

LAPORAN
PRAKTIK KERJA LAPANGAN II

**INOVASI PEMBUATAN LILIN AROMATERAPI BERBASIS
BUBUK COKELAT DENGAN PENAMBAHAN *ESSENTIAL*
OIL COKELAT DI BRMP TRI, SUKABUMI**



Disusun Oleh:
Siti Farhatul Aliyah
07.16.23.151

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
POLITEKNIK ENJINIRING PERTANIAN INDONESIA
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SDM PERTANIAN
KEMENTERIAN PERTANIAN

2026

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Laporan : Inovasi Pembuatan Lilin Aromaterapi Berbasis Bubuk
Cokelat dengan Penambahan *Essential Oil* Cokelat di
Brmp Tri, Sukabumi
Nama : Siti Farhatul Aliyah
NIM : 07.16.23.151

Disetujui oleh

Penguji:
Dwi Rahayu, S.TP., M.Sc.
NIP. 199310102022032002



Pembimbing:
Dr. Mona Nur Moulia, S.TP., M.Sc.
NIP. 198004192005012001



Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dwi Rahayu, S.TP., M.Sc.
NIP. 199310102022032002



Direktur I :
Dr. Andy Saryoko, SP., M.P.
NIP. 198203092005011003



Tanggal Ujian: 15 April 2026

PRAKATA

Puji Syukur Penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunia-Nya, Penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) II dengan judul “Inovasi Pembuatan Lilin Aromaterapi Berbasis Bubuk Cokelat dengan Penambahan *Essential Oil* Cokelat di Brmp Tri, Sukabumi”. Laporan PKL II ini disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban atas kegiatan PKL II yang telah dilaksanakan, sekaligus sebagai sarana untuk memperluas pengetahuan, pengalaman, serta wawasan bagi Penulis.

Ucapan terima kasih Penulis sampaikan kepada:

1. Dr. Ir. Harmanto, M. Eng. Selaku Direktur Politeknik Enjiniring Pertanian Indonesia.
2. Dwi Rahayu, S.TP., M.Sc. Selaku Ketua Program Studi Teknologi Hasil Pertanian.
3. Dr. Mona Nur Moulia, S.TP., M.Sc. Selaku Dosen Pembimbing Internal Praktik Kerja Lapangan (PKL) II.
4. Dwi Febriyantiastuti Suteja, A. Md. Si. Selaku Dosen Pembimbing Eksternal Praktik Kerja Lapangan (PKL) II.
5. (Alm) Papa Alimin Supriadi dan Mama Siti Aminah selaku orang tua penulis, serta keluarga yang senantiasa memberikan do’a, dukungan, dan kasih sayang yang tiada henti.
6. Semua pihak yang tidak dapat Penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam penyusunan laporan.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan di masa yang akan datang.

Sukabumi, 11 Maret 2026



(Siti Farhatul Aliyah)

DAFTAR ISI

PRAKATA.....	i
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN.....	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan.....	2
1.3. Manfaat.....	2
BAB II METODE	3
2.1. Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2. Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	3
2.3. Prosedur Kerja	4
BAB III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	7
3.1. Sejarah	7
3.2. Produk Utama	9
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	11
4.1. Uji Laju Pembakaran	12
4.2. Uji Hedonik	15
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	17
5.1. Kesimpulan.....	17
5.2. Saran	17
DAFTAR PUSTAKA	19
LAMPIRAN.....	20

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Hasil Uji Laju Pembakaran	12
Tabel 2. Hasil Data Uji Organoleptik	15
Tabel 3. Data Uji Hedonik Terhadap Atribut Warna	21
Tabel 4. Data Uji Hedonik Terhadap Atribut Aroma Sebelum Dinyalakan	22
Tabel 5. Data Uji Hedonik Terhadap Atribut Aroma Saat Dinyalakan	22
Tabel 6. Data Uji Hedonik Terhadap Atribut Penampilan.....	23

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Lilin Aromaterapi.....	6
Gambar 2. Kantor BRMP Tanaman Industri dan Penyegar.....	8
Gambar 3. Desain Logo Agro Modern	8
Gambar 4. Struktur Organisasi BRMP Tanaman Industri dan Penyegar.....	9
Gambar 5. <i>Dark Chocolate</i> 70%.....	10
Gambar 6. Produk Kopi di BRMP Tanaman Industri dan Penyegar	10
Gambar 7. Lilin Aromaterapi P1.....	13
Gambar 8. Lilin Aromaterapi P2.....	13
Gambar 9. Lilin Aromaterapi P3.....	14
Gambar 10. Lilin Aromaterapi P4.....	14

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan.....	21
Lampiran 2. Jurnal Harian.....	24
Lampiran 3. Lembar Konsultasi.....	31
Lampiran 4. Lembar Penilaian PKL II.....	32

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kakao (*Theobroma cacao L.*) merupakan produk pertanian dari sub sektor perkebunan yang memiliki peran penting bagi perekonomian Indonesia, terutama sebagai sumber devisa bagi negara. Kakao di Indonesia sejak lama telah diekspor ke mancanegara dan pada awalnya hanya dalam bentuk biji kakao (*cocoa beans*). Indonesia merupakan salah satu negara produsen utama kakao di dunia (Ibnu, 2022). Menurut (BPS Indonesia, 2024) total produksi biji kakao nasional Indonesia pada tahun 2023 mencapai sekitar 641,7 ribu ton. Kakao (cokelat) dimanfaatkan secara luas, mulai dari biji yang dimanfaatkan sebagai produk pangan, seperti cokelat batang, minuman cokelat, dan bubuk coklat, lemak kakao, kue, serta limbah kulit dari kakao dapat diolah menjadi pakan ternak, pupuk kompos, serta bahan aktif antioksidan untuk kesehatan.

Bubuk cokelat atau *cocoa powder* merupakan produk yang dihasilkan dari bungkil atau ampas biji cokelat yang telah dipisahkan kandungan lemaknya. Bungkil tersebut kemudian dikeringkan dan dihaluskan melalui proses penggilingan hingga menjadi bubuk cokelat (Hadi & Siratunnisak, 2016). Bubuk cokelat (kakao) dapat dimanfaatkan untuk kuliner dan kesehatan, pemanfaatannya meliputi bahan pembuatan kue, seperti brownies, donat, kue kering, serta minuman cokelat panas atau dingin, taburan oatmeal atau yogurt, hingga pembuatan lilin aromaterapi. Bubuk cokelat memiliki aroma khas yang lembut dan menenangkan. Aroma cokelat diketahui mampu memberikan efek relaksasi, meningkatkan suasana hati (*mood*), serta menciptakan rasa nyaman.

