

**PROSES PENGOLAHAN DAN PENGENDALIAN MUTU
COKELAT BATANG *DARK CHOCOLATE*
"COKELAT MAJAPAHIT" KELOMPOK TANI MULYO JATI**

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG



Disusun Oleh:

MIFTAKHUL FIRDAUS
NPM: 22033010120

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
TAHUN 2025**

**PROSES PENGOLAHAN DAN PENGENDALIAN MUTU
COKELAT BATANG DARK CHOCOLATE
"COKELAT MAJAPAHIT" KELOMPOK TANI MULYO JATI**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar
sarjana teknologi pangan

Disusun Oleh:

MIFTAKHUL FIRDAUS
NPM. 22033010120

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
TAHUN 2025**

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG
PROSES PENGOLAHAN DAN PENGENDALIAN MUTU
COKELAT BATANG *DARK CHOCOLATE*
"COKELAT MAJAPAHIT" KELOMPOK TANI MULYO JATI

Disusun Oleh:

MIFTAKHUL FIRDAUS
NPM. 22033010120

Telah dipertahankan dan diterima oleh Tim Penguji pada 24 Oktober 2025

Tim Penguji

Pembimbing


Ir Ulva Sarofa., MM

NIP. 196305161988032001


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

NIP. 199004272024062001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik dan Sains

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP

NIP. 19650403 199103 2001

**LEMBAR PENGESAHAN
PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PENGOLAHAN DAN PENGENDALIAN MUTU
COKELAT BATANG *DARK CHOCOLATE*
"COKELAT MAJAPAHIT" KELOMPOK TANI MULYO JATI**

Disusun Oleh :

MIFTAKHUL FIRDAUS
NPM. 22033010120

Surabaya, 9 April 2025

Telah disetujui oleh:
DOSEN PEMBIMBING



Riski Ayu Anggreini, S.TP., M.Sc
NIP. 199004272024062001

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PENGOLAHAN DAN PENGENDALIAN MUTU
COKELAT BATANG DARK CHOCOLATE
"COKELAT MAJAPAHIT" KELOMPOK TANI MULYO JATI**

Mengetahui dan menyetujui,
PEMBIMBING LAPANGAN


(Alif Wahyu Dewa Ananta, ST.)

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

Jl. Raya Rungkut Madya Gunung Anyar Surabaya. Telp 031 8782179. Fax 031 8782257
www.upnjatim.ac.id

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Miftakhul Firdaus

NPM : 22033010120

Program Studi: Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (~~revisi~~~~tidak revisi~~) Laporan Praktik kerja Lapang dengan

Judul:

**PROSES PENGOLAHAN DAN PENGENDALIAN MUTU COKELAT BATANG
DARK CHOCOLATE "COKELAT MOJOPAHIT" KELOMPOK TANI MULYO
JATI**

Penguji



Ir Ulya Sarofa., MM
NIP.196305161988032000

Pembimbing



Riski Ayu Anggreini, S.TP., M.Sc
NIP. 199004272024062001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



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

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan YME karena atas Rahmat dan Karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapang untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan. Penyusunan laporan ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan apresiasi dan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Sains Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Rosida, S.TP., M.P. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik dan Sains Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur serta selaku Dosen Wali yang telah banyak memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan.
3. Riski Ayu Anggreini, S.TP., M.Sc selaku dosen pembimbing yang telah banyak memberikan bimbingan dan pengarahan untuk penyusunan laporan.
4. Rheisya Nafisatun Nisa dan Ajeng Cicit Arantxa selaku rekan Praktik Kerja Lapangan yang sudah menemani dan berjuang bersama.
5. Semua pihak di Industri Pengolahan Kakao Kelompok Tani Mulyo Jati yang telah mendukung penulis dalam pelaksanaan program Praktek Kerja Industri ini.
6. Kedua orang tua, Ayahanda Marsahid dan Ibunda Ifatul Mufidah yang selalu memberikan dukungan baik secara moril maupun materil dalam kegiatan Praktik Kerja Lapang.
7. Kedua saudara kandung, Mas Thoriiqul Firdaus dan Adek Muhammad Lutfi Rayyan Firdaus, yang telah memberikan dukungan dalam penulisan laporan

Penulis berharap laporan ini memperluas wawasan dan pemikiran untuk kemajuan di masa depan serta bermanfaat bagi pihak terkait. Penulis menyadari adanya kekurangan dalam laporan ini dan mengharapkan kritik serta saran yang konstruktif.

