

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**EVALUASI PERBANDINGAN PROSEDUR PENGUJIAN KEHALUSAN
(*FINENESS*) *COCOA POWDER* DI PT PAGILARAN UNIT SEGAYUNG
UTARA KAB. BATANG, JAWA TENGAH BERDASARKAN SNI 3747-2009**



Disusun oleh:

Anissa Salshabilla

(1700033038)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

Maret, 2020

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

1. Nama : Anissa Salshabilla
2. NIM : 1700033038
3. Fakultas : Fakultas Teknologi Industri
4. Prodi : Teknologi Pangan
5. Topik Khusus : Evaluasi Perbandingan Prosedur Pengujian Kehalusan (*fineness*) *Cocoa powder* di PT Pagilaran Unit Segayung Utara Kab. Batang, Jawa Tengah dan Berdasarkan SNI 3747-2009

6. Dengan ini saya menyatakan bahwa Laporan Kerja praktik di PT Pagilaran Unit Produksi Segayung Utara, Kab. Batang, Jawa Tengah. Dengan topik khusus Evaluasi Perbandingan Prosedur Pengujian Kehalusan (*fineness*) *Cocoa powder* di PT Pagilaran Unit Segayung Utara Kab. Batang, Jawa Tengah dan Berdasarkan SNI 3747-2009, beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri, dan tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku dalam masyarakat keilmuan.

Atas pernyataan ini, saya siap menerima sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya saya ini, atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Yogyakarta, 15 Agustus 2020

Anissa Salshabilla

1700033038

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 . Standard mutu biji kakao berdasarkan SNI	27
Tabel 2.1 . Komposisi kimia biji kakao kering	65
Tabel 2.2 . Spesifikasi pH dan Konsentrasi K_2CO_3 yang digunakan	Error! Bookmark not defined.



