

**PROSES PENGOLAHAN MALKIST SALUT COKLAT
DI PT. GARUDAFOOD PUTRA PUTRI JAYA
GRESIK–JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

EUNIKE HANA P. P.	6103013138
RIA VENIA NOKAS	6103013148
GABRIELLA RIZKI A. S.	6103013152

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2016**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Eunike Hana P. P., Ria Venia Nokas, Gabriella Rizki A. S.

NRP : 6103013138, 6103013148, 6103013152

Menyetujui Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan kami:

Judul:

**Proses Pengolahan Malkist Salut Coklat
Di PT. GarudaFood Putra Putri Jaya
Gresik-Jawa Timur**

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 saya buat dengan sebenarnya.


Surabaya, Juli 2016

menyatakan,




Eunike Hana P. P.

NRP. 6103013138


Ria Venia Nokas

NRP.6103013148



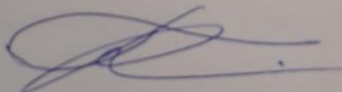
Gabriella Rizki A. S.

NRP. 6103013152

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul "Proses Pengolahan Malkist Salut Coklat di PT. GarudaFood Putra Putri Jaya Gresik – Jawa Timur", yang diajukan oleh Eunike Hana Putri Pattiselanno (6103013138), Ria Venia Nokas (6103013148), Gabriella Rizki Anastasia Sari (6103013152) telah disetujui oleh dosen pembimbing.

Dosen Pembimbing,



Ch. Yayuk Trisnawati, S. TP., MP

Tanggal: 27-7-2016

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian



Ir. Adnanus Rulianto Utomo, MP.

Tanggal:

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam PRAKTEK KERJA INDUSTRI
PENGOLAHAN PANGAN kami yang berjudul:

**“Proses Pengolahan Malkist Salut Coklat
Di PT. GarudaFood Putra Putri Jaya
Gresik-Jawa Timur”**

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

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarisme, maka kami bersedia
dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan dan 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 30 ayat 1 (e) tahun
2009).

Surabaya, Juli 2016



Eunike Hana P. P.

NRP. 6103013138

Ria Venia Nokas

NRP.6103013148

Gabriella Rizki A. S.

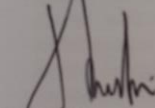
NRP. 6103013152

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul "Proses Pengolahan Malkist Salut Coklat di PT. GarudaFood Putra Putri Jaya Gresik - Jawa Timur", yang diajukan oleh Eunike Hana Putri Pattiselanno (6103013138), Ria Venia Nokas (6103013148), Gabriella Rizki Anastasia Sari (6103013152) telah disetujui oleh dosen pembimbing.

Pembimbing Lapangan
PT Garuda Food Putra Putri Jaya

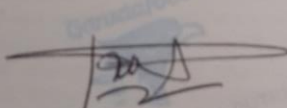
Dep. Head QAQC



Bpk. Sudyanto

Tgl:

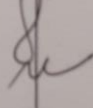
Section Head PDP



Bpk. Pungky Aris

Tgl: 07-12-2016

Section Head GBB



Ibu Siti Khotijah

Tgl: 07-12-2016

Dosen Pembimbing,



Ch. Yayuk Trisnawati, S. TP., MP

Tanggal: 27-7-2016

Eunike Hana Putri Pattiselanno (6103013138), Ria Venia Nokas (6103013148), Gabriella Rizki Anastasia Sari (6103013152). **“Proses Pengolahan Malkist Salut Coklat di PT. GarudaFood Putra Putri Jaya, Gresik–Jawa Timur”**.