Surabaya, 09 April 2025

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	I
KATA PENGANTAR	IV
DAFTAR ISI	V
DAFTAR GAMBAR	VII
DAFTAR TABEL	VIII
DAFTAR LAMPIRAN	IX
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG	1
1.2 TUJUAN	2
1.3 MANFAAT	2
1.4 PROFIL PERUSAHAAN	3
1.4.1 Sejarah Perusahaan	3
1.4.2 Logo Perusahaan	4
1.4.3 Pemasaran Produk	5
1.4.4 Lokasi Perusahaan	6
1.4.5 Struktur Organisasi	8
1.4.6 Ketenagakerjaan	10
1.4.7 Produk	13
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	16
2.1 KAKAO DAN PRODUK OLAHAN KAKAO	16
2.2 COKELAT BATANG	16
2.3 PROSES PENGOLAHAN PASCA-PANEN KAKAO SECARA UMUM	17
2.4 PROSES PRODUKSI COKELAT BATANG DARK CHOCOLATE SECARA UMUM	18
2.5 PENGENDALIAN MUTU	22
BAB III PELAKSANAAN PKL	27
3.1 RENCANA PROGRAM PELAKSANAAN PKL	27
3.2 URAIAN PROSES PASCA PANEN KAKAO DI PERUSAHAAN	27
3.3 URAIAN PROSES PRODUKSI DI PERUSAHAAN	29
3.4 PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	32
3.4.1 Mesin	33
3.4.1.1 <i>Pre-Dryer</i>	33
3.4.1.2 <i>Nibs Shell Separator</i>	33

3.4.1.3	<i>Roaster</i>	34
3.4.1.4	<i>Cooler</i>	35
3.4.1.5	<i>Stone Mill</i>	36
3.4.1.6	<i>Ball Mill Kapasitas Besar</i>	36
3.4.1.7	<i>Storage Tank</i>	37
3.4.1.8	<i>Ball Mill Kapasitas Kecil</i>	38
3.4.1.9	<i>Vertical Tempering Machine</i>	38
3.4.1.10	<i>Showcase</i>	39
3.4.1.11	<i>Table Shaker/Meja Getar</i>	40
3.4.2	Peralatan	40
3.4.2.1	Peti Fermentasi	40
3.4.2.2	<i>Grain Moisture Meter</i>	41
3.4.2.3	Cetakan	41
3.4.2.4	Timbangan Digital	42
3.4.2.5	Baskom	43
3.5	UNIT PENUNJANG PRODUKSI	44
3.5.1	Sumber air	44
3.5.2	Sumber Tenaga listrik	44
3.5.3	Sanitasi pengolahan limbah	45
3.5.4	Pengolahan Limbah	48
3.5.5	Pengendalian mutu	49
3.5.6	Gudang	50
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	47
4.1	PEMBAHASAN	47
4.2	TUGAS KHUSUS	50
BAB V	PENUTUP	64
5.1	Kesimpulan	64
5.2	Saran	64
DAFTAR PUSTAKA		65
LAMPIRAN		71