DAFTAR GAMBAR

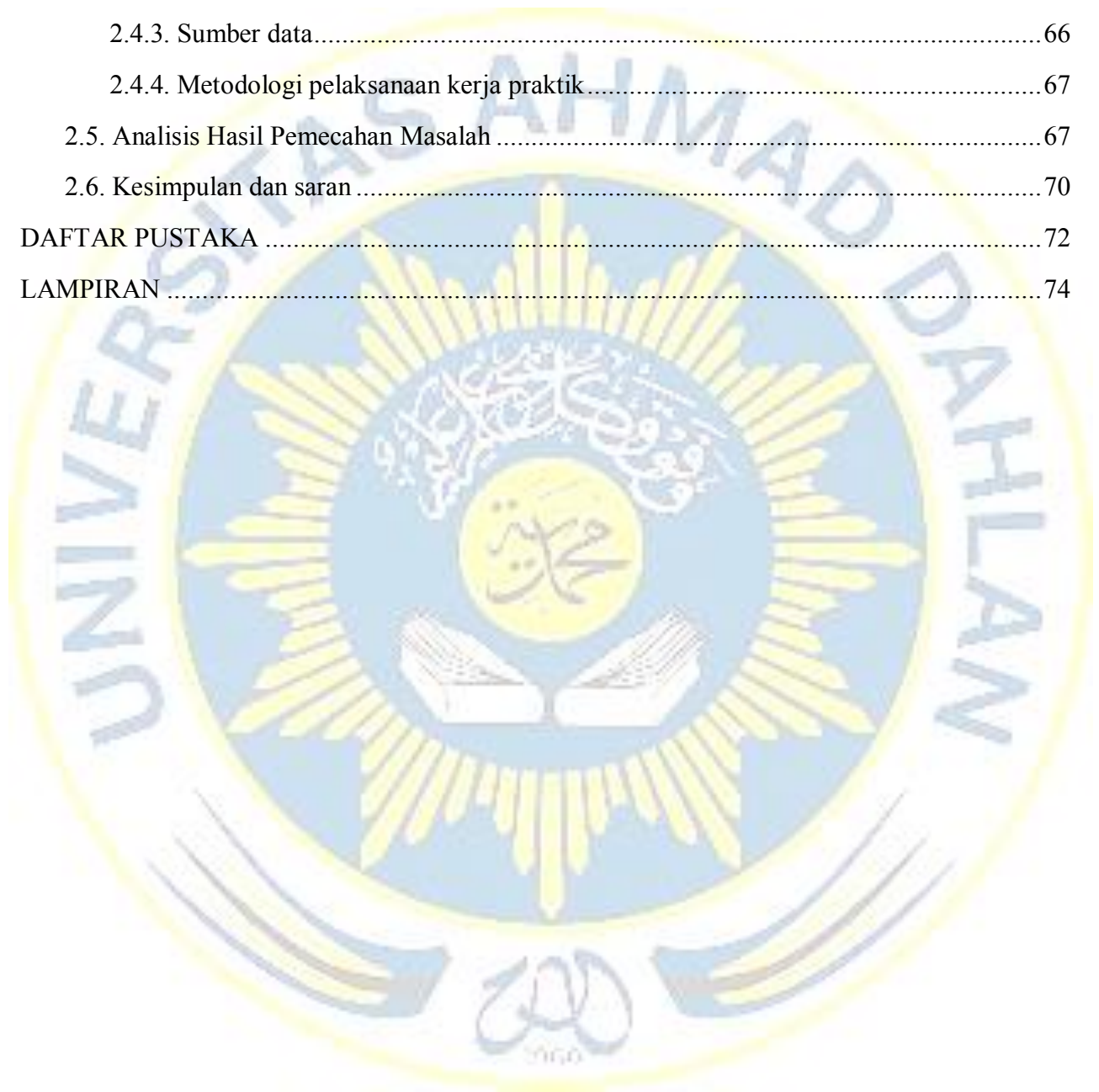
Gambar 1.1 Peta Kebun PT Pagilaran Unit produksi Segayung Utara	14
Gambar 1.2 Polong biji kakao yang terserang OPT	21
Gambar1.3 Proses pemeraman buah kakao	22
Gambar 1.4 Metode pengeringan <i>sun drier</i> dan <i>coco drier</i>	24
Gambar .1.5 Sortasi biji buah kakao kering secara manual	26
Gambar 1.6 <i>Cocoa powder</i>	30
Gambar 1.7 <i>Cocoa Butter</i>	30
Gambar 1.8 Diagram Alir <i>Cocoa powder</i> dan <i>Cocoa Butter</i>	32
Gambar 1.9 Potassium Karbonat K_2CO_3	35
Gambar 1.10 <i>Cocoa Cake</i>	39
Gambar 1.11 <i>Cocoa Butter</i>	39
Gambar 1.12 Kemasan <i>Cocoa butter</i>	41
Gambar 1.13 Mesin <i>Cooling Tunnel</i>	42
Gambar 1.14 Penggudangan <i>Cocoa Butter</i>	42
Gambar 1.15 Angkus	44
Gambar 1.16 Karung Kemasan	45
Gambar 1.17. Karung Plastik	46
Gambar 1.18 Kotak Fermentasi	46
Gambar 1.19 <i>Troch</i> /Tungku Pemanas	47
Gambar 1.20 Troli	48
Gambar 1.21 Ayakan manual	49
Gambar 1.22 Tampah	49
Gambar 1.23 Ember	50
Gambar 1.24 <i>Forklift</i>	51
Gambar 1.25 Mesin <i>Clasifier</i>	52
Gambar 1.26 Mesin <i>Destoner</i>	53
Gambar 1.27 Mesin Silo Biji Kakao	53
Gambar 1.28 Mesin <i>Pre-dryer</i>	54

Gambar 1.29 <i>Bean Crusher</i>	54
Gambar 1.30 <i>Mesin Winnower</i>	55
Gambar 1.31 <i>Mesin Alkalizer</i>	56
Gambar 1.32 <i>Mesin Beater Blade Mill (BBM)</i>	57
Gambar 1.33 <i>Mesin Pre-Ball mill dan Fine Ball Mill</i>	57
Gambar 1.34 <i>Mesin Cocoa Pressing</i>	59
Gambar 1.35 <i>Mesin Filter Butter Press</i>	60
Gambar 1.36 <i>Tempering Tank</i>	60
Gambar 1.37 <i>Mesin Packaging Butter</i>	61
Gambar 1.38 <i>Mesin Cooling Tunnel</i>	61
Gambar 1.39 <i>Mesin Vibration sieve</i>	62
Gambar 1.40 <i>Kemasan Sak</i>	62
Gambar 1.41 <i>Timbangan</i>	63
Gambar 1.42 <i>Mesin Nir</i>	63
Gambar 1.43 <i>Plant Layout Pabrik Cocoa Teaching Industry</i>	65
Gambar 2.1 <i>Syarat mutu kakao bubuk</i>	69