Di bawah bimbingan: Chatarina Yayuk Trisnawati, S. TP., MP

ABSTRAK

PT. GarudaFood Putra Putri Jaya, Gresik–Jawa Timur merupakan perusahaan divisi biskuit yang dibangun di bawah naungan PT. Tudung Putra Jaya pada tanggal 22 Desember 1997. Perusahaan ini telah berkembang cukup pesat dan memiliki jaringan distribusi di dalam dan di luar Indonesia. PT. GarudaFood Putra Putri Jaya, Gresik–Jawa Timur merupakan perusahaan berbentuk perseroan terbatas (PT) dengan struktur organisasi garis dan total karyawan per Januari 2016 adalah 1.682 orang. Proses produksi dilakukan waktu kerja 24 jam per hari dengan dibagi menjadi tiga *shift* per hari. Perusahaan ini memproduksi berbagai lini produk biskuit, contohnya malkist dengan salah satu varian produk adalah Malkist Salut Coklat. Produk ini berbahan baku tepung terigu, ragi, air, gula, mentega, dan minyak dengan urutan proses pembuatan adalah *mixing* bahan-bahan *sponge*, fermentasi I, penambahan adonan *dough*, *mixing*, fermentasi II, pencetakan, penambahan gula pasir, pemanggangan, penyalutan, pendinginan, pengemasan, X-ray, penyimpanan dan distribusi. Pengawasan mutu dilakukan pada setiap bahan, proses pembuatan dan produk akhir serta diiringi dengan penerapan sistem keamanan pangan untuk menjamin kualitas produk yang dihasilkan. Penerapan sanitasi juga dilakukan oleh PT. GarudaFood Putra Putri Jaya, Gresik–Jawa Timur, di antaranya adalah sanitasi air, sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi bahan baku, bahan pembantu, dan produk akhir, sanitasi gedung dan lingkungan kerja, serta sanitasi karyawan. Limbah yang dihasilkan dari proses produksi Malkist Salut Coklat adalah dalam bentuk padat dan cair.

Kata kunci: proses pengolahan, Malkist Salut Coklat, PT. GarudaFood Putra Putri Jaya, Gresik–Jawa Timur

Eunike Hana Putri Pattiselanno (6103013138), Ria Venia Nokas (6103013148), Gabriella Rizki Anastasia Sari (6103013152). **“Malkist Salut Coklat Processing in PT. GarudaFood Putra Putri Jaya, Gresik–East Java”**.

Advisor: Chatarina Yayuk Trisnawati, S. TP., MP

ABSTRACT

PT. GarudaFood Putra Putri Jaya, Gresik-East Java is a biscuit company division. PT. GarudaFood Putra Putri Jaya built under of the PT. Tudung Putra Jaya on December 22, 1997. The company has grown quite fast and has a distribution network both in Indonesia and foreign. PT. GarudaFood Putra Putri Jaya, Gresik-East Java is a limited liability company with the organizational structure line and total employee in January 2016 was 1,682 people. The production process has a working time of 24 hours per day and was divided into three shifts per day. The company produces biscuits product line, for example, malkist with one variant of the product is Malkist Salut Coklat. This product is made from flour, yeast, water, sugar, butter, and oil with the order process is mixing ingredients sponge, fermentation I, addition of dough dough, mixing, fermentation II, printing, adding sugar, baking, coating, cooling, packaging, X-ray, storage and distribution. Quality control is done on every steps of process as well as every material, making process and the final product accompanied by the implementation of food safety management system to ensure quality of the products. Implementation of sanitation is also done by PT. GarudaFood Putra Putri Jaya, Gresik-East Java, among them water sanitation, machinery and equipment sanitation, materials sanitation, auxiliary materials and final products, sanitation of buildings and the working environment, as well as sanitation employees. Production process of Malkist Salut Coklat has two type of waste are solid and liquid waste.

Keywords: processing, Malkist Salut Coklat, PT. GarudaFood Putra Putri Jaya, Gresik–East Java

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, penulis dapat menyelesaikan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program sarjana di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, dengan judul **“Proses Pengolahan Malkist Salut Coklat di PT. GarudaFood Putra Putri Jaya, Gresik–Jawa Timur”**. Penyusunan laporan PKIPP ini juga tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Chatarina Yayuk Trisnawati, S. TP., MP selaku dosen pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran, dengan penuh kesabaran dan perhatian membimbing dan memberi pengarahan sehingga laporan PKIPP ini dapat diselesaikan.
2. Ibu Renny selaku pembimbing lapangan dan semua staf PT. GarudaFood Putra Putri Jaya, Gresik–Jawa Timur yang telah membimbing dan memberikan bantuan baik secara tertulis maupun lisan saat penulis berada di pabrik.
3. Keluarga, teman-teman kuliah dan semua pihak yang tidak dapat kami sebutkan satu per satu yang telah memberikan banyak dukungan moral dan material sehingga laporan PKIPP ini dapat terselesaikan.

