

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KADAR
ASAM LEMAK BEBAS *MILK CHOCOLATE* “GUNKID” DI IKM
SARI MULYO GAMBIRAN, KAB. GUNUNG KIDUL, DIY**



Disusun Oleh:

**Yulizar Ragilda Putri
(1900033146)**

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

HALAMAN PENGESAHAN

**Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Asam Lemak Bebas *Milk Chocolate*
“Gunkid” di IKM Sari Mulyo Gambiran, Kab. Gunung Kidul, DIY
2022**

**Disusun oleh:
Yulizar Ragilda Putri
(1900033146)**

**Yogyakarta, 7 November 2022
Telah diperiksa dan disetujui oleh:
Dosen Pembimbing**

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

NIY. 60160962

**Mengetahui,
Kaprodi Teknologi Pangan**

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

NIY. 60160962

PERNYATAAN KEASLIAN

Melalui pernyataan keaslian ini, saya:

Nama : Yulizar Ragilda Putri

NIM : 1900033146

Prog Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Judul Penelitian : Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Asam Lemak Bebas *Milk Chocolate* “Gunkid” di IKM Sari Mulyo Gambiran, Kab. Gunung Kidul, DIY

Menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam laporan kerja praktik ini adalah hasil kerja saya sendiri berdasarkan pengetahuan dan data serta informasi yang saya dapatkan selama kerja praktik di IKM Sari Mulyo Gambiran, Kab. Gunung Kidul, DIY.

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

Yogyakarta, 7 November 2022

Yang membuat pernyataan



Yulizar Ragilda Putri

NIM 1900033146

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Allah Swt atas rahmat dan hidayah-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan laporan Kerja Praktik (KP) ini, yang telah dilakukan di IKM Sari Mulyo Gambiran, Kab. Gunung Kidul, DIY pada periode 1 bulan.

Kerja praktik ini merupakan mata kuliah wajib dan salah satu syarat yang harus dilalukan untuk menyelesaikan pendidikan tingkat sarjana S1 di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknolgi Industri, Universitas Ahmad Dahlan.

Pada kesempatan ini saya mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Titisari Juwitaningtyas S.T.P., M.Sc selaku dosen pembimbing yang telah membimbing saya selama proses pembuatan proposal permohonan dan laporan kegiatan kerja praktik ini
2. Orang tua dan keluarga saya yang telah memberi dukungan berupa material dan spiritual.
3. Bapak Paryanto dan Ibu Dwi Susanti selaku pembimbing saya di IKM Sari Mulyo Gambiran yang telah membimbing dan memberikan pengetahuan tentang pengolahan kakao selama saya magang.

Penulisan laporan ini dirasa masih banyak kekurangan baik pada teknik penulisan maupun materi, mengingat akan kemampuan yang dimiliki. Oleh sebab itu, kritik dan saran dari berbagai pihak sangat diharapkan demi penyempurnaan pembuatan proposal ini.

Yogyakarta, 7 November 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
RINGKASAN	xi
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan/Instansi.....	1
1.1.1. Sejarah.....	1
1.1.2. Visi dan Misi.....	2
1.1.3. Struktur Organisasi	3
1.2 Proses Produksi.....	4
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir	4
1.2.2. Proses Produksi.....	7
1.2.3. Mesin dan Peralatan	8
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	18
1.2.5. Denah Perusahaan	18
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	19
2.1. Latar Belakang.....	19
2.2. Rumusan Masalah	20
2.3. Tujuan.....	20
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah	21
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	22
2.6. Kesimpulan.....	25
DAFTAR PUSTAKA.....	26
LAMPIRAN.....	29
Lampiran 1. Perhitungan.....	29

Lampiran 2. Dokumentasi Pengujian.....	32
Lampiran 3. <i>Logbook</i> Pelaksanaan Kerja Praktik	40
Lampiran 4. Form Penilaian Pembimbing Lapangan	41
Lampiran 5. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	42
Lampiran 6. Kartu Kontrol Pembimbingan Internal	43

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Hasil Volume Titrasi Standarisai Larutan KOH 0,1 N.....	23
Tabel 2.2 Hasil Kadar Asam Lemak Bebas pada <i>Milk Chocolate</i>	23