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	1
PERNYATAAN KEASLIAN	2
DAFTAR TABEL.....	3
DAFTAR GAMBAR	4
DAFTAR ISI	6
KATA PENGANTAR.....	8
INGKASAN	10
HALAMAN PENGESAHAN	11
BAB I	12
Tinjauan Umum Perusahaan.....	12
1.1 Profil Perusahaan/Instansi	12
A. Sejarah	12
B. Visi dan Misi Perusahaan.....	15
C. Tujuan Perusahaan.....	16
D. Struktur Organisasi	16
1.2. Proses produksi.....	20
1.2.1.1. Bahan Baku	20
1.2.1.2. Produk Antara.....	27
1.2.1.3. Produk Akhir	28
1.3. Proses Produksi <i>Cocoa powder</i> dan <i>Cocoa Butter</i>	31
1.4. Mesin dan peralatan	42
1.5. Layout (tata letak) Pabrik	61
BAB II	63
Tugas Khusus Kerja Praktik	63
2.1 Latar Belakang.....	63
Table 2. Komposisi kimia biji kakao kering.....	65
2.2 Rumusan masalah	65

2.3 Tujuan	65
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah	66
2.4.1. Waktu dan tempat penelitian.....	66
2.4.2. Fokus penelitian.....	66
2.4.3. Sumber data.....	66
2.4.4. Metodologi pelaksanaan kerja praktik.....	67
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	67
2.6. Kesimpulan dan saran	70
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN	74



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan ke hadirat Allah SWT, zat pencipta dan maha kuasa atas segala hidayah dan karunia-Nya. Karena atas izin dan petunjuk-Nya saya dapat menyelesaikan kerja praktik dan laporan kerja praktik dengan topik khusus Evaluasi Perbandingan Prosedur Pengujian Kehalusan (*fineness*) *Cocoa Powder* di PT Pagilaran, Unit Produksi Segayung Utara, Kabupaten Batang, Jawa Tengah dan Berdasarkan SNI 3747-2009.

Laporan kerja praktik ini disusun sebagai salah satu syarat untuk melengkapi mata kuliah kerja praktik di Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan. Kerja praktik dilaksanakan di PT Pagilaran, Unit Produksi Segayung Utara, Kabupaten Batang, Jawa Tengah. kurang lebih selama 30 hari dari tanggal 25 Februari 2020 sampai dengan 25 Maret 2020.

Adapun pihak-pihak yang mendukung dan membantu saya atas terlaksananya kerja praktik dan penyusunan laporan kerja praktik, maka dari itu saya mengucapkan rasa terima kasih kepada:

1. Ibu Ika Dyah Kumlasari, Ph.D. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan.
2. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Koordinator Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan.
3. Ibu Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc., selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan. Sudah dengan sabar membimbing dan membantu saya dalam melaksanakan kerja praktik ini dari awal sampai akhir.
4. Bapak Soegito selaku Kepala Unit Produksi Segayung Utara, terimakasih atas bimbingan dan perhatiannya terhadap mahasiswa PKL
5. Dr. Ir. Ngadiman, M.Si. selaku dosen pembimbing lapangan pada saat kerja praktik.
6. Seluruh staff dan karyawan pabrik pengolahan kakao PT Pagilaran Unit Segayung Utara yang banyak membantu saya dalam melakukan kerja praktik.
7. Kedua orang tua dan kakak yang selalu memberi support dan masukan serta do'a yang tidak pernah berhenti untuk kelancaran kerja praktik saya.

