

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**

**EVALUASI KELARUTAN DAN PENERIMAAN SENSORIS  
VARIAN PRODUK CHOCOMIX DI CV. GRIYA COKELAT  
NGLANGGERAN, GUNUNGGIDUL, YOGYAKARTA**



**Disusun Oleh:**

**ENDAH BUDIYASTUTI (1900033055)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI  
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN  
YOGYAKARTA**

**2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**EVALUASI KELARUTAN DAN PENERIMAAN SENSORIS VARIAN PRODUK  
CHOCOMIX DI CV. GRIYA COKELAT NGLANGGERAN GUNUNG KIDUL,  
DIY 2022**

**Disusun oleh:**

**Endah Budiastuti**

**(1900033055)**

**Yogyakarta, Maret 2022**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh**

**Dosen Pembimbing**



**Wahidah Mahanani Rahayu, S.T.P., M.Sc.**

**NIY 60160965**

**Mengetahui:**

**Kaprodi Teknologi Pangan**



**Ika Dyah Kumalasari, Ph. D**

**NIY 60160914**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Melalui pernyataan keaslian ini, saya:

Nama : Endah Budiyastuti

Nim 1900033055

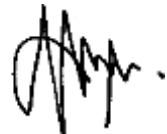
Program Studi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa yang tertulis dalam laporan kerja praktik adalah hasil kerja saya berdasarkan pengetahuan dan data serta informasi yang saya dapatkan selama kerja praktik di CV. Griya Cokelat Nglanggeran Patuk, Gunung Kidul, DIY.

Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, kurang dan lebihnya saya mohon maaf.

Yogyakarta, Maret 2022

Yang membuat pernyataan



Endah Budiyastuti

NIM 1900033055

## **PENGANTAR**

Pertama-tama, penulis ingin mengucapkan puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat memberikan kesempatan untuk melaksanakan kegiatan Kerja Praktik di CV. Griya Cokelat Nglanggeran, sekaligus dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik yang berjudul “Evaluasi Kelarutan dan Penerimaan Sensoris Varian Produk Chocomix di CV. Griya Cokelat Nglanggeran”. Kegiatan Kerja Praktik dan Laporan ini telah dilaksanakan dan ditulis sebagai syarat untuk mencapai dan memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.

Penulis sangat bersyukur atas ilmu yang didapat selama pelaksanaan Kerja Praktik berlangsung. Dalam penyusunan laporan kerja praktik penulis banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak, oleh sebab itu penulis ingin mengungkapkan rasa terima kasih kepada:

1. Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan Kesehatan sehingga penyusunan dapat melaksanakan Kerja Praktik dan menyelesaikan penyusunan Laporan tanpa halangan apapun.
2. Orang tua yang selalu memberikan doa dan dukungan baik secara moril maupun materil.
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.si., M.Sc., Ph. D. selaku Ketua Program Studi S1 Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Amalya Nurul Khairi, STP., M. Sc. selaku koordinator Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
5. Ibu Wahidah Mahanani Rahayu, S.T.P. M.Sc. selaku Dosen Pembimbing yang selalu memberikan pengarahan dalam penyusunan laporan kerja praktik ini.
6. Bapak Sugeng Handoko S.T selaku manager di Griya Cokelat Nglanggeran.
7. Ibu Surini selaku pembimbing lapangan kerja praktik di Griya Cokelat

Nglanggeran.

8. Seluruh karyawan Griya Cokelat Nglanggeran atas kerjasama yang diberikan selama pelaksanaan Kerja Praktik .
9. Teman-teman seperjuangan Teknologi Pangan, khususnya Widya Larasati yang telah berbagi ilmu selama pelaksanaan kerja praktik dan penyusunan sehingga banyak memberikan informasi dan pengetahuan.

Penulis menyadari penyusunan laporan kerja praktik ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh, karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun. Semoga laporan kerja praktik ini dapat bermanfaat dan memberikan informasi yang baik bagi pembaca.