Penulis telah berusaha menyelesaikan laporan PKIPP ini dengan sebaik mungkin. Akhir kata, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Juli 2016

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan	2
1.3. Metode Pelaksanaan.....	2
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	3
BAB II TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	4
2.1. Sejarah Singkat Perusahaan.....	4
2.2. Visi dan Misi Perusahaan	5
2.3. Falsafah Perusahaan	5
2.4. Lokasi Perusahaan	6
2.5. Tata Letak.....	6
BAB III STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN.....	8
3.1. Struktur Organisasi Perusahaan	8
3.2. Deskripsi Tugas dan Kualifikasi Karyawan	9
3.3. Tenaga Kerja	10
3.3.1. Klasifikasi Tenaga Kerja	10
3.3.2. Jam Kerja Karyawan	13
3.3.3. Sistem Pengupahan	13
3.3.4. Kesejahteraan Tenaga Kerja.....	18
BAB IV BAHAN DAN PROSES PENGOLAHAN.....	22
4.1. Bahan Pembuatan Malkist Salut Coklat	22
4.1.1. Bahan Pembuatan Malkist.....	22
4.1.1.1. Tepung Terigu	22
4.1.1.2. Lemak Nabati	23
4.1.1.3. Gula.....	23

4.1.1.4. Air	24
4.1.1.5. Ragi..	26
4.1.1.6. Soda Kue	26
4.1.1.7. Garam	26
4.1.2. Bahan Pembuatan <i>Cream Coklat</i>	26
4.1.2.1. Coklat Bubuk	27
4.1.2.2. Coklat Batang	27
4.1.2.3. Gula.....	27
4.1.2.4. Mentega	27
4.1.2.5. Minyak Nabati	27
4.2. Proses Pembuatan Malkist Salut Coklat.....	28
4.2.1. Proses <i>Batch</i>	28
4.2.2. Proses Kontinyu.....	28
BAB V PENGEMASAN, PENYIMPANAN DAN	
PENGGUDANGAN	33
5.1. Pengemasan	33
5.1.1. Pengemasan Malkist Salut Coklat.....	33
5.1.1.1. <i>Family Pack</i>	33
5.1.1.2. <i>Single Pack</i>	34
5.2. Penyimpanan dan Penggudangan	36
5.2.1. Penyimpanan dan Penggudangan Bahan Baku dan Produk. 36	
5.2.2. Penyimpanan dan Penggudangan Kemasan	37
BAB VI SPESIFIKASI MESIN	38
6.1. Mixer DSA 85	38
6.2. Mixer Melting.....	38
6.3. Conveyor	39
6.4. Enrober.....	39
6.5. Mesin Packaging.....	40
6.6. Mesin Karton Seller	40
BAB VII SANITASI PABRIK	42
7.1. Sanitasi Air	42
7.2. Sanitasi Mesin dan Peralatan	43
7.3. Sanitasi Bahan Baku, Bahan Pembantu dan Produk	44
7.4. Sanitasi Gedung dan Lingkungan Kerja.....	45
7.5. Sanitasi Karyawan	48
BAB VIII PENGAWASAN MUTU	50
8.1. Pengawasan Mutu Bahan Baku, Bahan Pembantu dan Bahan Tambahan	50
8.2. Pengawasan Mutu Selama Proses	51

8.3. Pengawasan Mutu Produk Akhir	54
BAB IX SUMBER DAYA	55
9.1. Listrik.....	55
9.2. Sumber Daya Manusia	56
9.3. Air	57
9.4. Gas.....	58
BAB X PENGOLAHAN LIMBAH.....	59
10.1. Limbah Cair.....	59
10.2. Limbah Padat.....	60
10.2.1. <i>Reject Production</i>	60
10.2.2. <i>Reject Non Production</i>	61
BAB XI TUGAS KHUSUS.....	62
11.1. Manajemen Produksi Plan 2+ di PT. GarudaFood Putra Putri Jaya, Gresik	62
11.1.1. Manajemen Produksi.....	62
11.1.2. Fungsi Manajemen Produksi	63
11.1.2. Manajemen Produksi PT. GarudaFood Putra Putri Jaya	65
11.2. Penerapan HACCP pada Malkist Salut Coklat di PT. GarudaFood Putra Putri Jaya, Gresik	66
11.2.1. Analisa Bahaya	67
11.2.2. Penentuan CP	73
11.2.3. Penentuan CCP	77
11.2.4. HACCP Plan	78
11.2.5. OPRP Plan	79
11.3. Manajemen Persediaan Bahan Baku di PT. GarudaFood Putra Putri Jaya, Gresik	84
11.3.1. Monitoring Kapasitas Penyimpanan Bahan Baku.....	84
11.3.2. Perencanaan dan Pengadaan Bahan Baku	85
11.3.3. Manajemen Pengendalian Persediaan Bahan Baku.....	86
11.3.4. Monitoring Persediaan Bahan Baku.....	88
BAB XII KESIMPULAN.....	89
DAFTAR PUSTAKA	91

