

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**ANALISIS KADAR AIR BIJI KAKAO HASIL
FERMENTASI SEMPURNA DAN TIDAK SEMPURNA DI
UPT TAMAN TEKNOLOGI PERTANIAN
NGLANGGERAN GUNUNG KIDUL YOGYAKARTA**



Disusun Oleh:

Nama : Serly Diva Ardiana

NIM : 2000033111

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

2023

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS KADAR AIR BIJI KAKAO HASIL FERMENTASI
SEMPURNA DAN TIDAK SEMPURNA DI UPT TAMAN
TEKNOLOGI PERTANIAN NGLANGGERAN GUNUNG KIDUL
YOGYAKARTA
2023**

Disusun oleh:

Serly Diva Ardiana

2000033111

Yogyakarta, 28 Maret 2023

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



(Ir. Titisari Juwitaningtyas, STP., M.Sc.)

NIY. 60160962

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



(Ir. Titisari Juwitaningtyas, STP., M.Sc.)

NIY. 60160962

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama : Serly Diva Ardiana
NIM : 2000033111
Program Studi : S1. Teknologi Pangan
Peguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan
Judul Laporan : Analisis Kadar Air Biji Kakao Hasil Fermentasi
Sempurna Dan Tidak Sempurna Di Upt Taman
Teknologi Pertanian Nglanggeran Gunung Kidul
Yogyakarta

menyatakan bahwa laporan kerja praktik ini merupakan karya saya sendiri dan bukan merupakan tiruan, salinan atau duplikasi dari laporan kerja praktik yang telah dipergunakan untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pangan baik dilingkungan Universitas Ahmad Dahlan maupun diperguruan tinggi lain, serta belum pernah dipublikasikan.

Pernyataan ini dibuat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab serta bersedia memikul segala resiko jika ternyata pernyataan diatas tidak benar.

Yogyakarta, 28 Maret 2023

Serly Diva Ardiana
2000033111

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas ridho- Nya penulis dapat menyelesaikan Kerja Praktik (KP) beserta laporannya. Adapun judul laporan KP ini adalah "Analisis Kadar Air Biji Kakao Hasil Fermentasi Sempurna dan Tidak Sempurna Di UPT Taman Teknologi Pertanian Nglanggeran Gunung Kidul Yogyakarta", laporan KP ini sebagai salah satu syarat untuk memenuhi tugas mata kuliah Kerja Praktik (KP) pada Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan.

Selama pelaksanaan Kerja Praktik dan penyusunan laporan, penulis banyak menerima bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada, Bapak/Ibu/ Saudara(i):

1. Ir. Titisari Juwitaningtyas, STP., M.Sc. selaku kepala program studi dan dosen pembimbing Kerja Praktik yang telah memberikan bimbingan, saran, dan kritik serta pengarahan dalam penyusunan laporan ini hingga terselesaikan dengan baik;
2. Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc. selaku dosen koordinator Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan;
3. Tutik Handayani, selaku pembimbing lapangan yang banyak memotivasi dan memberikan arahan selama kegiatan Kerja Praktik dan penulisan laporan Kerja Praktik di Taman Teknologi Pertanian Nglanggeran;
6. Tim Pengolahan TTP Nglanggeran yaitu Ibu Giyanti, Mba Dwi, Mba Wati, dan Mba Sri, Mba Tari, Mba Yanti yang telah berbagi pengalaman, memberikan arahan, dan kerjasamanya untuk dapat melakukan Kerja Praktik;
7. Ayah, Ibu, dan Adik-adik serta seluruh keluarga tercinta atas doa dan dukungan, baik secara materi maupun moril, serta motivasi yang diberikan
8. Shafira Madani Tanjung dan Lis Setyowati, rekan seperjuangan penulis yang telah membantu, bertukar pikiran, dan menemani selama melaksanakan

Kerja Praktik di Taman Teknologi Pertanian Nglanggeran

9. Serta segenap pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu namun telah membantu kelancaran serta kemudahan bagi penulis selama proses pelaksanaan Kerja Praktik dan penulisan laporan.