Yogyakarta, Maret 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>PENGANTAR .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>x</b>
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
1.1    Profil Perusahaan .....	1
1.1.2    Visi dan Misi.....	2
2.1.1    Struktur Organisasi.....	3
1.2    Proses Produksi.....	6
1.2.1    Bahan baku, produk antara, dan produk akhir.....	6
1.2.2    Proses Produksi: diagram alir beserta neraca bahan.....	10
1.2.3    Mesin dan Peralatan.....	18
1.2.4    Sarana dan Prasarana Penunjang.....	27
1.2.5    Utilitas.....	30
1.2.6 <i>Layout</i> Ruang Produksi Chocomix .....	31
<b>BAB II.....</b>	<b>32</b>
2.1    Latar Belakang.....	32
2.2    Rumusan Masalah.....	35
2.3    Tujuan Kerja Praktik .....	35
2.3.1    Tujuan Umum.....	35

2.3.2	Tujuan Khusus.....	35
2.4.	Metodologi Pemecahan Masalah.....	35
2.4.1	Waktu dan Tempat.....	35
2.4.2	Metode Pengumpulan Data.....	36
2.5.	Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	37
2.6	Kesimpulan.....	47
2.7	Saran.....	47
	<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>48</b>
	<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>51</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi CV. Griya Cokelat Nglanggeran.....	3
Gambar 1. 2 Diagram Alir Proses Pembuatan Chocomix .....	10
Gambar 1. 3 Pasca Panen Buah Kakao.....	10
Gambar 1. 4 Fermentasi Biji Kakao .....	11
Gambar 1. 5 Penyangraian Biji Kakao .....	12
Gambar 1. 6 Pengupasan Biji Kakao.....	13
Gambar 1. 7 Pengepresan .....	13
Gambar 1. 8 Pengayakan Bubuk Kakao .....	14
Gambar 1. 9 Diagram Alir Proses Pembuatan Bubuk coklat.....	15
Gambar 1. 10 Proses Pencampuran Bahan.....	16
Gambar 1. 11 Pengisian dan Penimbangan.....	16
Gambar 1. 12 Pengemasan.....	17
Gambar 1. 13 Diagram Alir Proses.....	17
Gambar 1. 14 Kotak Fermentasi .....	19
Gambar 1. 15 Wajan Tanah Liat (Gerabah).....	19
Gambar 1. 16 Mesin Pemastan .....	20
Gambar 1. 17 Alat Pengempaan/Pengepresan.....	21
Gambar 1. 18 Alat Pengayakan .....	22
Gambar 1. 19 Alat Pencampur Bahan.....	23



Gambar 1. 20 Timbangan Digital .....	24
Gambar 1. 21 Alat Sortir .....	24
Gambar 1. 22 Alat Label Harga dan <i>Expired</i> .....	25
Gambar 1. 23 <i>Hand Sealer</i> .....	26
Gambar 1. 24 Mesin Penghalus gula .....	26
Gambar 1. 25 <i>Layout</i> .....	31

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Formulasi Chocomix berbagai Varian Rasa .....	8
Tabel 1.2 Sarana dan Prasarana Penunjang.....	28
Tabel 2.1 Indeks Kelarutan Chocomix berbagai varian rasa .....	38
Tabel 2.2 Perbandingan Rasio Gula, Cokelat, dan Indeks kelarutan.....	38
Tabel 2.3 Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Varian Chocomix .....	42

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Tata Letak CV. Griya Cokelat Nglanggeran.....	51
Lampiran 2. Hasil Uji Organoleptik Warna .....	53
Lampiran 3. Hasil Uji Organoleptik Rasa .....	54
Lampiran 4. Hasil Uji Organoleptik Aroma .....	55
Lampiran 5. Hasil Uji Organoleptik Tekstur .....	56
Lampiran 6. Keterangan Penerimaan Kerja Praktik .....	57
Lampiran 7. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik .....	58
Lampiran 8. <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik .....	59