Lilin aromaterapi merupakan lilin yang mengandung bahan pewangi sehingga dapat memberikan efek menyegarkan, menenangkan, serta membantu meredakan sakit kepala. Dalam proses pembuatannya, lilin aromaterapi menggunakan beberapa bahan, salah satunya adalah minyak esensial (*essential oil*) yang memiliki aroma khas dan memberikan efek aromaterapi (Wardani et al., 2020).

1.2. Tujuan

Adapun tujuan dari Praktik Kerja Lapangan (PKL) II adalah sebagai berikut.

1. Mengembangkan inovasi produk non-pangan dari komoditas kakao menjadi lilin aromaterapi yang memiliki nilai tambah.
2. Mengetahui karakteristik lilin aromaterapi yang dihasilkan, seperti aroma, warna, tekstur, dan tingkat penerimaan secara organoleptik.
3. Mengetahui laju pembakaran lilin aromaterapi yang dihasilkan dari campuran bubuk cokelat dan essential oil cokelat.

1.3. Manfaat

Adapun manfaat dari Praktik Kerja Lapangan (PKL) II adalah sebagai berikut.

1. Memberikan informasi mengenai cara pembuatan lilin aromaterapi berbasis bubuk cokelat.
2. Menambah pengetahuan mengenai inovasi pemanfaatan kakao dalam produk non-pangan, khususnya lilin aromaterapi.
3. Meningkatkan kreativitas dalam pengolahan kakao menjadi produk lilin aromaterapi.

BAB II

METODE

2.1. Lokasi dan Waktu PKL

Pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) II dimulai pada tanggal 2 Februari 2026 sampai dengan 13 Maret 2026. PKL II dilaksanakan di Balai Perakitan dan Pengujian Tanaman Industri dan Penyegar, Jl. Raya Pakuwon Km. 2, Parungkuda, Sukabumi, Jawa Barat, 43357.

2.2. Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data

Teknik pengumpulan data dan analisis data yang digunakan pada laporan PKL II adalah sebagai berikut.

2.2.1. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data pada kegiatan PKL II dilakukan melalui beberapa metode, yaitu:

1. Studi Literatur

Studi literatur dilakukan dengan mengumpulkan informasi dari jurnal ilmiah, buku, dan sumber pustaka lainnya yang berkaitan dengan kakao, aromaterapi, serta proses pembuatan lilin aromaterapi sebagai dasar teori dalam penyusunan laporan.

2. Eksperimen

Metode eksperimen dilakukan dengan membuat lilin aromaterapi menggunakan beberapa formulasi perlakuan yang berbeda. Setiap formulasi kemudian diuji untuk mengetahui karakteristik lilin yang dihasilkan, terutama pada parameter laju pembakaran dan tingkat penerimaan secara organoleptik.

3. Uji Hedonik

Pengumpulan data organoleptik dilakukan menggunakan metode uji hedonik yang melibatkan 12 orang panelis, terdiri dari 6 laki-laki dan 6 perempuan dengan rentang usia 20 hingga 43 tahun. Panelis diminta memberikan penilaian terhadap beberapa parameter, seperti warna, aroma sebelum dinyalakan, aroma setelah dinyalakan, dan penampilan lilin aromaterapi, menggunakan skala tingkat kesukaan.

2.2.2. Analisis Data

Data yang diperoleh dari hasil pengujian dianalisis secara deskriptif untuk menggambarkan karakteristik lilin aromaterapi yang dihasilkan dari setiap perlakuan. Berikut analisis data yang digunakan:

1. Analisis Laju Pembakaran

Laju pembakaran lilin dihitung berdasarkan selisih massa lilin sebelum dan sesudah pembakaran dibagi dengan waktu pembakaran. Nilai laju pembakaran dinyatakan dalam satuan gram per menit (g/menit). Data yang diperoleh kemudian dibandingkan antar perlakuan untuk mengetahui formulasi lilin dengan karakteristik pembakaran terbaik. Adapun perhitungan laju pembakaran lilin dilakukan dengan menggunakan rumus sebagai berikut.

$$\text{Laju Pembakaran} = \frac{\text{Massa Awal-Massa Akhir}}{\text{Waktu Pembakaran}} \dots\dots\dots(1)$$

2. Analisis Uji Hedonik

Data hasil uji organoleptik dianalisis menggunakan metode deskriptif dengan menghitung rata-rata nilai kesukaan panelis terhadap parameter warna, aroma sebelum dinyalakan, aroma setelah dinyalakan, dan penampilan lilin aromaterapi. Nilai rata-rata tersebut kemudian digunakan untuk menentukan tingkat penerimaan panelis terhadap lilin aromaterapi yang dihasilkan. Perhitungan yang digunakan adalah rata-rata nilai kesukaan panelis terhadap parameter aroma, warna, dan penampilan.

$$\text{Rata-Rata} = \frac{\text{Jumlah Seluruh Nilai}}{\text{Banyaknya Data}} \dots\dots\dots(2)$$

3. Interpretasi Data

Hasil analisis data kemudian disajikan dalam bentuk tabel dan dijelaskan secara deskriptif untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk coklat dan essential oil coklat terhadap karakteristik lilin aromaterapi.

2.3. Prosedur Kerja

Adapun prosedur kerja yang dilakukan pada PKL II meliputi persiapan alat dan bahan serta proses pembuatannya.

2.3.1. Alat dan Bahan

Alat yang digunakan pada proses pembuatan lilin aromaterapi berbasis bubuk cokelat dengan penambahan *essential oil* cokelat yaitu *magnetic stirrer*, *hot plate*, *beaker glass*, timbangan digital, cetakan, sumbu lilin.

Bahan yang digunakan pada proses pembuatan lilin aromaterapi berbasis bubuk cokelat dengan penambahan *essential oil* cokelat yaitu paraffin, stearin, bubuk kakao, dan *essential oil* cokelat.

2.3.2. Proses Pembuatan

Proses pembuatan lilin aromaterapi berbasis bubuk cokelat dengan penambahan *essential oil* cokelat adalah sebagai berikut.

1. Timbang semua bahan sesuai dengan formulasi.
2. Panaskan paraffin dan stearin menggunakan *hot plate* sampai mencair.
3. Penambahan bubuk kakao sesuai dengan formulasi.
4. Pengadukan sampai cairan paraffin dan stearin dengan bubuk kakao tercampur.
5. Penurunan suhu sampai dengan 50°C.
6. Penambahan *essential oil* sesuai dengan formulasi.
7. Pengadukan sampai *essential oil* tercampur.
8. Penuangan bahan lilin kedalam cetakan yang sudah diberi sumbu.
9. Diamkan selama 3 hari untuk pemadatan lilin dan menstabilkan aroma.
10. Melakukan analisis laju pembakaran dan uji hedonik terhadap lilin aromaterapi.

