

**PROSES PENGOLAHAN COKLAT KOIN
DI PT LESTARI BISCUIT FACTORY
MALANG**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

VINCENTIUS ANDRE H.	6103023008
NATHANAEL RODRICK H.	6103023013

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2026**

**PROSES PENGOLAHAN COKLAT KOIN
DI PT LESTARI BISCUIT FACTORY
MALANG**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:

VINCENTIUS ANDRE H.	6103023008
NATHANAEL RODRICK H.	6103023013

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2026**

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan Judul "Proses Pengolahan Coklat Koin di PT Lestari Biscuit Factory Malang", yang diajukan oleh Vincentius Andre Handoko (6103022008), Nathanael Rodrick Ho (6103023013), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Pembimbing Lapangan,
Sugiarti Nike Lestari, S.TP
Staf Research and Development
PT Lestari Biscuit Factory
Tanggal: 15 Juli 2026



Dosen Pembimbing,
Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si., Ph.D
NIK: 611.03.0561
Tanggal: 15 Juli 2026

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul:

“Proses Produksi Coklat Koin di PT Lestari Biscuit Factory”
yang diajukan oleh Vincentius Andre Handoko (6103023008),
Nathanael Rodrick Ho (6103023013) telah diuji pada tanggal 8 Juli
2026 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,

Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si., Ph.D

NIK/NUPTK : 611.03.0561/1058758659230123

Tanggal : 15 Juli 2026

Mengetahui,

Ketua Program Studi Teknologi Pangan

Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si., Ph.D

NIK/NUPTK : 611.03.0561/1058758659230123

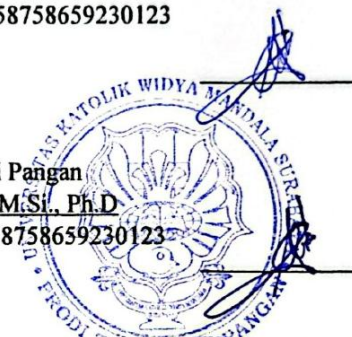
Tanggal: 17 Juli 2026

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian

Prof. Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP.

NIK/NUPTK : 611.00.0429/8458752652130052

Tanggal: 17 Juli 2026.



SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si., Ph.D
Anggota : Sugiarti Nike Lestari , S.TP

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam LAPORAN PRAKTIK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN yang berjudul:

Proses Produksi Coklat Koin di PT Lestari Biscuit Factory

adalah hasil karya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi. Sepanjang pengetahuan kami juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini, dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya ilmiah tersebut merupakan plagiarisme, maka kami bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003) tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2 dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 29 ayat 1(e) Tahun 2021.

Surabaya, 10 Juli 2026

Yang menyatakan,



Vincentius Andre Handoko

Nathanael Rodrick Ho

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Vincentius Andre H., Nathanael Rodrick Ho
NRP : 6103023008, 6103023013

Menyetujui Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul:
Proses Pengolahan Coklat Koin di PT Lestari Biscuit Factory Malang

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (*Digital Library* Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 10 Juli 2026

Yang menyatakan,



Vincentius Andre H.

Nathanael Rodrick Ho

Vincentius Andre Handoko (6103023008), Nathanael Rodrick Ho (6103023013). **Proses Pengolahan Coklat Koin di PT Lestari Biscuit Factory Malang.**

Pembimbing: Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si., Ph.D

ABSTRAK

Coklat merupakan salah satu produk pangan yang banyak diminati masyarakat karena memiliki cita rasa khas serta dapat diolah menjadi berbagai bentuk produk. PT Lestari Biscuit Factory Malang merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri makanan ringan berbasis coklat dan biskuit, salah satunya memproduksi coklat koin. PT Lestari Biscuit Factory menggunakan struktur organisasi fungsional dengan jumlah tenaga kerja sebanyak 112 orang. Bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan coklat koin meliputi *cocoa powder*, gula halus, *full cream*, lemak nabati, dan *cocoa butter substitute* (CBS), sedangkan bahan pembantu yang digunakan antara lain lesitin, PGPR, garam, flavor, dan BHT. Proses pengolahan coklat koin diawali dengan pengawasan bahan baku, dilanjutkan dengan proses pencampuran menggunakan *ballmill* pada suhu 55–60°C selama 3–4 jam, penyimpanan dalam *storage tank*, pencetakan, pendinginan, pengeluaran produk dari cetakan, pengemasan, penyimpanan, dan distribusi. Pengawasan mutu dilakukan terhadap bahan baku, proses produksi, dan produk akhir untuk memastikan kesesuaian produk dengan standar perusahaan. Sanitasi perusahaan diterapkan melalui penerapan *Standard Sanitation Operating Procedure* (SSOP), penggunaan alat pelindung diri, serta program kebersihan fasilitas dan peralatan produksi. Secara umum, PT Lestari Biscuit Factory telah menerapkan sistem produksi, pengendalian mutu, dan sanitasi yang baik sehingga mampu menghasilkan produk coklat koin yang memenuhi standar mutu perusahaan.

Kata kunci: coklat koin, PT Lestari Biscuit Factory, pengolahan coklat, pengendalian mutu, sanitasi.

