

XIII. PENUTUP

13.1. Kesimpulan

1. PT. Aneka Kakao merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan bubuk kakao di Indonesia.
2. PT. Aneka Kakao menggunakan model struktur organisasi lini dan staf yang memiliki total 201 orang pekerja.
3. Bahan baku yang digunakan oleh PT. Aneka Kakao adalah bungkil kakao yang terdiri dari 3 jenis, yaitu bungkil kakao natural, *light alkali* (basa rendah), dan *high alkali* (basa tinggi). Sedangkan, bahan pembantu yang digunakan adalah gula refinasi.
4. Proses pengolahan bubuk kakao di PT. Aneka Kakao meliputi proses pencampuran, penggilingan, *tempering*, dan pengemasan.
5. Bahan pengemas bubuk kakao yang digunakan PT. Aneka Kakao adalah PE (*polyethylene*) sebagai kemasan primer dan kertas kraft 3 lapis (*3 ply craft paper*) sebagai kemasan sekunder. Selain itu, bubuk kakao juga ada yang dikemas menggunakan kemasan plastik *standing pouch* dengan *zipper*.
6. Mesin dan peralatan yang digunakan oleh PT. Aneka Kakao terdiri dari *hopper*, *mixer*, *dumping bin*, *silo*, *drag chain conveyor*, *magnet trap*, *metal separator*, *grinder*, mesin *tempering*, *cyclone*, *screw conveyor*, *sewing machine*, timbangan digital, dan *sealer*.
7. PT. Aneka Kakao menggunakan empat macam sumber daya, yaitu sumber daya manusia, listrik, air, dan udara tekan.
8. Kegiatan sanitasi yang dilaksanakan di PT. Aneka Kakao meliputi sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, mesin dan peralatan, pekerja, dan lingkungan produksi.
9. Pengawasan mutu yang dilakukan oleh PT. Aneka Kakao mencakup pengawasan mutu bahan baku, proses produksi, hingga produk jadi.
10. PT. Aneka Kakao menghasilkan dua jenis limbah, yaitu limbah padat dan limbah cair.

13.2. Saran

Setelah mengikuti Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Aneka Kakao, saran yang dapat diberikan yaitu:

Gudang penyimpanan bahan baku sebaiknya dilakukan pembersihan secara berkala dan lebih sering karena masih terlihat debu-debu dan kotoran di bagianlangit-langit atau tembok ruangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aminullah, Mardiah, M.R. Riandi, A.P. Argani, G. Syahbirin, dan T. Kemala. 2018. Kandungan Total Lipid Lemak Ayam dan Babi Berdasarkan Perbedaan Jenis Metode Ekstraksi Lemak, *Jurnal Agroindustri Halal*. 4 (1): 94-100.
- Arief, L.M. 2016. *Pengolahan Limbah Industri*. Yogyakarta: CV Andi Offset. Hal 23.
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Deepublish.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2017. *Pedoman Cokelat*. Direktorat Standarisasi Produk Pangan, Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Gula Kristal - Bagian 2 : Rafinasi*. https://scribd.com/embeds/343971805/content?start_page=1&view_mode=scroll&access_key=key-fFexxf7r1bzEfWu3HKwf. (10 November 2022).
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 7553:2009: *Bungkil Kakao*. <https://dokumen.tips/documents/bungkil-kakao-sni-7553-2009.html> (11 November 2022).
- Bahri. 2019. *Pengantar Kewirausahaan*. Surabaya: Penerbit Qiara Media. Hal 125.
- Blikon, M.O.E., T. Rahayu, dan A. Rakhmawati. 2017. Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Usaha Jasaboga. *Jurnal Prodi Biologi*, 6 (6): 343.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet, dan Wootton. 2009. *Ilmu Pangan*. *Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono*. Jakarta: UI-Press.
- Campos, A., L.N. Gerschenson, dan S.K. Flores. 2011. *Development of Edible Films and Coating with Antimicrobial Activity*, *Food Bioprocess Technol*. 4: 849-875.
- Chaniago, R. 2019. *Ragam Olahan Sayur Indigenous Khas Luwuk*. Yogyakarta: Deepublish. Hal 77-78.
- Dwimayasanti, R. 2016. Pemanfaatan Karaginan Sebagai *Edible Film*. *Oseana*, XLI (2). ISSN 0216-187: 8-13.