Formulasi yang digunakan dalam pembuatan lilin aromaterapi berbasis bubuk cokelat dengan penambahan *essential oil* cokelat adalah sebagai berikut.

P1: 50% Paraffin : 50% Stearin : 0% bubuk cokelat : 0% *essential oil* cokelat

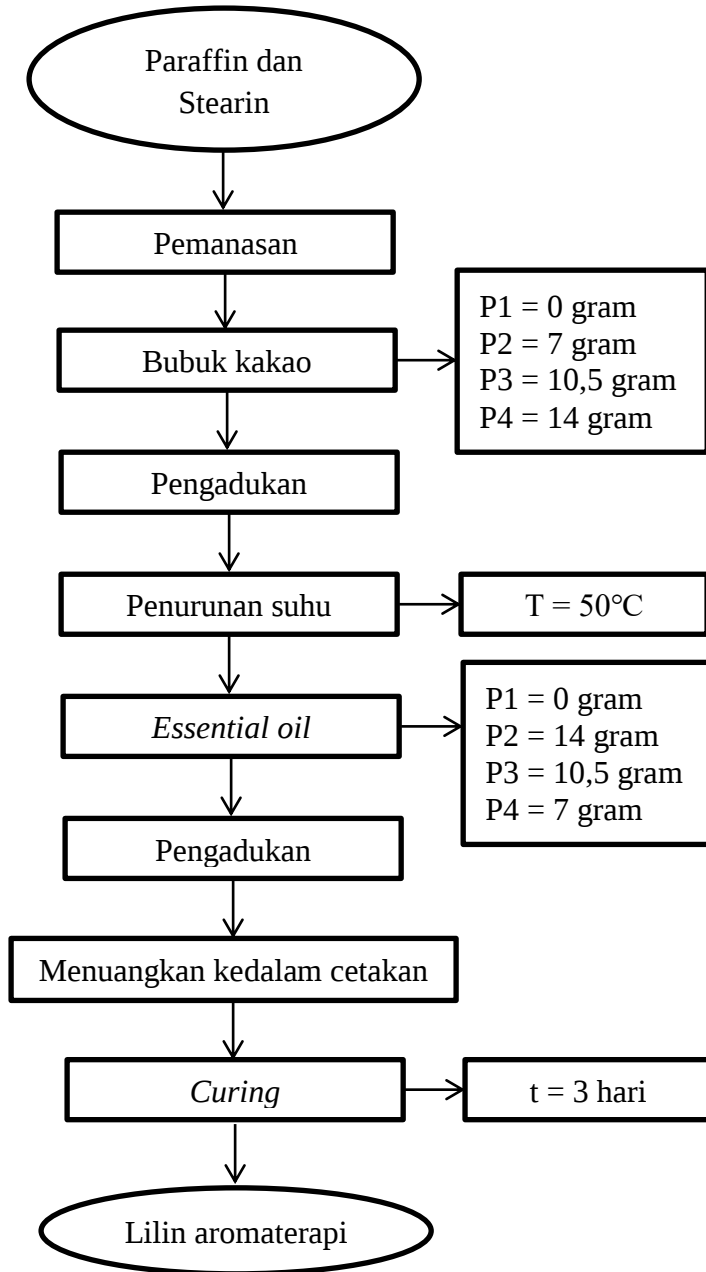
P2: 50% Paraffin : 50% Stearin : 2% bubuk cokelat : 4% *essential oil* cokelat

P3: 50% Paraffin : 50% Stearin : 3% bubuk cokelat : 3% *essential oil* cokelat

P4: 50% Paraffin : 50% Stearin : 4% bubuk cokelat : 2% *essential oil* cokelat

2.3.3. Diagram Alir

Diagram alir proses pembuatan lilin aromaterapi berbasis bubuk coklat dengan penambahan essential oil coklat disajikan dalam (Gambar 1) dibawah ini.



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Lilin Aromaterapi

BAB III

KEADAAN UMUM PERUSAHAAN

3.1. Sejarah

Balai Perakitan dan Pengujian Tanaman Industri dan Penyegar (BRMP Tanaman Industri dan Penyegar) merupakan salah satu lembaga pemerintah di Indonesia yang berada di bawah naungan Pusat Perakitan dan Modernisasi Pertanian Perkebunan, Badan Perakitan dan Modernisasi Pertanian, Kementerian Pertanian Republik Indonesia.

Perjalanan BRMP Tanaman Industri dan Penyegar bermula pada tahun 1975 ketika masih berstatus sebagai perkebunan (Afdeling) Pakuwon yang merupakan bagian dari PTP XI. Pada tahun 1976, statusnya berubah menjadi Kebun Percobaan Pakuwon yang berada di bawah Lembaga Penelitian Tani Indonesia (LPTI). Selanjutnya pada tahun 1980 lembaga ini menjadi Sub Balai Penelitian Tanaman Industri Pakuwon, dan pada tahun 1984 kembali mengalami perubahan menjadi Sub Balai Penelitian Kelapa Pakuwon.

Sepuluh tahun kemudian, pada tahun 1994 lembaga ini mengalami perubahan menjadi Loka Penelitian Pola Tanam Kelapa yang berada di bawah Departemen Pertanian Republik Indonesia. Selanjutnya pada tahun 1998, lembaga tersebut kembali mengalami perubahan kelembagaan dan berada di bawah Departemen Kehutanan dan Perkebunan dengan nama yang sama. Pada tahun 2000, lembaga ini kembali berada di bawah Departemen Pertanian dan berubah nama menjadi Loka Penelitian Tanaman Sela Perkebunan.

Pada tahun 2006, berdasarkan Peraturan Menteri Pertanian No.14/Permentan/OT-140/3/2006, lembaga ini berubah nama menjadi Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Aneka Tanaman Industri (Balittri). Selanjutnya, seiring adanya perubahan mandat komoditas, pada tahun 2011 melalui Peraturan Menteri Pertanian No.65/Permentan/OT-140/10/2011 nama lembaga tersebut berubah menjadi Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar (Balittri) dan digunakan hingga Januari 2023. Kemudian pada tanggal 17 Januari 2023, berdasarkan Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2023, lembaga ini berubah menjadi Balai Pengujian Standar Instrumen Tanaman

Industri dan Penyegar yang memiliki tugas melaksanakan pengujian standar instrumen pada komoditas tanaman industri dan penyegar. Selanjutnya, berdasarkan Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2025, lembaga ini bertransformasi menjadi Balai Perakitan dan Pengujian Tanaman Industri dan Penyegar (BRMP Tanaman Industri dan Penyegar) yang bertugas melaksanakan kegiatan perekayasa, perakitan, pengujian, serta modernisasi pertanian pada komoditas tanaman industri dan penyegar. BRMP Tanaman Industri dan Penyegar berada Jalan Raya Pakuwon No.Km. 2, Parungkuda, Kec. Parungkuda, Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat, 43357 (Gambar 2).