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Peta Lokasi PT. GarudaFood Putra Putri Putri Jaya	7
Gambar 3.1. Struktur Organisasi PT. GarudaFood Putra Putri Jaya.....	11
Gambar 3.2. Struktur Organisasi PT. GarudaFood Putra Putri Jaya.....	12
Gambar 3.3. Struktur Organisasi <i>Quality Assurance</i>	10
Gambar 3.4. Struktur Organisasi Plan 2 ⁺ (PDP)	14
Gambar 3.5. Struktur Organisasi Gudang Bahan Baku	15
Gambar 4.1. Diagram Alir Proses Pembuatan Malkist Salut Coklat	30
Gambar 5.1. Kemasan <i>Family Pack</i> Malkist Salut Coklat tampak depan.	34
Gambar 5.2. Kemasan <i>Family Pack</i> Malkist Salut Coklat tampak belakang	34
Gambar 5.1. Kemasan <i>Single Pack</i> Malkist Salut Coklat tampak depan	35
Gambar 6.1. Mixer DSA 85.....	38
Gambar 6.2. Mixer Melting.....	38
Gambar 6.3. Conveyor.....	39
Gambar 6.4. Enrober.....	40
Gambar 6.5. Mesin Packaging.....	40
Gambar 6.6. Mesin Karton Seller.....	41
Gambar 7.1. Diagram Alir <i>Water Treatment</i>	43
Gambar 11.1. Matriks Signifikansi Bahaya.....	70
Gambar 11.2. Diagram Alir Proses Produksi Produk Gery Saluut Malkist Krekers Salut Coklat.....	74
Gambar 11.3. <i>Decision Tree</i> Penetapan CCP Proses Produksi.....	78

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. <i>Job Description Quality Assurance</i>	16
Tabel 3.2. <i>Job Description Plan 2⁺ (PDP)</i>	17
Tabel 3.3. <i>Job Description Gudang Bahan Baku</i>	18
Tabel 3.4. Jumlah Tenaga Kerja PT. GarudaFood Putra Putri Jaya	19
Tabel 3.5. <i>Shift Kerja di PT. GarudaFood Putra Putri Jaya</i>	19
Tabel 4.1. Komposisi Kimia Tepung Terigu Protein Tinggi	23
Tabel 4.2. Karakteristik Margarin	24
Tabel 4.3. Syarat Mutu Air Minum.....	25
Tabel 5.1. Syarat Bahan Pengemas Tray	36
Tabel 5.2. Persyaratan Bahan Pengemas Aluvo.....	36
Tabel 9.1. Pemberlakuan Jam Kerja.....	56
Tabel 11.1. Analisa Bahaya pada Bahan Baku dan Bahan Tambahan Pangan (BTP) Produksi Malkist Salut Coklat.....	69
Tabel 11.2. Analisa Bahaya pada Tahapan Proses Produksi Malkist Salut Coklat.....	71
Tabel 11.3. <i>Control Point</i> Bahan Baku dan BTP Produk Malkist Salut Coklat.....	75
Tabel 11.4. <i>Control Point</i> Tahapan Proses Produksi Produk Malkist Salut Coklat.....	76
Tabel 11.5. HACCP Plan Produk Gery Saluut Malkist Krekers Salut Coklat.....	80
Tabel 11.6. OPRP Plan Prroduk Gery Saluut Malkist Krekers Salut Coklat.....	82