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Ruang produksi IKM Sari Mulyo	2
Gambar 1.2 Struktur Organisasi IKM Sari Mulyo	3
Gambar 1.3 Biji Kakao Sangrai.....	4
Gambar 1.4 Bahan Baku Pembuatan Produk Cokelat	4
Gambar 1.5 Lemak kakao.....	5
Gambar 1.6 Cokelat bubuk	5
Gambar 1.7 Pasta Cokelat.....	5
Gambar 1.8 Permen Cokelat Susu	6
Gambar 1.9 Ampyang Cokelat	6
Gambar 1.10 Cokelat Batang.....	6
Gambar 1.11 Diagram Alir Proses Pengolahan Biji kakao	7
Gambar 1.12 Mesin Sangrai	9
Gambar 1.13 Mesin Desheller	10
Gambar 1.14 Mesin Refiner.....	11
Gambar 1.15 Mesin Pemasta	12
Gambar 1.16 Mesin Pengepres	13
Gambar 1.17 Mesin Pengayakan	14
Gambar 1.18 Mesin Conching.....	15
Gambar 1.19 Mesin Penggiling	16
Gambar 1.20 Oven Gas.....	17
Gambar 1.21 Cetakan	17
Gambar 1.22 Denah IKM Sari Mulyo	18
Gambar 2.1 Reaksi Hidrolisis Lemak.....	24
Gambar 2.2. Peningkatan Kadar Asam Lemak Bebas pada <i>Milk Chocolate</i>	25
Gambar 3.1 Sebelum Titrasi	32
Gambar 3.2 Setelah Titrasi	32

Gambar 3.3 Sampel Hari ke-0	32
Gambar 3.4 Sampel Hari ke-0 Ulangan 1 Didekantasi.....	32
Gambar 3.5 Sampel Hari ke-0 Ulangan 1 Sebelum Titrasi	33
Gambar 3.6 Sampel Hari ke-0 Ulangan 1 Setelah Titrasi.....	33
Gambar 3.7 Sampel Hari ke-0 Ulangan 2 Didekantasi.....	33
Gambar 3.8 Sampel Hari ke-0 Ulangan 2 Sebelum Titrasi	33
Gambar 3.9 Sampel Hari ke-0 Ulangan 2 Setelah Titrasi.....	34
Gambar 3.10 Sampel Hari ke-0 Ulangan 3 Didekantasi.....	34
Gambar 3.11 Sampel Hari ke-0 Ulangan 3 Sebelum Titrasi	34
Gambar 3.12 Sampel Hari ke-0 Ulangan 3 Setelah Titrasi.....	34
Gambar 3.13 Sampel Hari ke-10	35
Gambar 3.14 Sampel Hari ke-10 Ulangan 1 Didekantasi.....	35
Gambar 3.15 Sampel Hari ke-10 Ulangan 1 Sebelum Titrasi	35
Gambar 3.16 Sampel Hari ke-10 Ulangan 1 Setelah Titrasi.....	35
Gambar 3.17 Sampel Hari ke-10 Ulangan 2 Didekantasi.....	36
Gambar 3.18 Sampel Hari ke-10 Ulangan 2 Sebelum Titrasi	36
Gambar 3.19 Sampel Hari ke-10 Ulangan 2 Setelah Titrasi.....	36
Gambar 3.20 Sampel Hari ke-10 Ulangan 3 Didekantasi	36
Gambar 3.21 Sampel Hari ke-10 Ulangan 3 Sebelum Titrasi.....	37
Gambar 3.22 Sampel Hari ke-10 Ulangan 3 Setelah Titrasi	37
Gambar 3.23 Sampel Hari ke-20.....	37
Gambar 3.24 Sampel Hari ke-20 Ulangan 1 Didekantasi	37
Gambar 3.25 Sampel Hari ke-20 Ulangan 1 Sebelum Titrasi.....	38
Gambar 3.26 Sampel Hari ke-20 Ulangan 1 Setelah Titrasi	38
Gambar 3.27 Sampel Hari ke-20 Ulangan 2 Didekantasi	38
Gambar 3.28 Sampel Hari ke-20 Ulangan 2 Sebelum Titrasi.....	38
Gambar 3.29 Sampel Hari ke-20 Ulangan 2 Setelah Titrasi	39
Gambar 3.30 Sampel Hari ke-20 Ulangan 3 Didekantasi	39
Gambar 3.31 Sampel Hari ke-20 Ulangan 3 Sebelum Titrasi.....	39
Gambar 3.32 Sampel Hari ke-20 Ulangan 3 Setelah Titrasi	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan.....	29
Lampiran 2. Dokumentasi Pengujian.....	32
Lampiran 3. <i>Logbook</i> Pelaksanaan Kerja Praktik.....	40
Lampiran 4. Form Penilaian Pembimbing Lapangan	41
Lampiran 5. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	42
Lampiran 6. Kartu Kontrol Pembimbingan Internal.....	43