOCOLATE* UKURAN 45 GRAM
DI PT. KAMPUNG COKLAT BLITAR, JAWA TIMUR**

Disusun oleh:

ACHMAD GAUDI ALFARENZA MAYASA

NPM. 22033010006

**Telah dipertahankan di hadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada
tanggal 13 Januari 2025**

Dosen Penguji:



Rahmawati, S.Pi., MSc

NIP. 199203262024062002

Dosen Pembimbing:



Dr. Muhammad Alfid K, S.Pi, M.Si.

NIP. 19940822 202203 1 004

**Mengetahui
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan**



Dr. Rosida, S.TP., MP.

NIP. 19710219 202121 2 004

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG

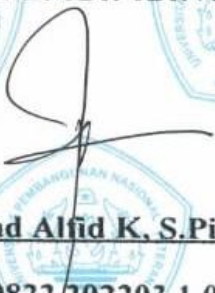
**PROSES PRODUKSI *CRISPY CHOCOLATE* UKURAN 45 GRAM
DI PT. KAMPUNG COKLAT BLITAR, JAWA TIMUR**

Disusun oleh:

ACHMAD GAUDI ALFARENZA MAYASA
NPM. 22033010006

SURABAYA, 13 JANUARI 2025
TELAH DISETUJUI OLEH:

DOSEN PEMBIMBING


Dr. Muhammad Alfid K. S.Pi, M.Si.
NIP. 19940822/202203 1 004

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa dibawah ini,

Nama : Achmad Gaudi Alfarenza Mayasa

NPM : 22033010006

ProgramStudi :Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/ tidak revisi) Laporan Praktik Kerja Lapangan berjudul:

PROSES PRODUKSI CRISPY CHOCOLATE UKURAN 45 GRAM
DI PT. KAMPUNG COKLAT BLITAR, JAWA TIMUR

Dosen Penguji



Rahmawati, S.Pi., M.Sc.

NIP. 199203262024062002

Dosen Pembimbing



Dr. Muhammad Alfid K, S.Pi, M.Si

NIP.19940822 202203 1 004

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknik dan Sains

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP.

NIP.196504031991032001

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI *CRISPY CHOCOLATE* UKURAN 45 GRAM
DI PT. KAMPUNG COKLAT BLITAR, JAWA TIMUR**

**MENGETAHUI DAN MENSETUJUI
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 Produksi Crispy Chocolate Ukuran 45 Gram di PT. Kampung Coklat Blitar” dengan baik.

Laporan ini disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban dari pelaksanaan mata kuliah Praktek Kerja Lapang (PKL) dan dokumentasi kegiatan Praktek Kerja Lapang selama magang MBKM PKKM. Dalam penyusunan laporan Praktek Kerja Lapang ini, tidak sedikit hambatan yang penulis hadapi, namun penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan, pengarahan, dukungan, dan doa 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. Dr. Muhammad Alfid K, S.Pi. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, saran, dan motivasi dalam pembuatan laporan.
4. Rahmawati, S.Pi., MSc. 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 pengetahuan kepada penulis.
6. Bapak M. Indi Ashar Safii selaku PPIC Produksi PT. Kampung Coklat Blitar yang telah membantu menjawab pertanyaan terkait materi PKL dan menyediakan dokumen dan lampiran penunjang laporan PKL yang dibuat penulis.
7. Seluruh personel PT. Kampung Coklat Blitar yang telah membantu penulis selama kegiatan PKL.
8. Yang terhormat Ibu penulis yang telah menyemangati penulis setiap waktu untuk segera menyelesaikan laporan PKL dan mendoakan yang terbaik untuk penulis.

