

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**PENGARUH WAKTU ALKALISASI TERHADAP SKOR
SENSORIS MINUMAN COKELAT INSTAN 3IN1 TAMAN
TEKNOLOGI PERTANIAN NGLANGGERAN, GUNUNG KIDUL**



Disusun Oleh:

Khusnul Rossidah 1900033110

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

2022

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGARUH WAKTU ALKALISASI TERHADAP SKOR
SENSORIS MINUMAN COKELAT INSTAN 3IN1 TAMAN
TEKNOLOGI PERTANIAN NGLANGGERAN, GUNUNG KIDUL**

2021

Disusun Oleh:

Khusnul Rossidah

NIM.1900033110

Yogyakarta,... Januari

Telah diperiksa dan disetujui

Dr. Nurul Hidayah, S.Si.

NIY 60211305

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



Ika Dyah Kumalasari, Ph.D

NIY. 60160914

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim Assalamualaikum Wr Wb.

Puji syukur kehadiran Allah SWT dimana atas rahmat,berkah dan hidayah- Nya penyusun dapat menyelesaikan laporan kerja praktik di taman teknologi pertanian nglanggeran dengan baik dan tepat waktu. Laporan kerja peraktik ini dibuat sebagai pelengkap dari tugas mata kuliah kerja praktik,yang menjadi salah satu mata kuliah wajib bagi mahasiswa teknologi pangan fakultas teknologi industri Universitas Ahmad Dahlan.

Penyusun mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan Laporan Kerja Praktik ini, yaitu kepada :

1. Allah SWT atas segala rahmat dan nikmat yang diberikan kepada penyusun.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, STP., M.Sc.,Ph.D. selaku Kaprodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
3. Ibu Dr. Nurul Hidayah, S.Si. selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing saya selama menjalankan Kerja Praktik dan Menyusun laporan ini.
4. Orang tua dan keluarga saya yang telah memberi dukungan berupa material dan spiritual.
5. Bapak/Ibu dosen beserta staf pengajar dan karyawan Universitas Ahmad Dahlan atas bimbingan dan pengetahuan yang saya peroleh selama proses belajar mengajar.
6. Bapak Rubani selaku pembimbing lapangan dari Taman teknologi Peertanian Ngelanggeran.
7. Ibu Tutik Handayani selaku pembimbing kerja praktik dari Taman teknologi Peertanian Ngelanggeran.

8. Bapak sudiyono selaku coordinator kerja peraktik dari Taman Teknologi Pertanian Nglanggeran. dan seluruh tim Taman Teknologi Pertanian Nglanggeran yang sangat baik dan terbuka dalam membantu saya menyelesaikan pelaksanaan dan penulisan laporan kerja praktek.
9. Annisa Ayu Permata Dan Yulizar Ragilda Putri selaku rekan kerja praktik saya di Taman Teknologi Pertanian Nglanggeran.

Saya menyadari dalam menyelesaikan Laporan Kerja Praktik ini masih terdapat kekurangan. Oleh karna itu, saya selaku penyusun mengharapkan adanya keritik dan saran yang bersifat membangun. Semoga Laporan Kerja Praktik ini dapat berguna dan bermanfaat bagi semua pihak pembaca.

Wassalamualaikum Wr. Wb

Gunung Kidul, 11 November 2021

Penulis

DAFTAR ISI

LAPORAN KERJA PRAKTIK.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTA.....	iv
RINGKASAN.....	vi
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
BAB 1.....	8
PENDAHULUAN.....	10
Profil Perusahaan.....	10
Sejarah Perusahaan.....	10
Visi dan Misi Perusahaan	10
Struktur Organisasi	10
Sistem Ketenagakerjaan	12
Pelaksanaan Kerja.....	12
Fasilitas dan Layanan TTP Nglanggeran.....	13
Proses Produksi	14
Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir.....	14
1.2.2.1. Proses Produksi	17
1.2.2.2. Pengolahan Biji Kakao	25
Mesin dan pralatan	32
Tabel 1.1 Mesin dan Peralatan.....	32
Tata Letak Alat Produksi Dan Aliran Bahan.....	34
Sarana dan prasarana penunjang.....	35
A. Sarana	35
B. Prasarana	35
BAB II	36
Latar belakang	36
Rumusan masalah.....	39
Tujuan.....	39
Metodologi Pemecahan Masalah.....	40
2.4.1. Waktu dan Tempat.....	40
2.4.2. Metode Pengumpulan Data	40
Analisis Pemecahan Masalah	42

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Produk Akhir Taman Teknologi Pertanian Nglarengan	15
Tabel 1.2 Mesin dan Peralatan.....	31
Tabel 2.1 Uji Sensoris organoleptik bubuk kakao.....	37
Tabel 2.2 Hasil Penilaian panelis terhadap bubuk kakao.....	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi Taman Teknologi Pertanian Nglarengan.....	6
Gambar 1.2 Biji Kakao Yang Sudah Siap Di Jual Di TTP.....	13
Gambar 1.3 Produk Antara TTP Nglanggeran	13
Gambar 1.4 Pemetikan Buah Kakao.....	15
Gambar 1.5 Pemeraman Setelah di Panen.....	15
Gambar 1.6 Contoh Buah Kakao Yang Terkena Hama.....	18
Gambar 1.7 Pemecahan Buah Kakao	17
Gambar 1.8 Pemisahan Biji Kakao.....	17
Gambar 1.9 Penimbangan Awal pada biji kakao.....	10
Gambar 1.10 Pemasukan biji kakao ke kotak fermentasi.....	21
Gambar 1.11 Pengeringan biji kakao.....	22
Gambar 1.12 Proses Penimbangan biji kakao setelah penjemuran.....	22
\Gambar 1.13 Biji kakao terfermentasi.....	23
Gambar 1.14 Diagram Alir Proses pasca panen	23
Gambar 1.15 Proses Pengukusan biji kakao.....	24
Gambar 1.16 Penyangraian biji kakao.....	25
Gambar 1.17 Pemisahan kulit kakao	25
Gambar 1.18 Pemastan kakao.....	26
Gambar 1.19 Pemisahan coklat dengan lemaknya.....	10
\Gambar 1.20 Penggilingan bungkil kakao.....	10
Gambar 1.21 Pengayakan bungkil kakao	49
Gambar 1.22 Diagram Alir Pengolahan Biji Kakao.....	49