8. Nabila Desriyanti Ohorella selaku partner kerja praktik saya, yang selalu sabar membantu dan bekerja sama dengan baik selama satu bulan penuh pada saat kerja praktik, dan menghadapi berbagai macam tingkah laku saya.
9. Kepada semua teman-teman mahasiswa jurusan Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan yang tidak berhenti memberikan masukan dan do'a nya kepada kami.
10. Kepada sahabat saya yaitu Ayu Larasati, Ulfa Miftahul Jannah, Shintia Abdurrahman, dan Nabilla Desriyanti Ohorella yang selalu mendukung dan membantu saya ketika saya membutuhkan bantuan dan sedang kesusahan dan selalu mendukung apapun keputusan saya.
11. Dan kepada sahabat saya Vania Cheryl, Anastasya Ramadhini, Nadina Laroza, Raysha Rinanda, Chaerani Khansa, Winanda Yani, Annisa Marion, Ashilla Asyahdina yang selalu menyemangati saya dan menemani saya dari nol. Dan selalu memberikan saran-saran positif yang membangkitkan saya.

Saya menyatakan bahwa laporan ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi perbaikan di masa yang akan mendatang. Akhir kata saya mengucapkan terima kasih.

Pekanbaru, 19 Agustus 2020

Sabila
Penulis

RINGKASAN

EVALUASI PERBANDINGAN PROSEDUR PENGUJIAN KEHALUSAN (*FINENESS*) *COCOA POWDER* DI PT PAGILARAN UNIT SEGAYUNG UTARA KAB. BATANG, JAWA TENGAH DAN BERDASARKAN SNI 3747-2009

Oleh:

Anissa salshabilla

(1700033038)

Universitas Ahmad Dahlan

PT Pagilaran adalah perusahaan yang bergerak dalam bidang perkebunan, perindustrian, perdagangan. PT Pagilaran unit produksi segayung utara terletak di Kabupaten Batang, Jawa Tengah, salah satu unit produksi yang mengolah dan memproduksi produk *cocoa*, yaitu *cocoa butter* dan *cocoa powder*, dan memiliki perkebunan kakao yang luas sebagai bahan baku pembuatan produk *cocoa butter* dan *cocoa powder*. PT Pagilaran juga membangun *Cocoa Teaching Industry* yang berfungsi untuk pembelajaran bagi mahasiswa.

Tujuan dari dilakukannya kerja praktik di PT Pagilaran ini dengan tugas khusus Evaluasi Perbandingan Prosedur Pengujian Kehalusan (*fineness*) *cocoa powder* di PT Pagilaran Unit Produksi Segayung Utara Berdasarkan SNI 3747-2009, untuk mengetahui apakah prosedur pengujian kehalusan pada *cocoa powder* yang dihasilkan di PT Pagilaran Unit Produksi Segayung Utara ini sudah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh SNI 3747-2009. Observasi yang dilakukan adalah dengan cara merumuskan masalah yang terjadi, melakukan pengumpulan data, analisis dan pengolahan data, serta mengambil kesimpulan.

Prosedur pengujian kehalusan *cocoa powder* pada PT Pagilaran Unit Produksi Segayung Utara, ini dilakukan di Laboratorium pabrik *Teaching Industry*. Pada saat pengujian kehalusan (*fineness*) ini hasil yang di dapat dari *cocoa powder* yang diproduksi pada PT Pagilaran Unit Produksi Segayung Utara memiliki kehalusan lebih tinggi dari yang sudah ditetapkan oleh SNI 3747-2009.

Kata kunci: Biji kakao, *cocoa powder*, *cocoa butter*, PT Pagilaran

HALAMAN PENGESAHAN

**EVALUASI PERBANDINGAN PROSEDUR KEHALUSAN (*FINENNES*)
COCOA POWDER DI PT PAGILARAN UNIT SEGAYUNG UTARA KAB.
BATANG, JAWA TENGAH DAN MENURUT SNI 3747-2009**

2020

Disusun oleh:

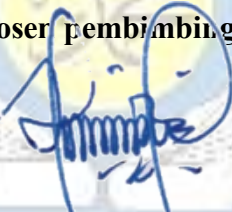
Anissa Salshabilla

1700033038

Yogyakarta, 19 Agustus 2020

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Doser pembimbing

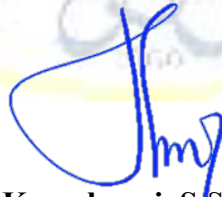


(Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M. Sc)

NIY. 60160962

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan,



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

NIY. 60160914