Gambar 2. Kantor BRMP Tanaman Industri dan Penyegar

Desain Agro Modern memiliki makna yang mendalam serta simbolisme yang kuat dalam menggambarkan visi dan misi Badan Perakitan dan Modernisasi Pertanian. Logo ini mencerminkan komitmen BRMP dalam mendorong kemajuan pertanian Indonesia menuju swasembada pangan yang lebih modern, mandiri, dan berkelanjutan. Perpaduan unsur alam dan teknologi dalam desain tersebut melambangkan keselarasan antara perkembangan zaman dengan keberlanjutan sektor pertanian yang menjadi fondasi kesejahteraan bangsa. Desain logo Agro Modern dapat dilihat pada (Gambar 3).



Gambar 3. Desain Logo Agro Modern

Struktur organisasi di BRMP Tanaman Industri dan Penyegar menggambarkan pembagian tugas, fungsi, serta tanggung jawab setiap bagian dalam mendukung pelaksanaan kegiatan penelitian, pengujian, dan pengembangan komoditas tanaman industri dan penyegar. Adapun struktur organisasi BRMP Tanaman Industri dan Penyegar dapat dilihat pada (Gambar 4).



Gambar 4. Struktur Organisasi BRMP Tanaman Industri dan Penyegar

3.2. Produk Utama

BRMP Tanaman Industri dan Penyegar memiliki beberapa produk olahan dari komoditas tanaman industri dan penyegar seperti kakao, kopi, dan teh. Rumah produksi kakao dan kopi berada di Bioindustri BRMP Tanaman Industri dan Penyegar, Jl. Babakan Jawa-Lembur Sawah, Cibodas, Kec. Bojong Genteng, Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat, 43353. Berikut adalah produk yang dihasilkan di Bioindustri BRMP Tanaman Industri dan Penyegar.

1. Cokelat Batang

Produk cokelat batang yang dihasilkan terdiri dari dua jenis yaitu dark chocolate 70% dan milk chocolate. Dark chocolate 70% memiliki kandungan kakao yang tinggi sehingga menghasilkan rasa cokelat yang lebih kuat dan sedikit pahit. Sementara itu, milk chocolate memiliki tambahan susu yang memberikan rasa lebih manis dan tekstur yang lebih lembut. Produk ini merupakan salah satu bentuk pengolahan biji kakao menjadi produk siap konsumsi. Berikut produk *dark chocolate* 70% yang disajikan dalam (Gambar 5).



Gambar 5. *Dark Chocolate 70%*

2. Minuman Cokelat

Minuman es cokelat merupakan produk minuman yang biasanya disajikan pada saat kegiatan kunjungan ke BRMP Tanaman Industri dan Penyegar. Minuman ini sering diberikan kepada siswa, mahasiswa, maupun instansi yang mengikuti paket kunjungan sebagai bentuk pengenalan produk olahan kakao kepada pengunjung.

3. Kopi Bubuk

Produk kopi bubuk yang dihasilkan berasal dari beberapa jenis kopi, yaitu arabika, robusta, liberika, dan excelsa. Selain itu, terdapat juga produk kopi rabita, yaitu campuran antara kopi arabika dan robusta. Setiap jenis kopi memiliki karakteristik rasa dan aroma yang berbeda sehingga memberikan variasi pilihan bagi konsumen. Berikut adalah produk kopi di BRMP Tanaman Industri dan Penyegar yang disajikan pada (Gambar 6).



Gambar 6. Produk Kopi di BRMP Tanaman Industri dan Penyegar

4. Teh

BRMP Tanaman Industri dan Penyegar juga menghasilkan produk teh yang berasal dari kebun teh yang berada di kawasan Gunung Putri, Cianjur. Teh tersebut diolah dari daun teh yang dibudidayakan di kebun tersebut sehingga menghasilkan produk teh yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Proses Pembuatan Lilin Aromaterapi

Berdasarkan tahapan pembuatan lilin aromaterapi yang menggunakan bubuk kakao serta penambahan *essential oil* cokelat, dihasilkan lilin dengan karakteristik yang dapat diamati baik secara fisik maupun sensori. Lilin yang dihasilkan memiliki warna cokelat yang berasal dari bubuk kakao, dengan tingkat kepekatan warna yang bervariasi tergantung pada formulasi yang digunakan. Dari segi tampilan, beberapa lilin memiliki permukaan yang halus dan cukup padat, namun pada sebagian sampel terlihat adanya pengendapan bubuk kakao di bagian dasar cetakan. Aroma cokelat sudah dapat dirasakan sebelum lilin dibakar, namun saat proses pembakaran berlangsung aroma cokelat kurang tercium. Hal ini menunjukkan bahwa aroma tidak keluar secara optimal ketika lilin dinyalakan. Sebaliknya, setelah lilin dimatikan, aroma cokelat justru lebih terasa dan menyebar di lingkungan sekitar. Selain itu, lilin yang dihasilkan memiliki tekstur yang relatif keras akibat penggunaan campuran parafin dan stearin sebagai bahan utama.

Proses pembuatan lilin aromaterapi dimulai dengan mencairkan paraffin dan stearin yang berperan sebagai bahan utama pembentuk struktur lilin. Kedua bahan tersebut sangat berpengaruh terhadap tingkat kekerasan, titik leleh, serta kestabilan nyala lilin saat digunakan. Penambahan bubuk kakao bertujuan untuk memberikan warna alami sekaligus memperkuat aroma cokelat pada produk. Akan tetapi, bubuk kakao tidak dapat tercampur secara sempurna dalam campuran parafin dan stearin karena sifatnya yang tidak sejenis dengan bahan dasar lilin. Kondisi ini menyebabkan bubuk kakao mengendap di bagian bawah selama proses pendinginan. Selain itu, pengadukan yang kurang optimal juga turut memengaruhi bubuk kakao sehingga campuran menjadi tidak merata.

Penurunan suhu hingga sekitar 50°C sebelum penambahan *essential oil* merupakan langkah penting untuk mempertahankan kualitas aroma yang dihasilkan. *Essential oil* bersifat mudah menguap, sehingga apabila ditambahkan pada suhu yang terlalu tinggi, sebagian besar komponen aromanya dapat hilang.

