

**PENGAWASAN MUTU BIJI KAKAO PADA PRODUK *COCOA*
POWDER DI PT PAGILARAN UNIT SEGAYUNG UTARA,
KABUPATEN BATANG, JAWA TENGAH**



Disusun oleh :

**Sintia Abdurahman
(1700033031)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
SEPTEMBER, 2020**

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGAWASAN MUTU BIJI KAKAO PADA PRODUK *COCOA*
POWDER DI PT PAGILARAN UNIT SEGAYUNG UTARA, KAB.
BATANG, JAWA TENGAH**

2020

**Diajukan Oleh :
Sintia Abdurahman
(1700033031)**

Yogyakarta, 09 September 2020

Telah diperiksa dan disetujui oleh :

Dosen Pembimbing

(Ika Dyah Kumalasari S.Si., M.Sc., Ph. D)

NIY. 60160914

Mengetahui,

Ketua Program Studi

**1960
Teknologi Pangan FTI-UAD**

(Ika Dyah Kumalasari S.Si., M.Sc., Ph. D)

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN



Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Sintia Abdurahman

Nim 1700033031

Fakultas : Teknologi Industri

Prodi : Teknologi Pangan

Topik khusus : Pengawasan mutu biji kakao pada produk *cocoa powder* di PT Pagilaran Unit Produksi Segayung Utara.

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan kerja praktik dengan topik khusus Pengawasan mutu biji kakao pada produk *cocoa powder* di PT Pagilaran Unit Segayung Utara adalah hasil murni saya sendiri, dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai.

Atas pernyataan ini, saya siap menanggung sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila terdapat kecurangan dalam laporan magang yang saya susun.

Yogyakarta, 09 September 2020

Sintia Abdurahman

1700033031

KATA PENGANTAR



Puji dan syukur saya panjatkan kehadirat *Allah Subhanahu Wa Ta'ala* yang telah memberikan nikmat dan rahmatnya sehingga saya bisa menyelesaikan laporan kerja praktik ini tepat pada waktunya. Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat didalam menyelesaikan kerja praktik dan menjadi salah satu bukti bahwa saya telah melakukan kerja praktik sesuai dengan ketentuan kampus dan PT Pagilaran. Dalam penyusunan laporan kerja praktik ini banyak pihak yang telah membantu saya, oleh karena itu saya mengucapkan terima kasih banyak kepada :

1. Puji dan syukur saya panjatkan kehadirat *Allah Subhanahu Wa Ta'ala* yang telah memberikan nikmat dan rahmatnya
2. Orang tua saya yang selalu menyemangati dan selalu memberikan dukungan kepada saya dalam menyelesaikan laporan kerja praktik ini
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari S. Si., M. Sc., Ph. D. Selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
4. Ibu Ika Dyah Kumalasari S. Si., M. Sc., Ph.D. Selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
5. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. Selaku Dosen Koordinator Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
6. Dr. Ir. Ngadiman, M. Si selaku Dosen Pembimbing lapangan.
7. Bapak pimpinan serta seluruh staf di PT. Pagilaran Unit Segayung Utara dan teman-teman Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.

Penyusun menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan laporan ini, untuk itu saya sangat mengharapkan saran dan kritik dari semua pihak untuk perbaikan laporan ini. Semoga laporan ini bisa menjadi referensi dan bermanfaat bagi yang memerlukan.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
RINGKASAN	viii
BAB I	9
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	9
1.1. Profil Perusahaan/Instansi	9
1.1.1. Sejarah	9
1.1.2. Visi dan Misi	11
1.1.3. Struktur Organisasi.....	12
1.2. Proses Produksi	13
1.2.1. Bahan Baku, produk antara, produk akhir.....	13
1.2.2. Proses produksi.....	26
1.2.3. Mesin dan Peralatan	35
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang	55
TUGAS KHUSUSKERJA PRAKTIK	57
2.1. Latar Belakang	57
2.2. Rumusan Masalah	58
2.3. Tujuan	58
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah	58
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	59
2.6. Kesimpulan	69
DAFTAR PUSTAKA	70

