

BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. Bahan Baku utama pembuatan coklat di PT. Kampung Coklat adalah biji coklat (*Theobroma cacao* L.) yang sebagian berasal dari perkebunan coklat di PT. Kampung Coklat tersebut.
2. Proses produksi olahan coklat yang berada di PT. Kampung Coklat sebagian besar masih dilakukan dengan menggunakan tenaga manusia khususnya di bagian pencetakan dan pengemasan.
3. Produk utama yang dihasilkan oleh PT. Kampung Coklat adalah olahan coklat dan turunannya seperti coklat original (*original chocolate*), coklat putih (*white chocolate*), coklat krispi (*crispy chocolate*), coklat pekat (*dark chocolate*), coklat rasa jeruk (*orange chocolate*), dan coklat rasa apel (*apple chocolate*).
4. Proses produksi olahan coklat di PT. Kampung Coklat meliputi beberapa tahap meliputi: pencampuran, penghalusan (*conching*), *tempering*, dan pencetakan dengan kapasitas produksi 110 L/hari.
5. Sanitasi yang dilakukan oleh PT. Kampung Coklat dilakukan pada bahan baku, hasil produksi, ruang produksi, peralatan dan mesin, pekerja, dan lingkungan pabrik.
6. Pengolahan limbah yang berada di PT. Kampung Coklat dilakukan dengan proses *filtering*.
7. Sumber daya yang digunakan di PT. Kampung Coklat terdiri dari sumber daya manusia dan sumber daya listrik.
8. Pengendalian mutu PT. Kampung Coklat dilakukan dari penerimaan dan penyimpanan bahan baku, pengemasan, dan penyimpanan produk.

13.2. Saran

1. Perlunya dilakukan pengujian mutu terhadap hasil produk olahan coklat yang dihasilkan.
2. Perlunya pengontrolan ketat terhadap proses produksi.
3. Perlunya perbaikan terhadap sanitasi khususnya sanitasi peralatan yang digunakan dalam proses pencetakan.
4. Perlu dilakukan edukasi mengenai pentingnya sanitasi kepada para pekerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa, A.O., Paterson, A and Fowler, M. 2007. Factors influencing rheological and textural qualities in chocolate, *J. Food Sci Technol.* 18: 290-298.
- Afoakwa. A.O., Paterson, A., Fowler. M and Vieira, J. 2008. Relationship Between Rheological, Textural and Melting Properties Of Dark Chocolate As Influenced By Particle Size Distribution and Composition. *Eu Food Res Technol.* 227 (4): 1215-1223.
- Afoakwa, E. O. 2014. *Cocoa Production And Processing Technology.* London: CRC Press.
- Alamprese, C. Datei, L and Semeraro, Q. 2007. Optimization Of Processing Paramters Of A Ball Mill Refiner For Chocolate. *J Food Eng.* 83 (94): 629-636.
- Alat Press Plastik. 2017. *Hand Sealer Body Plastic.* <http://alatpressplastik.com> (20 Juli 2017).
- Albak, F and Tekin, A.R. 2014. Development of Functional Chocolate with Spices and Lemon Peel Powder by using Response Surface Method: Development of Functional Chocolate, *J. Academic Food.* 12(2): 19-25.
- Annisyah, E.M. 2013. *Tata Letak Produk (Product Layout).* <http://digilib.itelkom.ac.id/> (8 Febuari 2017).
- Arifin, M. 2009. *Sanitasi Lingkungan.* Jakarta: ECG.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi dan Operasi.* Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Atkinson, C., Banks, M., France, C and McFadden, C. 2010. *The Chocolate and Coffee Bible.* London: Anness Publishing Ltd.
- Beckett, S.T. 2008. *The Science of Chocolate.* New York: NSC Publishing.
- Beckett, S. T. 2009. *Industrial Chocolate Manufacture and Use.* United Kingdom: Blackwell Publishing Ltd.

- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. dan Woofon, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Cacaofinodearoma. 1906. *Criollos Y Trinitarios*. <http://www.cacaofinodearoma.com/en/cacao-fino-de-aroma/> (19 Mei 2017)
- Cohen, K.O., Luccas, V and Jackix, M.N.H. 2004. Tempering Or Precrystallization Of Chocolate, *J. Food Technology*. 7(1): 23-29.
- Conquist A. 1984. *An Integrated System of Classification of Flowering Plants*. New York: Columbia University Press. 1262p.
- Cup Sealer. 2017. *Cup Sealer*. <http://www.cupsealers.com/> (20 Juli 2017).
- Depkes RI. 2000. *Prinsip-Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan*. Jakarta.
- Dwidjoseputro, D. 1994. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Djambatan.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Fayol, H. 2008. *Managemen Public Relations*. Jakarta: PT. Elex Media.
- Fuad, M. 2006. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ginting, P. 2008. *Sistem Pengelolaan Lingkungan dan Limbah Industri*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Gitosudarmo, I. 1988. *Sistem Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Yogyakarta: BPEE.
- Gitosudarmono, I. 2000. *Manajemen Pemasaran*. Yogyakarta: Yogya-Press.
- Grant, R.M. 1999. *Analisis Strategi Kontemporer: Konsep, Teknik, Aplikasi*. Jakarta: Erlangga.
- Hariandja, M. 2002. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Grasindo.
- Haryadi, M. dan Supriyanto. 2001. *Pengolahan Kakao Menjadi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.

