

**PROSES PENGERINGAN BIJI KAKAO DAN
PENGOLAHAN OLAHAN COKLAT
DI PT. KAMPUNG COKLAT
BLITAR**

PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN



OLEH:

AGNES SENIORITA DIAN P. 6103014089

SELINA PINGKI P. 6103014112

LAURENSIA FLORENCE 6103014131

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA**

2017

**PROSES PENGERINGAN BIJI KAKAO DAN PENGOLAHAN
OLAHAN COKLAT
DI PT. KAMPUNG COKLAT
BLITAR**

PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:

AGNES SENIORITA D. P.

6103014089

SELINA PINGKI P.

6103014112

LAURENSIA FLORENCE

6103014131

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2017**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Agnes Seniorita, Selina Pingki, Laurensia Florence.

NRP : 6103014089, 6103014112, 6103014131

Menyetujui Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul:

Proses Pengeringan Biji Kakao dan Pengolahan Olahan Coklat di PT. Kampung Coklat Blitar

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 31 Juli 2017

Yang menyatakan,



Agnes Seniorita

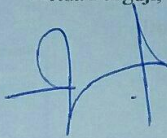
Selina Pingki

Laurensia Florence

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan "**Proses Pengeringan Biji Kakao dan Pengolahan Olahan Coklat Di PT. Kampung Coklat Blitar**", yang diajukan oleh Agnes Seniorita Dian Puspita (6103014089), Selina Pingki (6103014112), Laurensia Florence (6103014131) telah diujikan pada tanggal 28 Juli 2017 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji

Ketua Penguji,



Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT.
Tanggal : 31-07-2017


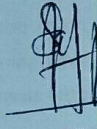
Mengetahui,
Fakultas Teknologi Pertanian
Dekan,

Ir. Thomas Indarto Putu S., MP., IPM
Tanggal

LEMBAR PERSETUJUAN

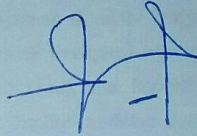
Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan “**Proses Pengeringan Biji Kakao dan Pengolahan Olahan Coklat Di PT. Kampung Coklat Blitar**”, yang diajukan oleh Agnes Seniorita Dian Puspita (6103014089), Selina Pingki (6103014112), Laurensia Florence (6103014131) telah disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. Kampung Coklat
Pembimbing Lapangan,



Ir. Imam Bahrowi
Tanggal:

Dosen Pembimbing,



Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT
Tanggal: 31-07-2017

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini saya menyatakan bahwa Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami yang berjudul:

**PROSES PENGERINGAN BIJI KAKAO DAN PENGOLAHAN
OLAHAN COKLAT
DI PT. KAMPUNG COKLAT
BLITAR**

Adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan kami juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis akan diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarisme, maka kami bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan dan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2 dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (c) tahun 2010).

Surabaya, 31 Juli 2017



Agnes Seniorita

Selina Pingki

Laurensia Florence

Agnes Seniorita Dian Puspita (6103014089), Selina Pingki Pertiwi (6103014112), Laurensia Florence (6103014131). **Proses Pengeringan Biji Kakao dan Pengolahan Olahan Coklat di PT. Kampung Coklat Blitar.**
Dibawah bimbingan: Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT.

ABSTRAK

PT. Kampung Coklat adalah salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pengeringan biji kakao dan penghasil olahan coklat yang berada di Kota Blitar. Olahan coklat yang dihasilkan berbahan baku bubuk coklat, lemak coklat, dan susu. Proses pembuatan olahan coklat terdiri dari proses pencampuran, penghalusan, *conching*, pencetakan, pengemasan, dan penyimpanan. Produk olahan coklat yang dihasilkan seperti *original chocolate*, *dark chocolate*, *crispy chocolate*, *white chocolate*, dan *fruit chocolate*. Usaha pengontrolan kualitas produk dilakukan oleh PT. Kampung Coklat dengan menerapkan sanitasi yang baik terhadap bahan baku, ruang produksi, lingkungan pabrik, peralatan dan mesin serta pekerjanya. Selain itu, dilakukan pula pengendalian mutu mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, pengemasan serta kondisi penyimpanan bahan baku maupun produk.

Kata kunci: Biji kakao, olahan coklat, proses pembuatan, sanitasi, pengendalian mutu.

Agnes Seniorita Dian Puspita (6103014089), Selina Pingki Pertiwi (6103014112), Laurensia Florence (6103014131). ***Drying Process of Cocoa Bean and Chocolate Processing at PT. Kampung Coklat Blitar.***
Advisory Committee: Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT.

ABSTRACT

PT. Kampung Coklat is one of the companies engaged in the drying of cocoa beans and chocolate processed producers in Blitar. Chocolate generated from cocoa butter, cocoa powder, and milk. The process of making chocolate consists of the process of mixing, refining, conching, moulding, packaging, and storage. Chocolate products such as original chocolate, dark chocolate, crispy chocolate, white chocolate, and fruit chocolate. The effort to control the product quality made by PT. Kampung Coklat is applying good sanitation to raw materials, production space, environmental plant, equipment and machinery also the employees. In addition, quality control is also conducted from raw materials receiving, production process, packaging and storage conditions of raw materials and products.