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Standar mutu biji kakao kering berdasarkan SNI.....	20
Tabel 1.2. Sarana dan prasarana	56
Tabel 1.2. Hasil produksi <i>cocoa powder</i> pada tahun 2019.....	62
Tabel 2.2. Analisis kadar air pada biji kakao kering	64
Tabel 3.2. Hasil uji bahan baku	65
Tabel 4.2. Hasil uji total <i>bean count</i>	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Struktur Organisasi PT. Pagilaran Unit Produksi Segayung Utara	13
Gambar 2.1. Proses penanganan dan penyediaan bahan baku	6
Gambar 3.1. Pemeraman buah kakao	7
Gambar 4.1. Proses sortasi biji kakao basah	8
Gambar 5.1. Fermentasi biji kakao.....	10
Gambar 6.1. Pengeringan biji kakao normal.....	11
Gambar 7.1. Pengeringan biji kakao <i>reject</i>	11
Gambar 8.1. Sortasi biji kakao	12
Gambar 9.1. Biji normal	14
Gambar 10.1. <i>Double bean</i>	14
Gambar 11.1. Biji <i>reject</i> /OPT	15
Gambar 12.1. Anggas	15
Gambar 13.1. <i>Potasium karbonat</i>	17
Gambar 14.1. <i>Cocoa powder</i>	18
Gambar 15.1. <i>Coco butter</i>	18
Gambar 16.1. Diagram alir pembuatan <i>cocoa powder</i> dan <i>cocoa butter</i>	19
Gambar 17.1. Neraca bahan pembuatan <i>cocoa powder</i> dan <i>cocoa butter</i>	20
Gambar 18.1. Penerimaan bahan baku	21
Gambar 19.1. Karung Plastik	27
Gambar 20.1. Truk.....	28
Gambar 21.1. Pemukul Kayu	28
Gambar 22.1. Ember plastic	29
Gambar 23.1. Timbangan	29
Gambar 24.1. Kotak Fermentasi.....	30
Gambar 25.1. Sekop	30
Gambar 26.1. Drum plastik	30
Gambar 27.1. Mesin Pengering	31
Gambar 28.1. Troli	32
Gambar 29.1. Mesin Sortasi	32

Gambar 30.1. Tampah	33
Gambar 31.1. Karung Goni	33
Gambar 32.1. Pallet Kayu.....	34
Gambar 33.1. Forklif	34
Gambar 34.1. Pallet Plastik	35
Gambar 35.1. Hooper Biji	35
Gambar 36.1. <i>Classifier</i>	35
Gambar 37.1. <i>Destoner</i>	36
Gambar 38.1. Silo Biji.....	37
Gambar 39.1. Mesin <i>Pre Dryer</i>	37
Gambar 40.1. <i>Bean Crusher</i>	38
Gambar 41.1. <i>Winnower</i>	38
Gambar 42.1. Mesin Reaktor Alkalizer.....	40
Gambar 43.1. Mesin <i>Roaster</i>	40
Gambar 44.1. <i>Beater Blade Mill</i>	41
Gambar 45.1. <i>Pre Ball Mill</i> dan <i>Fine Ball Mill</i>	41
Gambar 46.1. <i>Cocoa Pressing</i>	42
Gambar 47.1. <i>Breaker</i>	43
Gambar 48.1. Silo <i>Cake</i>	43
Gambar 49.1. <i>Mill Dryer Vertical</i>	44
Gambar 50.1. Mesin <i>Vibrosip sleeve</i>	44
Gambar 51.1. Sak	45
Gambar 52.1. Timbangan.....	45
Gambar 53.1. Mesin jahit karung	46
Gambar 54.1. <i>Tempering</i>	46
Gambar 55.1. Pipa <i>packaging</i>	47
Gambar 56.1. <i>Cooling tunnel</i>	47
Gambar 57.1. Alat <i>Nir</i>	48
Gambar 58.1. <i>Layout</i> Pabrik.....	49