- Faridah, A., S.P. Kasmita, A. Yulastri, dan L. Yusuf. 2008. *Patiseri, Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Hadi, A. 2007. *Pemahaman dan Penerapan ISO/IEC 17025: 2005*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Hal 14.
- Hafid, A. 2003. Perencanaan Siklon (*Centrifugal Separator*) Sebagai Alat Perangkap Debu Untuk Industri. *Sigma Eplison* ISSN 0853-9103. Vol 2.
- Hidayat, N. 2016. *Bioproses Limbah Cair*. Yogyakarta: CV Andi Offset. Hal 1.
- Hii, C.L. Law C.L., Suzannah S., Misnawi, dan Cloke M. 2010. *Polyphenols in Cocoa* (*Theobroma cacao* L.), *Asian Journal Food and Agro-Industry*. 2 (4): 702-722.
- Hiola, S.K.Y. 2018. *Teknologi Pengolahan Sayuran*. Makassar: CV Inti Mediatama. Hal. 54-55.
- Horax, M. dan I.N. Sutapa. 2017. Analisis Bahaya Dengan Metode HACCP pada Produksi Pakan Ayam Petelur, *Jurnal Titra*. 6 (2): 293-300.
- Huri, D. dan F.C. Nisa. 2014. Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Ekstrak Ampas Kulit Apel Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia *Edible Film*, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (4p): 29-40.
- Hurst, W.J., S.H. Krake, S.C. Bergmeier, M.J. Payne, K.B. Miller, dan D.A. Stuart. 2011. Impact of Fermentation, Drying, Roasting and Dutch Processing of Flavan-3-ol Stereochemistry in Cocoa Beans and Cocoa Ingredients, *Chemistry Central Journal*. 5: 53.
- IKAPI, A. 2008. *Dark Chocolate Healing: Mengungkap Khasiat Cokelat terhadap Sirkulasi Darah dan Imunitas Tubuh*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Indarti, E., Arpi N., dan Budijanto S. 2013. Kajian Pembuatan Cokelat Batang dengan Metode Tempering dan Tanpa Tempering, *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 5(1): 1-6.
- Kotlet, P. 2008. *Manajemen Pemasaran Edisi 12 Jilid 2*. Jakarta: Indeks.
- Kusuma, T.S., A.D. Kurniawati, Y. Rahmi, I.H. Rusdan, dan R.M. Widyanto. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.

- Makfoeld, D., D.W. Marseno, P. Hastuti, S. Anggrahini, S. Sastrosuwignyo, Suhardi, S. Martoharsono, S. Hadiwiyoto, dan Tranggono. 2002. *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Misnawi, Susijahadi, J. Selamat, T. Wahyudi, dan N. Putriani. 2006. Pengaruh Konsentrasi Alkali dan Suhu Koncing Terhadap Cita Rasa, Kekerasan dan Warna Permen Cokelat, *Pelita Perkebunan*. 22(2): 119-135.
- Mulato, S., S. Widyotomo, dan E. Suharyanto. 2006. *Teknologi Proses dan Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.
- Nurlia. 2019. Pengaruh Struktur Organisasi terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan antara Ekspektasi/Harapan dengan Hasil Kerja, *Meraja Journal*. 2 (2): 51-66.
- Pradnyana, I.K.D.A., I.M.O.A. Parwata, dan N. Sudarma. 2014. Penentuan Kadar Sukrosa Pada Nira Kelapa dan Nira Aren dengan Menggunakan Metode Luff Schoorl, *Chemistry Laboratory Juli*. 1(1): 34-41.
- Prasetyowati, A., C. Jasmine, dan D. Agustiawan. 2008. Pembuatan Tepung Karaginan dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Berdasarkan Perbedaan Metode Pengendapan, *Jurnal Teknik Kimia*. 15 (2): 2733.
- Putri, C.I., Warkoyo, dan D.D. Siskawardani. 2022. Karakteristik *Edible Film* Berbasis Pati Bentul (*Colacasia Esculenta* (L) Schoott) dengan Penambahan Gliserol dan Filtrat Kunyit Putih (*Curcuma zedoaria* Rosc), *Food Technology and Halal Science Journal*. 5 (1): 109-124.
- Rafsandjani, dan R. Firdian. 2017. *Pengantar Bisnis Bagi Pemula*. Malang: CV Kautsar Abadi. Hal 60.
- Raharjo, S. 2004. *Kerusakan Oksidatif pada Makanan*. Yogyakarta: Pusat Studi Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Rani, H. dan N. Kalsum. 2016. Kajian Proses Pembuatan *Edible Film* dari Rumput Laut *Gracillaria* sp. dengan Penambahan Gliserol, *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*. ISBN 978-602-70530-4-5. 219-225.
- Ritonga, I.L., S.S. Manurung, dan H. Tan. 2019. *Menciptakan Transformasi Organisasi Melalui Kepemimpinan dan Organisasi Belajar*. Medan: Yayasan Kita Menulis. Hal 87.

