

LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)* PADA
PROSES PENGOLAHAN BERBAGAI MACAM PRODUK DI WON.DIS
COKELAT

(Salakmalang, Banjarharjo, Kalibawang, Kulon progo, Yogyakarta)



Disusun oleh:

Dini Wulandari

1900033066

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

FEBRUARI 2022

HALAMAN PENGESAHAN
ANALISIS PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)* PADA
PROSES PENGOLAHAN COKELAT DI WON.DIS COKELAT

2022

Disusun Oleh:

Dini Wulandari

(1900033066)

Yogyakarta, 1 Februari 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc.

NIY. 60211304

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.

NIY. 60160914

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Puji syukur senantiasa kita panjatkan kepada Allah SWT karena atas limpahan rahmat, ridha, dan karunia-Nya laporan Kerja Praktik (KP) ini dapat diselesaikan tepat waktu. Shalawat serta salam tak lupa pula kami ucapkan kepada Nabi Muhammad saw yang telah memberikan cahaya dan selalu menjadi suri tauladan berakhlakul karimah kepada umat manusia. Semoga kita semua mendapatkan syafaatnya beliau di Yaumul Akhir kelak. Aamiin Yarabbalalamin.

Laporan kegiatan KP ini merupakan bentuk pertanggungjawaban tertulis atas terlaksananya kegiatan KP dan untuk melaporkan segala sesuatu yang ada kaitannya dengan dunia kerja di Wondis Cokelat. Kegiatan KP ini dilaksanakan mulai tanggal 15 November sampai dengan 15 Desember 2021. KP ini merupakan tahapan yang harus dijalani Mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan dengan tujuan untuk mengetahui kegiatan di lingkungan kerja dan mengaplikasikan ilmu-ilmu pengetahuan yang di dapatkan dari perkuliahan di Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.

Kelancaran KP ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada segenap pihak yang telah membantu:

1. Kepada Allah SWT yang telah memberikan kesehatan, kekuatan, dan kemudahan sehingga laporan KP ini terselesaikan
2. Kedua Orang Tua, Abang dan adik yang telah memberikan semangat dan dorongan baik dari segi moril maupun maupun materil
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan
4. Bapak Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc selaku dosen pembimbing Kerja Praktik yang telah memberikan bimbingan, bantuan serta masukan dan saran yang baik dalam pelaksanaan KP dan penyusunan laporan ini
5. Bapak Hari Haryadi, S.P., M.Sc selaku dosen pembimbing akademik
6. Ibu Martuti yang telah menerima dan membimbing kami selama KP berlangsung
7. Firnanda Aulia Pravita dan Triloka Bintang selaku partner selama KP berlangsung

Karena kebaikan semua pihak yang telah penulis sebutkan tadi maka penulis bisa menyelesaikan laporan Kerja Praktik ini dengan sebaik-baiknya. Laporan Kerja Praktik ini memang masih jauh dari kesempurnaan, tapi penulis sudah berusaha sebaik mungkin. Sekali lagi terima kasih. Semoga laporan ini bermanfaat bagi kita semua.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Yogyakarta, 1 Februari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	2
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I.....	1
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	2
1.1 Profil Perusahaan.....	2
1.1.1 Sejarah.....	3
1.1.2 Visi dan Misi.....	4
1.1.3 Struktur Organisasi.....	5
1.2 Proses Produksi.....	7
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir.....	7
1.2.2 Proses produksi: Diagram Alir beserta Neraca Bahan.....	24
1.2.3 Mesin dan Peralatan.....	29
1.2.4 Sarana dan Prasarana Penunjang.....	32
BAB II.....	37
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	37
2.1 Latar Belakang.....	37
2.2 Rumusan Masalah.....	39
2.3 Tujuan.....	39
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah.....	40
2.4.1. Waktu dan Tempat.....	40
2.4.2. Metode Pengumpulan Data.....	40
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	45
2.5.1. Tingkat Pelaksanaan GMP di Won.dis Cokelat.....	47
2.5.2. Analisis Diagram <i>Fishbone</i>	51
2.5.3. Solusi yang Dapat Diterapkan.....	57
2.6 KESIMPULAN.....	58

DAFTAR PUSTAKA.....	59
Lampiran.....	62

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Sarana dan prasarana penunjang di Won.dis Cokelat	32
Tabel 4. Hasil Brainstoming untuk mencari akar masalah	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo Won.dis Cokelat	3
Gambar 2. Struktur Organisasi Won.dis Cokelat.....	5
Gambar 3. Buah Kakao dan Biji Kakao	7
Gambar 4. Biji kakao saat di fermentasi	9
Gambar 5. Proses penjemuran Biji Kakao.....	10
Gambar 6. Biji Kakao setelah penjemuran	10
Gambar 7. Ukuran / Kelas pada biji kakao Kelas 1 di kanan dan Kelas 2 di kiri	11
Gambar 8. Biji Kakao Setelah di Roasting	12
Gambar 9. Biji kakao setelah melakukan proses Winnowing & Breaking	13
Gambar 10. Proses Pemastaaan Cokelat	14
Gambar 11. Proses Tempering.....	17
Gambar 12. Produk Antara.....	18
Gambar 13. Daum Pegagan	18
Gambar 14. Cokelat Pegagan	19
Gambar 15. Cokelat Cinta.....	19
Gambar 16. Cokelat Prosentase.....	20
Gambar 17. Cokelat Wisata.....	21
Gambar 18. Kokoanut Granola.....	21
Gambar 19. Cocomilk.....	22
Gambar 20. Shoes Choco	22
Gambar 21. Choklut	23
Gambar 22. Cocoa Powder.....	23
Gambar 23. Pegagan serbuk celup	24
Gambar 24. Peyek Pegagan.....	24
Gambar 25. Mesin Roasting	30
Gambar 26. Mesin Desheller	31
Gambar 27. Mesin Pemasta	31
Gambar 28. Mesin Grinder	32

Gambar 29. Parikiran motor	33
Gambar 30. Bagian Depan.....	33
Gambar 31. Bagian Dalam	33
Gambar 32. Toilet	34
Gambar 33. Ruang produksi coklat	34
Gambar 34. Kandang Pegagan.....	34
Gambar 35. Tempat cuci tangan.....	35
Gambar 36. Bagian samping kanan kedai Won.dis Cokelat	35
Gambar 37. Bagian samping kiri kedai Won.dis Cokelat	36
Gambar 38. Tempat etalase penjualan berbagai macam produk coklat	36
Gambar 39. Kolam Ikan	36
Gambar 40. Diagram Piramida	45
Gambar 41. Hasil diagram Fishbone.....	57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Denah Lokasi Won.dis Cokelat	62
Lampiran 2.Foto Bersama Direktur Won.dis Cokelat	63
Lampiran 3. Lokasi Won.dis Cokelat.....	64
Lampiran 4. Sertifikat Halal MUI.....	64
Lampiran 5.Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.....	65
Lampiran 6. Log Book Pelaksanaan Kerja Praktek di Won.dis Cokelat	66
Lampiran 7.Form Penilaian Pembimbing Laporan	69
Lampiran 8. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	70