Vincentius Andre Handoko (6103023008), Nathanael Rodrick Ho (6103023013). **Chocolate Coin Processing at PT Lestari Biscuit Factory Malang.**

Advisor: Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si., Ph.D

ABSTRACT

Chocolate is one of the most popular food products due to its distinctive flavor and its versatility in various product forms. PT Lestari Biscuit Factory Malang is a food manufacturing company engaged in the production of chocolate- and biscuit-based snacks, including chocolate coins. The company applies a functional organizational structure with a total of 112 employees. The main raw materials used in chocolate coin production consist of cocoa powder, powdered sugar, full cream milk powder, vegetable fat, and cocoa butter substitute (CBS), while supporting materials include lecithin, PGPR, salt, flavorings, and BHT. The chocolate coin production process begins with raw material inspection, followed by mixing in a ballmill at 55–60°C for 3–4 hours, storage in a storage tank, molding, cooling, demolding, packaging, storage, and distribution. Quality control is conducted on raw materials, processing stages, and finished products to ensure compliance with company standards. The company also implements sanitation programs through the application of Standard Sanitation Operating Procedures (SSOP), the use of personal protective equipment, and routine cleaning of production facilities and equipment. In general, PT Lestari Biscuit Factory has implemented a well-structured production system, quality control program, and sanitation management practices, enabling the company to consistently produce chocolate coins that meet established quality standards.

Keywords: chocolate coin, PT Lestari Biscuit Factory, chocolate processing, quality control, sanitation.

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul **“Proses Pengolahan Coklat Koin di PT Lestari Biscuit Factory Malang”**. Penyusunan laporan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada Kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si., Ph.D. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pemikiran untuk membimbing dan mengarahkan penulis.
2. PT Lestari Biscuit Factory Malang yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan.
3. Keluarga, teman-teman, dan staf di PT Lestari Biscuit Factory Malang yang telah senantiasa mendukung penulis dalam menyelesaikan penulisan.

Penulis telah berusaha menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dengan sebaik mungkin, namun menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan sehingga karya ini masih jauh dari kata sempurna. Akhir kata, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca

Surabaya, 10 Juli 2026

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SUSUNAN TIM PENGUJI	iv
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH	v
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	
KARYA ILMIAH	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	2
1.2.1. Tujuan Umum	2
1.2.2. Tujuan Khusus	2
1.3. Metode Pelaksanaan	3
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	3
II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	5
2.1. Riwayat Perusahaan	5
2.2. Lokasi Pabrik	6
2.3. Tata Letak Pabrik	8
III. STRUKTUR ORGANISASI	10
3.1. Struktur Organisasi	10
3.2. Ketenagakerjaan	15
3.2.1. Jam Kerja	15
IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	16
4.1. Bahan Baku	16
4.1.1. <i>Cocoa Powder</i>	16
4.1.2. Gula Halus	17
4.1.3. <i>Full Cream</i>	18

4.1.4 Lemak Nabati.....	18
4.1.5 CBS (<i>Cocoa Butter Substitutes</i>).....	19
4.2 Bahan Pembantu	20
4.2.1 Lesitin	20
4.2.2 PGPR	21
4.2.3 Garam	22
4.2.4 Flavor (Perisa Cokelat dan Susu).....	23
4.2.5 BHT (<i>Butylated Hydroxytoluene</i>)	23
V. PROSES PENGOLAHAN	24
5.1 Proses Produksi.....	24
5.1.1. Pengawasan Bahan Baku.....	25
5.1.2. Pencampuran.....	25
5.1.3. Pemindahan dan Penyimpanan dalam <i>Storage</i>	25
5.1.4. Pencetakan	25
5.1.5. Pendinginan dan Pengeluaran dari Cetakan	26
VI. PENGEMASAN, PENYIMPANAN, DAN DISTRIBUSI.....	27
6.1 Bahan dan Metode Pengemasan	27
6.1.1 Kemasan Primer.....	27
6.1.2 Kemasan Sekunder.....	29
6.1.3 Kemasan Tersier.....	30
6.2 Metode Penyimpanan dan Penggudangan.....	32
6.3 Metode dan Wilayah Pendistribusian.....	34
VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN.....	37
7.1. Pallet.....	37
7.2. Sekop.....	37
7.3. <i>Fat Melter</i>	38
7.4. Mesin Penggiling	38
7.5. <i>Hand Pallet</i>	39
7.6. Lift Barang.....	39
7.7. <i>Storage Tank</i>	40
7.8. <i>Ballmill</i>	41
7.9. <i>Conveyor Belt</i> dan Mesin Cetak	41
7.10. Cetakan Coklat.....	42
7.11. Mesin Pendingin Coklat	43
7.12. Mesin Pembungkus Coklat.....	43
7.13. Mesin <i>Emboss Koin</i>	44