- Hasibuan, H.A. 2015. Kombinasi Roll dan Ball Mill Refiner Pada Proses *Conching* dalam Pembuatan Cokelat Berbahan Cocoa Butter Substitute, *J. Tek.Industri Pertanian*. 25(3): 198-204.
- Hiasinta, A.P 2001. *Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hutagalung, H, Damanik H.A.R., Manik, M., Karim, M., Ganie, R.A. 2007. *Ilmu Gizi Dasar*. Universitas Sumatera Utara: Fakultas Kedokteran Universitas.
- Indarti, E. 2013. Kajian Pembuatan Cokelat Batang Dengan Metode Tempering dan Tanpa Tempering, *J. Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 5(1): 1-7
- Indriyo, G. 2005. *Manajemen Pemasaran*. Yogyakarta: BPFE UGM.
- Infoagribisnis. 2016. Budidaya Kakao. <http://www.infoagribisnis.com/2016/01/budidaya-kakao/> (19 Mei 2017)
- Jackson, S. R. Sawyers, and G. Enkins. 2009. *Managerial Accounting: A Focus On Ethical Decision Making*. Canada: Cengage Learning.
- Jassin, E. dan Isma Y. 2014. Efektifitas Kinerja Mesin Ball Mill Pada Formula Cokelat Berdasarkan Perbandingan Suhu dan RPM (Rotation Per Minute), *Jurnal Galung Tropika*, 3(2): 116-126.
- Jinap, S. and P. S. Dimick.1990. *Analysis of non-volatile organic acids in cured beans by High Performance Liquid Chromatography*, *J.Pertanika*. 13(1): 107-111.
- Kertalaksana. 1974. *Mesin Ball Mill Tipe BMV-10L dan BMV-30L*.<https://www.klprotech.com/id/produk/21/Cocoa%20Chox.html> (2 Mei 2017).
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Knight, I. 1999. *Chocolate and Cocoa; Health and Nutrition*.London: Blackwell Science.
- Kotler, P. dan Gary, A. 2008. *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.

- Kotler, P. dan K. L. Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Kusnoputranto, H. 1985. *Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: UI-Press.
- Maligan, Jaya Mahar dan Hermanto, M. Bagus. 2017. Mekanisasi Teknologi Pengolahan Pangan Pada Usaha Olahan Tepung Beras dan Kasava Di Kabupaten Blitar. *Jurnal Teknologi Pangan*. 8 (1)
- Manulang, 2003. *Dasar-Dasar Manajemen*. Yogyakarta: UGM-Press
- Minifie, B.W. 1999. *Chocolate, Cocoa and Confectionary*. London: Chapman and Hall.
- Misnawi. 2005. Peranan Pengolahan Terhadap Pembentukan Citarasa Cokelat, *J. Penelitian Kopi dan Kakao*. 21(3).
- Nasution, Z., M.C. Wahyudidan S.L. Betty, 1985. *Pengolahan Coklat: Agroindustri*. Bogor: IPB-Press.
- Nasution, Z. 2008. *Pengolahan Cokelat*. Bogor: IPB-Press.
- Nirmala, D. 2011. Rencana Bisnis Industri Cokelat Batangan di Bogor, *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Nur, Z. 2012. *Studi Pembuatan Permen Coklat (Chocolate Candy) Berbasis Gula Berkalori Rendah*. Makasar: Universitas Hasanudin.
- Pandia, S. 2000. *Kimia Lingkungan*. Jakarta: Grasindo.
- Pangera, A dan Dony, A. 2005. *Sistem Operasi*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Poedjiwidodo, M. S., 1996. *Sambung Samping Kakao*. Jawa Tengah: Trubus Agriwidya.
- Prabu. 2008. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Jakarta. PT. Gramedia.
- Sacharow, S. and Griffin, R.C. 1980. *Principles of Food Packaging*. Westport Connecticut: The AVI Publishing. Co. Inc.
- Schumacher, A.B., Brandelli, A., Macedo, F.C., Pieta, L., Klug, V.T and Jong, V. 2009. Chemical and Sensory Evaluation Of Dark

- Chocolate With Addition Of Quinoa, *J. Food Sci. Technol.* 47(2): 202-206.
- Setiawan, A. 2007. Penentuan Kondisi Pengempaan Lemak Kakao Secara Mekanik, *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Smanda, W. 2011. *Mengenal Coklat Couverture*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Suliyanto. 2010. *Studi Kelayakan Bisnis: Pendekatan Praktis*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Sunanto, H. 1999. *Cokelat :Pengolahan Hasil dan Aspek Ekonominya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suryanto, A dan Samiyono. 2011. Implementasi Model Analisis Perbaikan Faktor Daya Listrik Rumah Tangga dengan Simulasi Perangkat Lunak, *J. Kompetensi Teknik*. 3(1): 47-48.
- Sofyandi, H. 2008. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Tjitrosoepomo, G. 1988. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Van der Meeren, P., J. Vanderdeelen, dan L. Baert. 1992. *Phospholipid Analysis by HPLC*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Wahidin., Tamrin., dan D. Erni. 2017. Pengaruh bahan Penyusun Produk Cokelat Batangan terhadap Waktu Leleh dan Uji Organoleptik, *J. Sains dan Teknologi*. 2(1): 285-297.
- Wardhana, W. A. 2001. *Dampak Pencemaran Lingkungan*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Wignjoesebroto, S. 2009. *Tata Letak dan Pemindahan Bahan*. Surabaya: ITS.
- Winarno, F.G. dan Betty. 1983. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Winarno, F.G. 1983. *Gizi Pangan, Teknologi dan Konsumsi*. Jakarta: PT. Gramedia.

- Wood, G. A. R. and R.A. Lass. 1989. *Cocoa: Tropical Agriculture Series. Fourth Edition*. New York: Longman Scientific & Technical.
- Ziegler, G.R and Aquilar, C.A. 2002. Residence Time Distribution In A Co-Rotating, Twin-Screw Continuous Mixer By The Step Change Method, *J. Food Eng* 7(1): 41-43.