- Sagala, H.S. 2016. *Memahami Organisasi Pendidikan: Budaya dan Reinventing, Organisasi Pendidikan*. Jakarta: PT Kharisma Putra Utama. Hal 21.
- Santoso, A.D. 2018. Keragaan Nilai DO, BOD dan COD di Danau Bekas Tambang Batubara Studi Kasus pada Danau Sangatta North PT. KPC di Kalimantan Timur, *Jurnal Teknologi Lingkungan*. 19 (1): 89-96.
- Sarwono, B., dan Y.P. Saragih. 2001. *Membuat Aneka Tahu*. Sidoarjo: Niaga Swadaya. Hal. 20.
- Singgih, W. 2009. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- SNI 2897. 2008. Sisni.Bsn.go.id/index.php/SNI_main/SNI/detail_SNI/7779.
- Soegoto, E.S. 2009. *Entrepreneurship: Menjadi Pebisnis Ulung*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Sukirno, S., W.S. Husin, D. Indrianto, C. Sianturi, dan K. Saefullah. 2017. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: Kencana. Hal 130-132.
- Surhatini, S. dan I. Nurika. 2018. *Teknologi Pengolahan Limbah Agroindustri*. Malang: UB Press. Hal 107.
- Tamrin, S. Harijono, S. Yuwono, T. Estiasih, dan U. Santoso. 2012. The Change of Catechin Antioxidant During Vacuum Roasting of Cocoa Powder, *J. Nutrition Food Science*. 2 (10).
- Trisunaryanti, W. 2018. *Dari Sampah Plastik Menjadi Bensin dan Solar*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. Hal 14.
- Wagiman, F.X. 2019. *Hama Pascapanen dan Pengelolaannya*. Yogyakarta: UGM Press.
- Wahyudi, T. dan Yusianto. 2008. Industri Hilir, (dalam *Panduan Lengkap Kakao*, T. Wahyudi, T.R. Panggabean dan Pujiyanto, Ed.). Jakarta: Penebar Swadaya.
- Waluyo, E., dan B. Kusuma. 2017. *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. Malang: UB Press.
- Waluyo, L. 2018. *Bioremediasi Limbah*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Wibowo, S. 2007. *Manajemen Produksi: Edisi Empat*. Yogyakarta: BPFE.

- Widyati, R. 2002. Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan. Jakarta: PT Gramedia Widiarsana Indonesia.
- Wilhelm, R.L., Suter D.A., dan Brusewit G.H. 2004. *Food and Process Engineering Technology*. Michigan: ASAE.
- Wisnu, D. 2019. *Teori Organisasi: Struktur dan Desain*. Malang: UMM Press. Hal 8.
- Yuliatmoko, W. 2007. Efek Konsumsi Minuman Bubuk Kakao Bebas Lemak terhadap Aktivitas Antioksidan dan Bioavaibilitas Flavonoid Plasma Manusia, *Tesis S-1*. Institut Pertanian Bogor.
- Ziegleder, G. 2009. Flavour Development in Cocoa and Chocolate (dalam *Industrial Chocolate Manufacture and Use fourth edition* Beckett, S.T. Ed.). United Kingdom: John Wiley & Sons Ltd.