Penulis menyadari kemampuan dan pengalaman penulis masih sangat terbatas. Oleh karena itu, Penulis mengharapkan kritik dan saran guna menyempurnakan laporan ini. Akhir kata, penulis memohon maaf sebesar-besarnya apabila terdapat kekurangan dalam penulisan laporan Kerja Praktik ini.

Yogyakarta, 28 Maret 2023

Serly Diva Ardiana

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	2
DAFTAR TABEL	4
DAFTAR GAMBAR	5
DAFTAR LAMPIRAN	6
RINGKASAN	2
BAB I	3
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	3
1.1 Profil Perusahaan/Instansi	3
1.1.1. Sejarah.....	3
1.1.2. Visi dan Misi TTP Nglanggeran	4
1.1.3. Struktur Organisasi	4
1.1.4. Tugas Pokok dan Fungsi	5
1.1.5. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	6
1.1.6. Denah Instansi.....	7
1.2. Proses Produksi	8
1.2.1. Bahan baku, produk antara, dan produk akhir	8
1.3. Proses Produksi	13
1.3.2. Mesin dan Peralatan	16
ANALISIS KADAR AIR BIJI KAKAO HASIL FERMENTASI SEMPURNA DAN TIDAK SEMPUKURNA DI UPT.TAMAN TEKNOLOGI PERTANIAN NGLANGGERAN, GUNUNG KIDUL	

YOGYAKARTA	25
2.1. Latar Belakang	25
2.2. Rumusan Masalah	26
2.3. Tujuan Pengamatan	26
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah	26
2.4.1. Waktu dan Tempat.....	26
2.4.2. Metode Pengumpulan Data.....	26
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN.....	33
Lampiran 1. Sarana dan Prasarana TTP Nglanggeran.....	33
Lampiran 2. <i>Logbook</i> pelaksanaan kerja praktik.....	36
Lampiran 3. Form penilaian pembimbing lapangan.....	38
Lampiran 4. Keterangan penyelesaian kerja praktik	39
Lampiran 5. Kartu kontrol pembimbingan internal.....	40

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Uji kadar air biji kakao.....	24
---	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Upt. Taman Teknologi Pertanian Nglanggeran	3
Gambar 1. 2 Struktur Organsasi.....	5
Gambar 1. 3 Layout Denah TTP Nglanggeran	7
Gambar 1. 4 Site Plan Center TTP Nglanggeran	8
Gambar 1. 5 Buah Coklat Telah Dibuka	9
Gambar 1. 6 Buah Coklat Utuh.....	9
Gambar 1. 7 Produk Antara TTP Nglanggeran.....	10
Gambar 1. 8 Produk Antara Lemak Coklat TTP.....	10
Gambar 1. 9 <i>Dark Chocolate</i>	11
Gambar 1. 10 <i>Chocolate Milk</i>	11
Gambar 1. 11 Coklat Varian	12
Gambar 1. 12 Minuman Coklat Instan 3in1	12
Gambar 1. 13 Permen Coklat	13
Gambar 1. 14 Biji Kakao	16
Gambar 1. 15 <i>Steamer</i>	17
Gambar 1. 16 Mesin Penyangrai.....	17
Gambar 1. 17 Mesin <i>Deshaller</i>	18
Gambar 1. 18 Mesin Pemasta	18
Gambar 1. 19 Mesin Pengepres/Pengempa.....	19
Gambar 1. 20 Mesin Penggiling Kakao	20
Gambar 1. 21 Mesin Pengayakan Kakao	21
Gambar 1. 22 Mesin <i>Ballmill</i>	21
Gambar 1. 23 Mesin <i>Conching</i>	22
Gambar 1. 24 Mesin Tempiring	22
Gambar 1. 25 Diagram Alir Produksi TTP Nglanggeran	23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Sarana dan Prasarana TTP Nglanggeran.....	28
Lampiran 2. <i>Logbook</i> pelaksanaan kerja praktik.....	31
Lampiran 3. Form penilaian pembimbing lapangan.....	33
Lampiran 4. Keterangan penyelesaian kerja praktik.....	34
Lampiran 5. Kartu kontrol pembimbingan internal.....	35