Keywords: Cocoa beans, chocolate, making process, sanitation, quality control.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini, dengan judul **“Proses Pengeringan Biji Kakao dan Pengolahan Olahan Coklat Di PT. Kampung Coklat Blitar”** yang merupakan salah satu syarat akademis untuk dapat menyelesaikan Program Sarjana di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT. selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan banyak waktu, pikiran, dan tenaga dalam membimbing penulis sejak awal hingga terselesaikannya penulisan ilmiah ini.
2. PT. Kampung Coklat Blitar yang telah memberikan kesempatan pada penulis untuk pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan
3. Ir. Imam Bahrowi selaku Pembimbing Lapangan
4. Seluruh karyawan dan staff PT. Kampung Coklat Blitar yang telah memberikan banyak informasi selama Praktek Kerja
5. Semua pihak yang secara langsung atau tidak langsung membantu terselesaikannya penulisan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Penulis berharap Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini akan berguna bagi pembaca.

Surabaya, Juli 2017

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	2
1.2.1.Tujuan Umum	2
1.2.2.Tujuan Khusus	2
1.3. Metode Pelaksanaan	3
1.4. Waktu dan Tempat	3
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	4
2.1. Sejarah Singkat Perusahaan	4
2.2. Visi dan Misi Perusahaan	5
2.2.1. Visi Perusahaan	5
2.2.2. Misi Perusahaan.....	5
2.3. Lokasi dan Tata Letak Pabrik	5
2.3.1. Lokasi Pabrik.....	6
2.3.2. Tata Letak Pabrik.....	6
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI	9
3.1. Bentuk Usaha.....	9
3.2. Organisasi	12
3.3. Ketenagakerjaan	16
3.3.1. Klasifikasi Tenaga Kerja	16
3.3.2. Jam Kerja	16
3.4. Kesejahteraan Pekerja	17
3.4.1. Jaminan Sosial	18
3.4.2. Peribadatan	18

3.4.3. Lain-lain	18
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU.....	19
4.1. Bahan Baku	19
4.1.1. Tinjauan Umum Kakao.....	20
4.1.2. Karakteristik dan Morfologi Kakao.....	20
4.1.3. Jenis-Jenis Kakao.....	21
4.1.4. Bubuk Coklat.....	22
4.1.5. Lemak Coklat.....	24
4.1.6. Susu Bubuk <i>Full Cream</i>	26
4.2. Bahan Pembantu.....	27
4.2.1. Lesitin	27
4.2.2. Gula	27
4.2.3. Lemak Nabati	28
4.2.4. Bahan Lain	28
4.2.2. Zat-zat Aditif (Bahan Tambahan Pangan)	29
4.2.1.1. Tinjauan Umum Zat Aditif	29
BAB V. PROSES PENGOLAHAN	31
5.1. Proses Pengolahan Coklat.....	32
5.1.1. Pencampuran dan Penghalusan (<i>Refining</i>).....	34
5.1.2. <i>Conching</i>	34
5.1.3. Pencetakan	35
5.1.4. Proses Pengemasan.....	35
5.1.5. Proses Penyimpanan	36
5.2. Berbagai Jenis Coklat Olahan PT. Kampung Coklat	36
5.2.1. Coklat Original (<i>Original Chocolate</i>).....	36
5.2.2. Coklat Putih (<i>White Chocolate</i>).....	37
5.2.3. Coklat Pekat (<i>Dark Chocolate</i>).....	37
5.2.3.1. Jenis Coklat Pekat (<i>Dark Chocolate</i>).....	38
5.2.4. Coklat Krispi (<i>Crispy Chocolate</i>).....	39
5.2.5. Coklat Rasa Apel (<i>Apple Chocolate</i>).....	39
5.2.6. Coklat Rasa Jeruk (<i>Orange Chocolate</i>).....	39
BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	41
6.1. Pengemasan	44
6.1.1. Pengemasan Coklat.....	44
6.2. Penyimpanan	48