VIII. SUMBER DAYA YANG DIGUNAKAN	45
8.1 Sumber Daya Manusia	45
8.2 Sumber Daya Listrik	46
8.3 Sumber Daya Air.....	46
8.4 Sumber Daya Gas.....	47
IX. SANITASI PABRIK.....	49
9.1 Sanitasi Ruangan Produksi dan Lingkungannya	49
9.2 Pengendalian Hama pada Lingkungan Produksi	50
9.3 Sanitasi Ruang Penyimpanan dan Gudang.....	51
9.4 Sanitasi Peralatan	52
9.5 Sanitasi Bahan Baku, Bahan Pembantu, dan Produk.....	53
9.5.1 Sanitasi Bahan Baku.....	53
9.5.2 Sanitasi Bahan Pembantu	54
9.5.3 Sanitasi Produk	55
9.6 Sanitasi Pekerja.....	56
X. PENGENDALIAN MUTU.....	60
10.1 Pengawasan Mutu Bahan Baku	60
10.2 Pengawasan Mutu Selama Proses	61
10.3 Pengawasan Mutu Produk Sebelum Distribusi.....	63
XI. PENGOLAHAN LIMBAH	64
11.1 Limbah Cair	64
11.2 Limbah Padat	66
11.3 Limbah B3	66
XII. TUGAS KHUSUS	68
12.1 Pengaruh Jenis <i>Shortening</i> Terhadap Karakteristik Pasta Coklat Oleh : Vincentius Andre Handoko, NRP.6103023008	68
12.2 Pengaruh Jenis Bubuk Coklat Terhadap Karakteristik Pasta Coklat Oleh : Nathanael Rodrick Ho, NRP.6103023013	78
XIII. KESIMPULAN DAN SARAN	84
13.1 Kesimpulan.....	84
13.2 Saran.....	85
DAFTAR PUSTAKA	87

LAMPIRAN.....	90
---------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Peta Lokasi PT Lestari Biscuit Factory Malang	7
Gambar 2.2 Tata Letak PT Lestari Biscuit Factory.....	9
Gambar 3.1 Struktur Organisasi PT Lestari Biscuit Factory	14
Gambar 5.1 Diagram alir pembuatan coklat koin	24
Gambar 5.2 Cetakan Koin	26
Gambar 6.1 Kemasan primer (aluminium foil).....	29
Gambar 6.2 Kemasan Sekunder Coklat Koin (Toples PET).....	30
Gambar 6.3 Kemasan tersier menggunakan <i>corrugated box double wall BC flute</i>	32
Gambar 6.4 Kondisi Penyimpanan Produk di Gudang	34
Gambar 7.1 Pallet.....	37
Gambar 7.2 Sekop	37
Gambar 7.3 <i>Fat Melter</i>	38
Gambar 7.4 Mesin Penggiling	38
Gambar 7.5 <i>Hand Pallet</i>	39
Gambar 7.6 Lift Barang.....	40
Gambar 7.7 <i>Storage Tank</i>	40
Gambar 7.8 <i>Ballmill</i>	41
Gambar 7.9 <i>Conveyor Belt</i> dan Mesin Cetak Koin.....	42
Gambar 7.10 Cetakan Koin.....	42
Gambar 7.11 Mesin Pendingin Coklat.....	43
Gambar 7.12 Mesin Pembungkus Koin.....	43
Gambar 7.13 Mesin <i>Emboss</i> Koin.....	44
Gambar 9.1 Kegiatan pembersihan area produksi oleh pekerja.....	50
Gambar 9.2 <i>Rodent station</i> dan kegiatan inspeksi pest control di area pabrik.....	51
Gambar 9.3 Kondisi ruang penyimpanan dan gudang PT Lestari Biscuit Factory	52
Gambar 9.4 Fasilitas cuci tangan pekerja sebelum memasuki area produksi	58
Gambar 11.1 Denah instalasi pengolahan air limbah PT Lestari Biscuit Factory	65

Gambar 11.2 Tempat penyimpanan sementara (TPS) limbah B3 PT Lestari Biscuit Factory	67
Gambar 12.1 Pasta coklat menggunakan shortening A	73
Gambar 12.2 Pasta coklat menggunakan shortening B	75
Gambar 12.3 Pasta coklat menggunakan shortening C	78
Gambar 12.4 Pasta coklat formulasi A	81
Gambar 12.5 Pasta coklat formulasi B	82
Gambar 12.6 Pasta coklat formulasi C	83

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Pembagian Jam Kerja Karyawan PT Lestari Biscuit Factory Berdasarkan Divisi	15
Tabel 8.1 Komposisi Tenaga Kerja Berdasarkan Jenis Kelamin.....	46
Tabel 12.1 Karakteristik <i>Shortening</i> yang Digunakan.....	68
Tabel 12.2 Hasil Pengamatan Karakteristik Pasta Coklat Berdasarkan Jenis <i>Shortening</i>	70
Tabel 12.3 Spesifikasi kadar Lemak dan Ukuran Partikel Bubuk Coklat B, C, dan D.....	79
Tabel 12.4 Hasil Pengamatan Karakteristik Pasta Coklat dengan Beda Formulasi Bubuk Coklat.....	80

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Foto Bersama Manajemen dan Karyawan PT Lestari Biscuit Factory	90
Lampiran 2. Dokumentasi anggota: Vincentius Andre.....	90
Lampiran 3. Dokumentasi anggota: Nathanael Rodrick	91