

LAPORAN KERJA PRAKTIK
PENANGANAN BAHAN BAKU BIJI KAKAO DAN UJI
HEDONIK PRODUK COKELAT PEGAGAN DI WON.DIS
COKELAT



Disusun oleh:

Dian Iryani

(1900033063)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
TAHUN 2022

HALAMAN PENGESAHAN
PENANGANAN BAHAN BAKU BIJI KAKAO DAN UJI HEDONIK PRODUK
COKELAT PEGAGAN DI WON.DIS COKELAT

2022

Disusun oleh :

Dian Iryani

(1900033063)

Yogyakarta, 09 Agustus 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

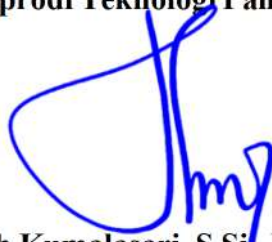
Dosen Pembimbing

Dr. Nurul Hidayah, S.Si

NIY. 60211305

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



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

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dian Iryani
NIM : 1900033063
Fakultas : Teknologi Industri
Prodi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik ini adalah hasil karya saya sendiri berdasarkan data dan informasi yang saya dapatkan di Won.dis Cokelat dan bukan plagiat/menjiplak karya orang lain. Apabila di kemudian hari terbukti bahwa ada kecurangan dalam laporan kerja praktek ini, saya siap dikenakan sanksi.

Sleman, 04 Maret 2022

Yang membuat pernyataan



Dian Iryani
(1900033063)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat serta nikmat-Nya yang tak terhingga berupa kesehatan dan kesempatan kepada penulis sehingga mampu menyelesaikan Laporan Kerja Praktik (KP) ini. Penyusunan laporan ini bertujuan untuk memenuhi tugas akhir dari kerja praktik yang telah dilakukan. Laporan Kerja Praktik (KP) ini berjudul Analisis Uji Sensoris Produk Cokelat Dengan Penambahan Daun Pegagan di Won.dis Cokelat merupakan tugas yang harus diselesaikan oleh mahasiswa/i program studi Teknologi Pangan (S1) di Universitas Ahmad Dahlan.

Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan laporan ini dapat diselesaikan berkat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Ibu Dr. Nurul Hidayah, S.Si. selaku dosen pembimbing kerja praktik.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan.
3. Bapak/Ibu Dosen Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Dwi Martuti Rahayu selaku Owner Won.dis Cokelat.
5. Para staf pekerja di Won.dis Cokelat.
6. Saudari Oktavia Nurmalita Sari dan Nurul Latifah selaku partner kerja praktik saya.
7. Teristimewa kepada Papa, Mama, dan Keluarga yang memberikan dukungan materi dan moril.

Dalam pembuatan laporan ini penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kesempurnaan dengan segala kekurangannya. Untuk itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan dari laporan kerja praktik ini. Akhir kata penulis berharap, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi rekan-rekan mahasiswa-mahasiswi dan pembaca sekaligus demi menambah pengetahuan tentang Kerja Praktik .

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
RINGKASAN	x
BAB I. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan / Instansi.....	1
1.1.1 Sejarah.....	1
1.1.2 Visi dan Misi.....	3
1.1.3 Struktur Organisasi.....	3
1.2 Proses Produksi.....	5
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara, Produk Akhir	5
1.2.2. Proses Produksi	14
1.2.3 Mesin dan Peralatan.....	33
1.2.4 Sarana dan Prasarana.....	37
BAB II. TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	40
2.1 Latar belakang.....	40
2.2 Rumusan masalah	41
2.3 Tujuan	42
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah	42
2.4.1 Waktu dan Tempat	42
2.4.2 Metode Pengumpulan Data	42
2.5 Pembahasan	43
2.6 Kesimpulan. . .	65
2.7 Daftar Pustaka	66

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Produk akhir di Won.dis Cokelat.....	11
Tabel 1.2 Sarana di Won.dis Cokelat	38
Tabel 1.3 Prasarana di Won.dis Cokelat.....	38
Tabel 2.1 Persyaratan umum biji kakao.....	49
Tabel 2.2 Persyaratan khusus biji kakao.....	49
Tabel 2.3 Standar proses pascapanen buah kakao.....	54
Tabel 2.4 Standar proses penanganan bahan baku cokelat	55
Tabel 2.5 Standar proses penanganan bahan baku cokelat	56
Tabel 2.6 Evaluasi standar operasional di Won.dis Cokelat.....	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur organisasi	4
Gambar 1.2 Pasta cokelat	10
Gambar 1.3 Pemetikan buah kakao siap panen.....	15
Gambar 1.4 Pengumpulan buah kakao... ..	15
Gambar 1.5 Pemecahan buah kakao... ..	16
Gambar 1.6 Biji kakao siap difermentasi.....	17
Gambar 1.7 Fermentasi biji kakao.....	17
Gambar 1.8 Biji kakao dijemur.....	18
Gambar 1.9 Biji kakao dikumpulkan.....	19
Gambar 1.10 Biji kakao menurut kelas.....	19
Gambar 1.11 Penyangraian biji kakao... ..	22
Gambar 1.12 Pemisahan nibs dan kulit.....	23
Gambar 1.13 Hasil nibs yang dipisahkan dengan kulitnya	23
Gambar 1.14 Biji kakao digiling menjadi pasta kasar	24
Gambar 1.15 Pasta dihaluskan kembali	25
Gambar 1.16 Pencetakan cokelat.....	26
Gambar 1.17 Pengemasan berbahan alumunium	27
Gambar 1.18 Kemasan berbahan kertas.....	28
Gambar 1.19 Kemasan berbahan kaca	28
Gambar 1.20 Penambahan olahan mocaf dan serbuk pegagan... ..	29
Gambar 1.21 Proses tempering dilakukan secara manual.....	30
Gambar 1.22 Adonan cokelat setelah dicetak... ..	30
Gambar 1.23 Cokelat pegagan setelah dikemas.....	31
Gambar 1.24 Diagram alir pembuatan cokelat	32
Gambar 1.25 Mesin sangrai biji kakao... ..	33

Gambar 1.26 Mesin pemecah dan pemisah kulit	34
Gambar 1.27 Mesin pemasta kasar cokelat.....	35
Gambar 1.28 Mesin pemasta halus okelat	36
Gambar 1.29 Mesin vakum (maksipack).....	36
Gambar 2.1 Spider web uji hedonik parameter aroma	60
Gambar 2.2 Spider web uji hedonik parameter tekstur.....	61
Gambar 2.3 Spider web uji hedonik parameter rasa	62
Gambar 2.4 Spider web uji hedonik parameter warna.....	63
Gambar 2.5 Spider web uji hedonik dengan parameter bentuk... ..	64

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Denah Perusahaan	68
Lampiran 2. Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik	69
Lampiran 3. Form Penilaian Pembimbing Lapangan	71
Lampiran 4. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	72
Lampiran 5. Sertifikat Halal MUI.....	73
Lampiran 6. Sertifikat P-IRT	74
Lampiran 7. Perpanjangan P-IRT... ..	75