9. Natan, Nadin, dan Angel sebagai teman seperjuangan PKL yang selama ini telah memberikan bantuan dan motivasi.
10. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam pelaksanaan magang industri hingga terbentuknya Praktek Kerja Lapang ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan Praktek 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, 13 Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Sejarah Perusahaan	6
C. Jumlah Produksi.....	8
D. Pemasaran Produksi.....	8
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	9
F. Struktur Organisasi.....	14
G.Ketenagakerajaan	18
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	21
A. Kakao (<i>Theobroma cacao L.</i>).....	21
B. Pengolahan Biji Kakao	23
C. Coklat <i>Compound</i> Susu	29
D. Filled Chocolate	35
E. Proses Produksi <i>Crispy Chocolate</i> Ukuran 45 Gram di PT. Kampung Coklat Blitar	36
BAB 3 PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA.....	44
BAB 4 UNIT PENUNJANG PRODUKSI	51
BAB 5 PEMBAHASAN	60
BAB 6 PENUTUP.....	68
A. Kesimpulan.....	68
B. Saran	68
BAB 7 TUGAS KHUSUS	69
A. Pendahuluan	69
B. Tinjauan Pustaka.....	72
C. Pembahasan	92
D. Kesimpulan dan Saran.....	116
DAFTAR PUSTAKA.....	117
LAMPIRAN	127

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Lokasi PT. Kampung Coklat Blitar.....	9
Gambar 2. Tata Letak Area Produksi PT. Kampung Coklat Blitar	13
Gambar 3. Struktur Organisasi PT. Kampung Coklat Blitar	14
Gambar 4. Struktur Organisasi Divisi Produksi.....	16
Gambar 5. Tahap Pasca Panen Biji Kakao.....	26
Gambar 6. Pencampuran Pecahan Minyak Nabati.....	38
Gambar 7. Penetapan Adonan Coklat <i>Compound</i> Susu	39
Gambar 8. Pelelehan Padatan Coklat <i>Compound</i> Susu.....	40
Gambar 9. Pencampuran Opak Gambir.....	40
Gambar 10. Pembuatan Retain Sampel <i>Crispy Chocolate</i>	40
Gambar 11. Pencetakan <i>Crispy Chocolate</i> Ukuran 45 Gram.....	41
Gambar 12. Pembekuan <i>Crispy Chocolate</i> Ukuran 45 Gram.....	41
Gambar 13. Pengemasan Primer <i>Crispy Chocolate</i> Ukuran 45 Gram	42
Gambar 14. Pengemasan Sekunder <i>Crispy Chocolate</i> Ukuran 45 Gram	42
Gambar 15. Diagram Alir Tahap Produksi <i>Crispy Chocolate</i> Ukuran 45 Gram	43
Gambar 16. Ball Mill Vertikal (BMV)	44
Gambar 17. Melter	45
Gambar 18. Lemari Pembeku.....	46
Gambar 19. Timbangan Duduk	46
Gambar 20. Timbangan Digital.....	47
Gambar 21. Spatula	47
Gambar 22. Saringan Stainless.....	48
Gambar 23. Bak Stainless	48
Gambar 24. Mangkuk Stainless.....	48
Gambar 25. Piping Bag	49
Gambar 26. Handheld Inkjet Printer	50

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penilaian Kesesuaian Kriteria Komitmen dan Tanggung Jawab.....	93
Tabel 2. Penilaian Kesesuaian Kriteria Bahan	98
Tabel 3. Penilaian Kesesuaian Sub-Kriteria Lokasi, Tempat dan Alat	101
Tabel 4. Penilaian Kesesuaian Sub-Kriteria Peralatan dan Perangkat PPH..	105
Tabel 5. Penilaian Kesesuaian Sub-Kriteria Prosedur PPH	106
Tabel 6. Penilaian Kesesuaian Kriteria Produk.....	112
Tabel 7. Penilaian Kesesuaian Kriteria Pemantauan dan Evaluasi.....	114

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Bentuk Penerapan Kriteria Kesatu SJPH: Komitmen dan Tanggung Jawab.....	127
Lampiran 2. Bentuk Penerapan Kriteria Kedua SJPH: Bahan.....	132
Lampiran 3. Bentuk Penerapan Kriteria Ketiga SJPH: Proses Produksi Halal	133
Lampiran 4. Bentuk Penerapan Kriteria Keempat SJPH: Produk.....	136
Lampiran 5. Bentuk Penerapan Kriteria Kelima SJPH: Pemantauan dan Evaluasi.....	138
Lampiran 6. Setifikat Halal Crispy Chocolate	140