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 LOGO KELOMPOK TANI MULYO JATI.....	4
GAMBAR 2 LOGO COKELAT MAJAPAHIT.....	5
GAMBAR 3 LOKASI PERUSAHAAN	6
GAMBAR 4 STRUKTUR ORGANISASI	8
GAMBAR 5 PRODUK COKELAT MAJAPAHIT.....	15
GAMBAR 6 DIAGRAM ALIR DARI PROSES PENGOLAHAN PASCA PANEN KAKAO (GAYO ET AL., 2022).....	18
GAMBAR 7 DIAGRAM ALIR PROSES PRODUKSI COKELAT BATANG DARK CHOCOLATE (SAPUTRO., DKK, 2019)	22
GAMBAR 8 DIAGRAM ALIR PROSES PASCA PANEN KAKAO OLEH KELOMPOK TANI MULYO JATI.....	28
GAMBAR 9 DIAGRAM ALIR PROSES PRODUKSI COKELAT BATANG DARK CHOCOLATE OLEH KELOMPOK TANI MULYO JATI.....	30
GAMBAR 10 MESIN PRE-DRYER.....	33
GAMBAR 11 MESIN NIBS SHELL SEPARATOR.....	34
GAMBAR 12 MESIN ROASTER	35
GAMBAR 13 MESIN COOLER.....	35
GAMBAR 14 MESIN STONE MILL	36
GAMBAR 15 MESIN BALL MILL KAPASITAS BESAR	37
GAMBAR 16 MESIN STORAGE TANK.....	37
GAMBAR 17 MESIN BALL MILL KAPASITAS KECIL	38
GAMBAR 18 MESIN VERTICAL TEMPERING MACHINE.....	39
GAMBAR 19 SHOWCASE	39
GAMBAR 20 TABLE SHAKER/MEJA GETAR.....	40
GAMBAR 21 PETI FERMENTASI	41
GAMBAR 22 GRAIN MOISTURE METER	41
GAMBAR 23 CETAKAN	42
GAMBAR 24 TIMBANGAN DIGITAL KAPASITAS 200 KG	42
GAMBAR 25 TIMBANGAN KAPASITAS 30 KG	43
GAMBAR 26 BASKOM.....	43
GAMBAR 27 CONTROL CHART KECACATAN PRODUK DARK CHOCOLATE.....	60
GAMBAR 28 DIAGRAM FISHBONE KECACATAN PRODUK DARK CHOCHOLATE	61

DAFTAR TABEL

TABEL 1 TENAGA KERJA TIDAK LANGSUNG.....	12
TABEL 2 TENAGA KERJA TIDAK LANGSUNG.....	12
TABEL 3 RENCANA PROGRAM PELAKSANAAN PKL.....	27
TABEL 4 PENGENDALIAN MUTU BAHAN BAKU	50
TABEL 5 PENGENDALIAN MUTU PRODUKSI COKELAT BATANG DARK CHOCOCOLATE	52
TABEL 6 PENGENDALIAN MUTU PRODUK AKHIR COKELAT BATANG DARK CHOCOLATE	55
TABEL 7 DATA KECACATAN PRODUK DARK CHOCOLATE PERIODE BULAN JANUARI	58

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 LEMBAR PENILAIAN PKL.....	71
LAMPIRAN 2 STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN.....	72
LAMPIRAN 3 TATA LETAK FASILITAS PABRIK.....	73
LAMPIRAN 4 POLA ALIRAN BAHAN	74
LAMPIRAN 5 DIAGRAM ALIR PROSES PRODUKSI	75
LAMPIRAN 6 SERTIFIKAT HACCP.....	76
LAMPIRAN 7 SERTIFIKAT BPOM	77
LAMPIRAN 8 SERTIFIKAT HALAL.....	78
LAMPIRAN 9 FORMAT PENGUJIAN MUTU BIJI KAKAO	79
LAMPIRAN 10 FORMAT PENGUJIAN STANDAR MUTU COKELAT BATANG	80
LAMPIRAN 11 JENIS PRODUK	81
LAMPIRAN 12 DOKUMENTASI BERSAMA PEMBIMBING LAPANGAN COKELAT MAJAPAHIT	83
LAMPIRAN 13 DOKUMENTASI PRIBADI DI COKELAT MAJAPAHIT.....	84