Dengan penambahan pada suhu yang lebih rendah, aroma cokelat dapat terjaga dan lebih optimal. Pengadukan setelah penambahan *essential oil* juga berperan penting dalam memastikan aroma tersebar secara merata ke seluruh bagian lilin. Tahap selanjutnya yaitu penuangan campuran ke dalam cetakan yang telah dilengkapi sumbu perlu dilakukan dengan hati-hati. Hal ini bertujuan untuk mencegah terbentuknya gelembung udara yang dapat mempengaruhi tampilan serta kualitas pembakaran lilin.

Proses *curing* atau pendiaman selama 3 hari dilakukan untuk memberikan waktu agar lilin dapat mengeras dengan sempurna sekaligus menstabilkan aroma yang dihasilkan. Selama tahap ini, struktur lilin mengalami pemadatan sehingga menjadi lebih kokoh dan tidak mudah berubah bentuk. Selain itu, proses ini juga membantu penyebaran aroma menjadi lebih merata di dalam lilin. Dengan kondisi tersebut, lilin menjadi lebih siap untuk dilakukan pengujian lanjutan. Hasil *curing* yang baik akan berpengaruh terhadap kualitas akhir produk, baik dari segi fisik maupun aroma. Pada uji laju pembakaran, lilin mampu menyala dengan cukup baik, namun pada beberapa sampel masih terlihat pembakaran yang tidak merata. Kondisi ini diduga disebabkan oleh campuran bahan yang belum homogen, terutama karena adanya endapan bubuk kakao di dalam lilin. Pada pengujian hedonik, aroma menjadi faktor yang paling disukai oleh panelis karena memberikan sensasi cokelat yang khas dan menyenangkan. Di sisi lain, aspek penampilan masih perlu diperbaiki agar terlihat lebih menarik. Beberapa kekurangan seperti adanya endapan dan permukaan yang tidak rata menjadi hal yang mempengaruhi nilai estetika produk.

4.2. Uji Laju Pembakaran

Uji laju pembakaran dilakukan untuk mengetahui kecepatan lilin habis terbakar dalam waktu tertentu. Hasil pengukuan laju pembakaran pada lilin aromaterapi disajikan pada (Tabel 1).

Tabel 1. Hasil Uji Laju Pembakaran

Perlakuan	Massa Awal (g)	Massa Akhir (g)	Waktu Pembakaran (Menit)	Laju Pembakaran (g/menit)
P1	15	13,9	10,5	0,01
P2	17,2	13,1	46	0,08

Perlakuan	Massa Awal (g)	Massa Akhir (g)	Waktu Pembakaran (Menit)	Laju Pembakaran (g/menit)
P3	21	19,4	65	0,02
P4	15,5	12,7	25	0,1

Berdasarkan hasil pengujian laju pembakaran lilin aromaterapi pada setiap perlakuan, diperoleh perbedaan nilai massa awal, massa akhir, waktu pembakaran, dan laju pembakaran. Perbedaan ini menunjukkan bahwa komposisi bahan yang digunakan pada setiap perlakuan mempengaruhi karakteristik pembakaran lilin.

Perlakuan P1 memiliki massa awal lilin sebesar 15 g dan massa akhir 13,9 g setelah pembakaran selama 10,5 menit. Nilai laju pembakaran diperoleh sebesar 0,01 g/menit. Nilai ini menunjukkan bahwa lilin pada perlakuan P1 mengalami pembakaran yang relatif lambat karena jumlah massa yang terbakar dalam setiap menitnya kecil. Proses pembakaran lilin aromaterapi P1 yang ada pada (Gambar 7).



Gambar 7. Lilin Aromaterapi P1

Perlakuan P2 memiliki massa awal lilin sebesar 17,2 g dan massa akhir 13,1 g dengan waktu pembakaran selama 46 menit. Laju pembakaran yang dihasilkan yaitu 0,08 g/menit. Nilai ini lebih tinggi dibandingkan perlakuan P1, yang menunjukkan bahwa lilin pada perlakuan P2 terbakar lebih cepat. Proses pembakaran lilin aromaterapi P2 yang ada pada (Gambar 8).



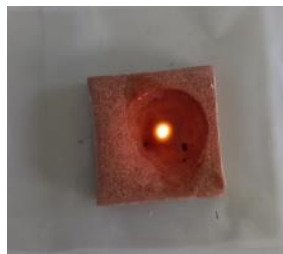
Gambar 8. Lilin Aromaterapi P2

Perlakuan P3 diperoleh massa awal sebesar 21 g dan massa akhir 19,4 g dengan waktu pembakaran selama 65 menit. Laju pembakaran yang dihasilkan sebesar 0,02 g/menit. Meskipun waktu pembakaran pada perlakuan ini paling lama, laju pembakarannya relatif rendah sehingga lilin terbakar lebih stabil dan tahan lama. Proses pembakaran lilin aromaterapi P3 yang ada pada (Gambar 9).



Gambar 9. Lilin Aromaterapi P3

Perlakuan P4 memiliki massa awal lilin sebesar 15,5 g dan massa akhir 12,7 g dengan waktu pembakaran selama 25 menit. Laju pembakaran pada perlakuan ini sebesar 0,1 g/menit, yang merupakan laju pembakaran tertinggi di antara semua perlakuan. Hal ini menunjukkan bahwa lilin pada perlakuan P3 mengalami pembakaran paling cepat. Proses pembakaran lilin aromaterapi P4 yang ada pada (Gambar 10).



Gambar 10. Lilin Aromaterapi P4

Hasil penelitian menunjukkan bahwa komposisi bahan pada setiap perlakuan mempengaruhi laju pembakaran lilin aromaterapi. Perlakuan P3 merupakan hasil yang paling baik dibandingkan perlakuan lainnya. Hal ini karena waktu pembakaran paling lama yaitu 65 menit, sehingga lilin dapat digunakan lebih lama. Selain itu, laju pembakaran sebesar 0,02 g/menit tergolong rendah, yang menunjukkan bahwa lilin terbakar secara lebih stabil dan tidak cepat habis.

4.3. Uji Hedonik

Uji hedonik digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap lilin aromaterapi berdasarkan atribut seperti warna, aroma sebelum dinyalakan, aroma saat dinyalakan, dan penampilan. Penilaian dalam uji hedonik lilin aromaterapi menggunakan skala 1-5. Berikut adalah hasil data uji hedonik berdasarkan rata-rata kesukaan terhadap atribut warna, aroma sebelum dinyalakan, aroma setelah dinyalakan, dan penampilan lilin aromaterapi yang disajikan pada (Tabel 2).