BAB VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN.....	51
7.1. Mesin <i>Ball Mill</i>	51
7.2. Alat <i>Sealer</i> Plastik.....	53
7.3. Mesin <i>Cup Sealer</i>	54
 BAB VIII. DAYA YANG DIGUNAKAN	56
8.1. Sumber Daya Manusia.....	56
8.2. Sumber Daya Listrik.....	57
 BAB IX. SANITASI	58
9.1. Sanitasi Bahan Baku	58
9.2. Sanitasi Hasil Produksi	59
9.3. Sanitasi Ruang Produksi	59
9.4. Sanitasi Peralatan dan Mesin	59
9.5. Sanitasi Pekerja.....	61
9.7. Sanitasi Lingkungan Pabrik.....	62
9.8. Sanitasi Limbah	64
 BAB X. PENGENDALIAN MUTU	65
10.1. Pengendalian Mutu Biji Coklat Kering	66
10.2. Pengendalian Mutu Bahan Baku.....	69
10.3. Pengendalian Mutu Selama Proses Produksi.....	70
10.4. Pengendalian Mutu Produk Akhir	71
10.5. Pengendalian Mutu Produk Selama Penyimpanan	71
 BAB XI. PENGOLAHAN LIMBAH PABRIK	73
11.1. Jenis Limbah.....	73
11.1.1. Limbah Cair	73
11.1.1.1. Tujuan Pengolahan Limbah Cair Industri.....	73
11.1.1.2. Sistem Pengolahan Limbah Cair.....	74
11.1.2. Limbah Padat.....	76
11.1.3. Limbah Gas	77
11.2. Dampak Negatif Limbah	77
 BAB XII. TUGAS KHUSUS	80
12.1. Kasus Pengendalian Mutu di PT. Kampung Coklat Blitar	80
12.2. Proses Pengolahan Olahan Coklat di PT. Kampung Coklat	84

12.2.1. Proses Pengolahan Coklat.....	84
12.2.2. Pencampuran Bahan	84
12.2.3. Penghalusan (<i>Refining</i>).....	84
12.2.4. Pematangan dan Homogenisasi (<i>conching</i>).....	85
12.2.5. <i>Tempering</i>	86
12.2.6. Pencetakan.....	88
12.2.7. <i>Proses Pengolahan Coklat di PT. Kampung Coklat</i>	89
12.3. Diversifikasi Produk Olahan Coklat Di PT. Kampung Coklat.....	92
12.3.1. <i>Apple Chocolate</i>	94
12.3.2. <i>Orange Chocolate</i>	94
12.3.3. <i>Crispy Chocolate</i>	95
 BAB XIII. KESIMPULAN DAN SARAN.....	 97
DAFTAR PUSTAKA.....	99
LAMPIRAN.....	105

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1. Struktur Organisasi PT. Kampung Coklat.....	14
Gambar 4.1. Kakao (<i>Theobroma cacao L</i>).....	20
Gambar 4.2. Jenis-Jenis Kakao.....	22
Gambar 4.3. Opak Gambir.....	29
Gambar 12.1. Diagram Alir Proses Pembuatan Coklat Bar.....	85
Gambar 12.2. Jenis Kristal Pada Coklat.....	87
Gambar 12.2. Mesin Pencetak Coklat Semi Otomatis.....	88
Gambar 12.3. Wadah Pencetak Coklat.....	89

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Kelebihan dan Kekurangan Perseroan Terbatas.....	11

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Denah Lokasi PT. Kampung Coklat Blitar.....	105
Lampiran 2. Contoh Pengemas Sekunder Di PT. Kampung Coklat	106
Lampiran 3. Sanitasi Pekerja Di PT. Kampung Coklat.....	107
Lampiran 4. Analisa Biji Coklat Kering.....	108
Lampiran 5. Ruang Penyimpanan Produk Coklat.....	109
Lampiran 6. Diagram alir proses pembuatan <i>apple chocolate</i>	111
Lampiran 7. <i>Apple chocolate</i> 100 gram.....	112
Lampiran 8. <i>Apple chocolate</i> -200 gram.....	113
Lampiran 9. <i>Apple chocolate</i> -500 gram	114
Lampiran 10. <i>Apple chocolate</i> -7 gram x 60 biji.....	115
Lampiran 11. <i>Apple chocolate</i> -250 gram- bentuk blok	116
Lampiran 12. <i>Apple chocolate</i> -7 gram x 70 biji- bentuk diamond.....	117
Lampiran 13. <i>Apple chocolate</i> - 500 gram- bentuk diamond kopi	118
Lampiran 14. Diagram alir proses pembuatan <i>orange chocolate</i>	119
Lampiran 15. <i>Orange chocolate</i> - 100 gram	120
Lampiran 16. <i>Orange chocolate</i> - 200 gram.....	121
Lampiran 17. <i>Orange chocolate</i> - 250 gram.....	122
Lampiran 18. <i>Orange chocolate</i> - 500 gram.....	123
Lampiran 19. <i>Orange chocolate</i> - 7 gram x 60 biji.....	124
Lampiran 20. Proses pembuatan <i>crispy chcolate</i>	125
Lampiran 21. <i>Crispy chocolate</i> - 45 gr.....	126
Lampiran 22. <i>Crispy chocolate</i> - 100 gram.....	127
Lampiran 23. <i>Crispy chocolate</i> - 200 gram.....	128
Lampiran 24. <i>Crispy chocolate</i> - 500 gram.....	129
Lampiran 25. <i>Crispy chocolate</i> - 7 gram x 4 biji.....	130
Lampiran 26. <i>Crispy chocolate</i> - 7 gram x 10 biji	131
Lampiran 27. <i>Crispy chocolate</i> - 7 gram x 15 biji	132
Lampiran 28. <i>Crispy chocolate</i> - 7 gram x 30 biji.....	133