Tabel 2. Hasil Data Uji Organoleptik

Perlakuan	Atribut			
	Warna	Aroma Sebelum Dinyalakan	Aroma Saat Dinyalakan	Penampilan
P1	3,50	2,50	2,50	3,83
P2	2,92	3,08	2,92	3,25
P3	3,67	3,42	3,42	3,75
P4	3,58	4,25	3,92	3,92

Berdasarkan Tabel 2, setiap perlakuan menunjukkan tingkat kesukaan yang berbeda pada masing-masing atribut. Perbedaan nilai tersebut menunjukkan bahwa komposisi bahan yang digunakan dalam pembuatan lilin aromaterapi mempengaruhi penilaian panelis terhadap produk yang dihasilkan.

Atribut warna menunjukkan bahwa perlakuan P3 memperoleh nilai rata-rata tertinggi yaitu 3,67, diikuti oleh P4 sebesar 3,58, P1 sebesar 3,50, dan P2 sebesar 2,92. Nilai tersebut menunjukkan bahwa warna lilin pada perlakuan P3 lebih disukai oleh panelis dibandingkan perlakuan lainnya. Warna yang dihasilkan kemungkinan terlihat lebih menarik dan menyerupai warna cokelat alami sehingga memberikan kesan yang lebih baik secara visual.

Atribut aroma sebelum dinyalakan menunjukkan bahwa perlakuan P4 memperoleh nilai rata-rata tertinggi yaitu 4,25. Nilai ini lebih tinggi dibandingkan perlakuan lainnya, yaitu P3 sebesar 3,42, P2 sebesar 3,08, dan P1 sebesar 2,50. Hasil tersebut menunjukkan bahwa aroma lilin pada perlakuan P4 paling disukai oleh panelis sebelum proses pembakaran. Kondisi ini kemungkinan disebabkan oleh komposisi bahan yang mampu menghasilkan aroma cokelat yang lebih kuat dan lebih menarik.

Atribut aroma saat dinyalakan juga menunjukkan nilai tertinggi pada perlakuan P4 yaitu sebesar 3,92, diikuti oleh P3 sebesar 3,42, P2 sebesar 2,92, dan P1 sebesar 2,50. Nilai tersebut menunjukkan bahwa ketika lilin dibakar, aroma yang dihasilkan pada perlakuan P4 lebih disukai oleh panelis. Aroma yang dihasilkan kemungkinan lebih menyebar dan memberikan sensasi aromaterapi yang lebih nyaman.

Atribut penampilan menunjukkan nilai rata-rata tertinggi pada perlakuan P4 yaitu 3,92, kemudian diikuti oleh P1 sebesar 3,83, P3 sebesar 3,75, dan P2 sebesar 3,25. Penampilan lilin meliputi bentuk, kerapian, serta daya tarik visual produk. Nilai yang cukup tinggi menunjukkan bahwa sebagian besar panelis menilai penampilan lilin pada setiap perlakuan sudah cukup menarik.

Secara keseluruhan, perlakuan P4 menunjukkan tingkat kesukaan panelis yang paling tinggi dibandingkan perlakuan lainnya karena memperoleh nilai tertinggi pada beberapa atribut yang diuji, terutama pada aroma sebelum dinyalakan, aroma saat dinyalakan, dan penampilan. Hal ini menunjukkan bahwa perlakuan tersebut menghasilkan lilin aromaterapi dengan karakteristik yang paling disukai oleh panelis.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Adapun kesimpulan dari laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) II adalah sebagai berikut.

1. Inovasi produk non-pangan dari komoditas kakao berupa lilin aromaterapi dengan penambahan bubuk cokelat dan essential oil cokelat berhasil dikembangkan sehingga dapat meningkatkan nilai tambah komoditas kakao.
2. Karakteristik lilin aromaterapi yang dihasilkan menunjukkan perbedaan pada setiap perlakuan. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan P3 memiliki nilai tertinggi pada atribut warna 3,67 sedangkan perlakuan P4 memperoleh nilai tertinggi pada atribut aroma sebelum dinyalakan 4,25 kemudian aroma saat dinyalakan 3,92 dan penampilan 3,92. Secara keseluruhan perlakuan P4 merupakan perlakuan yang paling disukai oleh panelis.
3. Hasil uji laju pembakaran menunjukkan bahwa setiap perlakuan memiliki kecepatan pembakaran yang berbeda. Perlakuan P3 memiliki waktu pembakaran paling lama yaitu 65 menit dengan laju pembakaran 0,02 g/menit, sehingga lilin terbakar lebih stabil dan lebih tahan lama dibandingkan perlakuan lainnya.

5.2. Saran

Adapun saran dari laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) II adalah sebagai berikut.

1. Proses pembuatan lilin aromaterapi sebaiknya dilakukan dengan pencampuran bahan yang lebih homogen, sehingga bubuk cokelat, essential oil cokelat, dan bahan dasar lilin dapat tercampur secara merata dan menghasilkan kualitas lilin yang lebih baik.
2. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan variasi komposisi bahan yang lebih beragam agar diperoleh formulasi lilin aromaterapi yang memiliki keseimbangan antara waktu pembakaran yang lama dan aroma yang lebih disukai.

3. Perlu dilakukan pengujian tambahan seperti uji kekerasan lilin, kestabilan aroma, dan daya sebar aroma untuk mengetahui kualitas lilin aromaterapi secara lebih mendalam.
4. Pengembangan produk dapat dilakukan dengan memperbaiki bentuk, desain, dan kemasan produk agar lilin aromaterapi berbasis kakao memiliki nilai jual dan daya tarik yang lebih tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik (BPS) Indonesia. (2024). *Produksi Tanaman Perkebunan (Ribu Ton)*. Berita Resmi Statistik.
- Ibnu, M. (2022). Mencapai Produksi Kakao Berkelanjutan Di Indonesia. *Jurnal AgribiSains ISSN 2550-1151 Volume 8 Nomor 2*, 22-33.
- Hadi, A., & Siratunnisak, N. (2016). Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 1(2), 121–129.
- Melviani, M., Nastiti, K., & Noval, N. (2021). Pembuatan Lilin Aromaterapi Untuk Meningkatkan Kreativitas Komunitas Pecinta Alam di Kabupaten Batola. *Reswara: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 300–306. <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v2i2.1112>
- Wardani, D. T. K., Saptutyningsih, E., & Fitri, S. A. (2020). Ekonomi Kreatif: Pemanfaatan Limbah Jelantah Untuk Pembuatan Lilin Aromaterapi. *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*. <https://doi.org/10.18196/ppm.32.224>

LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan

(1) Uji Laju Pembakaran

$$P1 = \text{Laju Pembakaran} = \frac{15 \text{ gram} - 13,9 \text{ gram}}{10,5 \text{ menit}}$$

$$P1 = \text{Laju Pembakaran} = 0,01 \text{ gram/menit}$$

$$P2 = \text{Laju Pembakaran} = \frac{17,2 \text{ gram} - 13,1 \text{ gram}}{46 \text{ menit}}$$

$$P2 = \text{Laju Pembakaran} = 0,08 \text{ gram/menit}$$

$$P3 = \text{Laju Pembakaran} = \frac{21 \text{ gram} - 19,4 \text{ gram}}{65 \text{ menit}}$$

$$P3 = \text{Laju Pembakaran} = 0,02 \text{ gram/menit}$$

$$P4 = \text{Laju Pembakaran} = \frac{15,5 \text{ gram} - 12,7 \text{ gram}}{25 \text{ menit}}$$

$$P4 = \text{Laju Pembakaran} = 0,1 \text{ gram/menit}$$

(2) Uji Organoleptik (Uji Hedonik)

1. Warna

Berikut adalah hasil data uji hedonik berdasarkan kesukaan terhadap atribut warna yang disajikan pada (Tabel 3).

Tabel 3. Data Uji Hedonik Terhadap Atribut Warna

Warna								
Panelis	Kode	P1	Kode	P2	Kode	P3	Kode	P4
1	368	4	804	4	902	3	764	3
2	159	5	314	3	256	4	418	4
3	586	2	463	3	149	3	315	4
4	370	3	872	1	371	4	231	4
5	915	3	541	3	127	5	352	5
6	206	3	631	3	825	5	583	5
7	598	3	827	3	406	4	976	4
8	734	4	590	2	568	3	692	2
9	397	4	129	3	958	5	140	2
10	401	2	690	3	743	2	509	4
11	482	5	758	3	681	3	769	3
12	293	4	247	4	617	3	847	3
rata rata		3,50		2,92		3,67		3,58

2. Aroma Sebelum Dinyalakan

Berikut adalah hasil data uji hedonik berdasarkan kesukaan terhadap atribut aroma sebelum dinyalakan yang disajikan pada (Tabel 4).

Tabel 4. Data Uji Hedonik Terhadap Atribut Aroma Sebelum Dinyalakan

Aroma Sebelum Dinyalakan								
Panelis	Kode	P1	Kode	P2	Kode	P3	Kode	P4
1	368	3	804	3	902	3	764	4
2	159	4	314	4	256	3	418	4
3	586	2	463	3	149	3	315	4
4	370	3	872	3	371	3	231	4
5	915	1	541	3	127	5	352	5
6	206	3	631	3	825	4	583	5
7	598	2	827	3	406	4	976	5
8	734	2	590	3	568	3	692	3
9	397	2	129	3	958	3	140	5
10	401	2	690	3	743	3	509	5
11	482	3	758	3	681	3	769	3
12	293	3	247	3	617	4	847	4
rata rata		2,50		3,08		3,42		4,25

3. Aroma Saat Dinyalakan

Berikut adalah hasil data uji hedonik berdasarkan kesukaan terhadap atribut aroma saat dinyalakan yang disajikan pada (Tabel 5).

Tabel 5. Data Uji Hedonik Terhadap Atribut Aroma Saat Dinyalakan

Aroma Saat Dinyalakan								
Panelis	Kode	P1	Kode	P2	Kode	P3	Kode	P4
1	368	3	804	4	902	3	764	4
2	159	3	314	2	256	3	418	4
3	586	2	463	2	149	2	315	3
4	370	3	872	3	371	3	231	3
5	915	3	541	3	127	5	352	3
6	206	3	631	2	825	3	583	5
7	598	2	827	4	406	4	976	5
8	734	2	590	3	568	4	692	4
9	397	2	129	3	958	5	140	5
10	401	2	690	3	743	3	509	4
11	482	2	758	3	681	3	769	4

12	293	3	247	3	617	3	847	3
rata rata		2,50		2,92		3,42		3,92

4. Penampilan

Berikut adalah hasil data uji hedonik berdasarkan kesukaan terhadap atribut penampilan yang disajikan pada (Tabel 6).

Tabel 6. Data Uji Hedonik Terhadap Atribut Penampilan

Penampilan								
Panelis	Kode	P1	Kode	P2	Kode	P3	Kode	P4
1	368	5	804	4	902	3	764	3
2	159	4	314	3	256	4	418	4
3	586	2	463	2	149	2	315	2
4	370	4	872	4	371	4	231	4
5	915	5	541	3	127	5	352	5
6	206	5	631	2	825	5	583	4
7	598	3	827	3	406	5	976	5
8	734	4	590	3	568	3	692	3
9	397	4	129	3	958	5	140	3
10	401	1	690	4	743	2	509	5
11	482	5	758	5	681	4	769	5
12	293	4	247	3	617	3	847	4
rata rata		3,83		3,25		3,75		3,92

Lampiran 2. Jurnal Harian



KEMENTERIAN PERTANIAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA PERTANIAN
POLITEKNIK ENJINIRING PERTANIAN INDONESIA

JL. SINARMAS BOULEVARD, KEC. PAGEDANGAN, TANGERANG, BANTEN 15338
 TELP (021) 389389990, WA: 0812 9293 7867
 e-Mail: pepi.serpong@pertanian.go.id, Website: www.pepi.ac.id



JURNAL HARIAN
PRAKTIK KERJA LAPANGAN II
POLITEKNIK ENJINIRING PERTANIAN INDONESIA
TAHUN AKADEMIK 2025/2026

Nama : Siti Farhatul Aliyah
 NIM : 07.16.23.151
 Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian
 Lokasi PKL II : BRMP TRI, Sukabumi, Jawa Barat

No	Tanggal	Uraian Kegiatan	Dokumentasi	Paraf Pembimbing Eksternal
1.	Selasa, 03 Feb 2026	Melakukan orientasi, membuat pasta coklat, dan studi literatur	  	
2.	Rabu, 04 Feb 2026	Melakukan penyemaian kemiri sunan dan melakukan sortir kopi		

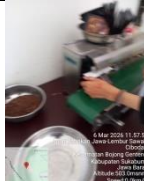
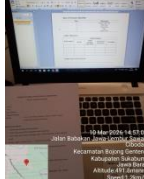
No	Tanggal	Uraian Kegiatan	Dokumentasi	Paraf Pembimbing Eksternal
		<i>green been</i>		
3.	Kamis, 05 Feb 2026	Melakukan pengemasan produk cokelat batang, grinder biji kopi, pencucian biji kakao yang difermentasi, pengeringan biji kakao, <i>labelling</i> kopi dan cokelat	  	
4.	Jum'at, 06 Feb 2026	Melakukan kerja bakti, mengemas cokelat batang, <i>labelling</i> cokelat, sortir biji kakao yang sudah dikeringkan, penyemaian kemiri sunan, <i>winnowing</i> biji kakao	   	

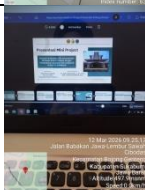
No	Tanggal	Uraian Kegiatan	Dokumentasi	Paraf Pembimbing Eksternal
				
5.	Senin, 09 Feb 2026	Membuat ice cokelat		
6.	Selasa, 10 Feb 2026	Panen dan pemisahan buah dari kulit buah kakao	 	
7.	Rabu, 11 Feb 2026	Roasting kopi, packaging, sortir kopi	  	
8.	Kamis, 12 Feb 2026	Panen entres kopi, pembuatan es cokelat, labelling es		

No	Tanggal	Uraian Kegiatan	Dokumentasi		Paraf Pembimbing Eksternal
		cokelat, dan grinder kopi			
9.	Jum'at, 13 Feb 2026	Panen entres kopi, pencetakan cokelat			
10.	Rabu, 18 Feb 2026	Panen buah kakao, persiapan benih kakao, penyemaian kakao			
					
					
11.	Kamis, 19 Feb 2026	Persiapan benih kakao			
12.	Jum'at, 20 Feb 2026	Persiapan mini project dan mencetak cokelat			
13.	Senin, 23 Feb 2026	Melipat kotak kemasan cokelat batang			

No	Tanggal	Uraian Kegiatan	Dokumentasi	Paraf Pembimbing Eksternal
14.	Selasa, 24 Feb 2026	Panen jagung dan labelling		
15.	Rabu, 25 Feb 2026	Roasting kopi dan packing bubuk kopi		
16.	Kamis, 26 Feb 2026	Membuat mini project		
17.	Jum'at, 27 Feb 2026	Melanjutkan mini project		
18.	Senin, 02 Maret 2026	Melanjutkan mini project dan membuat pasta coklat		



No	Tanggal	Uraian Kegiatan	Dokumentasi		Paraf Pembimbing Eksternal
19.	Selasa, 03 Maret 2026	Tempering dan mencetak cokelat			
20.	Rabu, 04 Maret 2026	Mencetak cokelat, labelling, packing, dan winowwing biji cokelat			
21.	Kamis, 05 Maret 2026	Melanjutkan mini project dan tempering cokelat			
22.	Jum'at, 06 Maret 2026	Packing kopi			
					
23.	Senin, 09 Maret 2026	Uji laju pembakaran dan mencetak cokelat			
24.	Selasa, 10 Maret 2026	Melanjutkan pembuatan laporan PKL II dan persiapan uji organoleptik			
					

No	Tanggal	Uraian Kegiatan	Dokumentasi		Paraf Pembimbing Eksternal
25.	Rabu, 11 Maret 2026	Uji organoleptik			
					
26.	Kamis, 12 Maret 2026	Menyelesaikan laporan dan ppt			
27.	Jum'at, 13 Maret 2026	Presentasi			

Sukabumi, 13 Maret 2026
Yang membuat



(Siti Farhatul Aliyah)

Lampiran 3. Lembar Konsultasi



KEMENTERIAN PERTANIAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA PERTANIAN
POLITEKNIK ENJINIRING PERTANIAN INDONESIA

JL. SINARMAS BOULEVARD, KEC. PAGEDANGAN, TANGERANG, BANTEN 15338
TELP (021) 38938990, WA: 0812 9293 7867
e-Mail: pepi.serpong@pertanian.go.id, Website: www.pepi.ac.id



**LEMBAR KONSULTASI
PRAKTIK KERJA LAPANGAN II
POLITEKNIK ENJINIRING PERTANIAN INDONESIA
TAHUN AKADEMIK 2025/2026**

Nama Mahasiswa : Siti Farhatul Aliyah
NIM : 07.16.23.151
Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian
Judul : Inovasi Pembuatan Lilin Aromaterapi Berbasis Bubuk Cokelat dengan Penambahan Essential Oil Cokelat di Brmp Tri, Sukabumi
Lokasi PKL II : BRMP TRI
(Desa, Kec, Kab, Prov.) : Jalan Raya Pakuwon No.Km. 2, Parungkuda, Kec. Parungkuda, Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat, 43357
Pembimbing Internal : Dr. Mona Nur Moulia, S.TP., M.Sc.
Pembimbing Eksternal : Dwi Febriyantiastuti Suteja, A. Md. Si.

No.	Tanggal	Materi Konsultasi	Koreksi Pembimbing	Paraf Pembimbing
1.	Jum'at/20 Februari 2026	Membahas rencana mini project pembuatan lilin aromaterapi dari lemak kakao	Penggunaan lemak kakao kurang efisien karena harganya mahal sehingga disarankan menggunakan alternatif lain seperti bubuk kakao	
2.	Kamis/12 Maret 2026	Mempresentasikan hasil mini project di BRMP Tri	Lebih baik medianya diganti, bisa dijadikan seperti dupa aromaterapi	

Sukabumi, 13 Maret 2026
Yang membuat



(Siti Farhatul Aliyah)

Lampiran 4. Lembar Penilaian PKL II



KEMENTERIAN PERTANIAN
BADAN PERAKITAN DAN MODERNISASI PERTANIAN
BALAI PERAKITAN DAN PENGUJIAN
TANAMAN INDUSTRI DAN PENYEGAR
JALAN RAYA PAKUWON – PARUNGKUDA KM. 2, SUKABUMI 43357
TELEPON (0266) 6542181, FAKSIMILE (0266) 6542087
WEBSITE: <http://tanamanindustri.brmp.pertanian.go.id>



PENILAIAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN II POLITEKNIK ENJINIRING PERTANIAN INDONESIA TAHUN AKADEMIK 2025/2026

Nama : Siti Farhatul Aliyah
Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian
Lokasi PKL II : BRMP TRI, Jalan Raya Pakuwon No.Km. 2,
Parungkuda, Kec. Parungkuda, Kab. Sukabumi, Jawa Barat

No.	Unsur yang dinilai	Nilai
1.	Kedisiplinan	90
2.	Kreativitas	94
3.	Aktivitas	92
4.	Kerjasama	92
5.	Tanggung jawab	91
Jumlah		459
Rata-Rata		91,8

Sukabumi, 13 Maret 2026

Pembimbing Eksternal,

Dwi Febriyantiastuti Suteja, A.Md.Si
NIP 199802022022032001

Plt. Kepala Balai



Dr. Ir. Evi Savitri Iriani, M.Si
NIP 196801161994032002