

**PROSES PENGOLAHAN WAFER STICK
DI CV. KIDUNG AGUNG FOOD
MALANG - JAWA TIMUR**

PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN



OLEH:

MELIANA SUTANTO	6103013087
STEFANIE LAUW	6103013109

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2017**

**PROSES PENGOLAHAN WAFER STICK
DI CV. KIDUNG AGUNG FOOD
MALANG - JAWA TIMUR**

PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN

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

OLEH:

**MELIANA SUTANTO
STEFANIE LAUW**

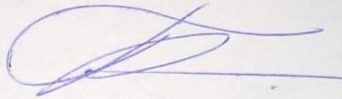
**6103013087
6103013109**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2017**

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan "**Proses Pengolahan Wafer Stick** di CV. Kidung Agung Food, Malang, Jawa Timur", yang diajukan oleh Meliana Sutanto (6103013087), Stefanie Lauw (6103013109), telah diujikan pada tanggal 30 Januari 2017 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji

Ketua Penguji,



Ch. Yayuk Trisnawati, S.TP, MP.
Tanggal :

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian,

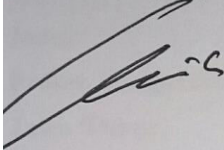


Fr. Thomas Indarto Putut Suseno, MP.
Tanggal :

LEMBAR PERSETUJUAN

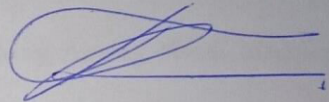
Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan “**Proses Pengolahan Wafer Stick** di CV. Kidung Agung Food, Malang-Jawa Timur”, yang diajukan oleh Meliana Sutanto (6103013087), Stefanie Lauw (6103013109) telah disetujui oleh Dosen Pembimbing.

CV. Kidung Agung Food
Pembimbing Lapangan,



Ibu Anik Sudawati
Tanggal: 10-2-2017

Dosen Pembimbing,



Ch. Yayuk Trisnawati, S.TP, MP.
Tanggal:

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Meliana Sutanto, Stefanie Lauw.

NRP : 6103013087, 6103013109

Menyetujui makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul:

**Proses Pengolahan Wafer Stick di CV. Kidung Agung Food, Malang-
Jawa Timur.**

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital
Library Perpustakaan Universitas Katolik 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, Januari 2017

Yang menyatakan,


Meliana Sutanto Stefanie Lauw

Meliana Sutanto (6103013087), Stefanie Lauw (6103013109). **Proses Pengolahan Wafer Stick di CV. Kidung Agung Food, Dampit, Malang-Jawa Timur.**

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

ABSTRAK

CV. Kidung Agung Food merupakan perusahaan yang didirikan pada tahun 1997. Perusahaan ini merupakan perusahaan berbentuk persekutuan komanditer (CV) dengan struktur organisasi garis/lini. Proses produksi di CV. Kidung Agung Food dilakukan selama 9 jam per hari. Perusahaan ini memiliki lima divisi produk makanan salah satunya adalah *wafer stick*. *Wafer stick* merupakan makanan ringan berbentuk silinder, memiliki kadar air rendah serta bersifat renyah. Produk *wafer stick* ini berbahan baku tepung terigu, tepung maizena, tepung ketan putih, gula pasir, margarin, lesitin, minyak goreng, vanili, *baking powder*, air, garam, TBHQ susu bubuk full cream, coklat bubuk dan flavor coklat. Proses pembuatan wafer stick terdiri dari tiga tahap yaitu pembuatan adonan krim wafer, pembuatan adonan kulit wafer dan pembuatan *wafer stick*. Pengendalian mutu juga dilakukan CV. Kidung Agung untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Pengendalian mutu di CV. Kidung Agung Food meliputi bahan baku, proses produksi dan produk akhir. Selain itu, penerapan sanitasi juga dilakukan diantaranya adalah sanitasi ruang penyimpanan bahan baku, ruang produksi, ruang penyimpanan produk akhir, peralatan dan mesin, lingkungan pabrik serta sanitasi pekerja. Limbah yang dihasilkan dari proses produksi *wafer stick* adalah dalam bentuk padat dan cair.

Kata kunci: CV. Kidung Agung Food, *wafer stick*, proses pengolahan, produk.

Meliana Sutanto (6103013087), Stefanie Lauw (6103013109). **Wafer Stick Process Production at CV. Kidung Agung Food, Dampit, Malang-East Java.**

Advisory Committee: Chatarina Yayuk Trisnawati, S. TP., MP

ABSTRACT

CV. Kidung Agung Food is a company established in 1997. CV. Kidung Agung Food is a Comanditaire Venotschap (CV) company with the organizational structure of the lini line. The production process at CV. Kidung Agung Food conducted for 9 hours per day. The company has five divisions food products one of which is wafer stick. Wafer stick is cylindrical, have a low water content and crispy. Wafer stick is made from flour, cornstarch, white glutinous rice flour, sugar, margarine, lecithin, oil, vanilla, baking powder, water, salt, TBHQ, full cream milk powder, cocoa powder and chocolate flavor. Wafer stick manufacturing process consists of three stages: manufacture cream of wafer stick, manufacture skin of wafer stick, and manufacture of cream wafer sticks. CV. Kidung Agung Food have quality control section to maintain the quality of products. Quality control in CV. Kidung Agung Food including quality control of raw materials, production processes and end products. In addition, sanitations of raw materials storage, production rooms, send products storage, equipment and machinery, the factory environment and workers also applied in CV. Kidung Agung Food. Waste that generated from the production process wafer stick is in the form of solid and liquid.

Keywords: CV. Kidung Agung Food, *wafer stick*, production process, product.

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 Wafer Stick di CV. Kidung Agung Food, Dampit, Malang-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 Lina selaku pemimpin perusahaan, Bapak Yoseph dan Ibu Ani selaku pembimbing lapangan dan semua staf CV. Kidung Agung Food 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, Januari 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	2
1.2.1. Tujuan Umum	2
1.2.2. Tujuan Khusus	3
1.3. Metode Pelaksanaan	3
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.....	4
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	5
2.1. Sejarah Singkat Perusahaan.....	5
2.2. Visi dan Misi Perusahaan.....	6
2.2.1. Visi Perusahaan.....	6
2.2.2. Misi Perusahaan.....	6
2.3. Lokasi dan Tata Letak Pabrik.....	6
2.3.1. Lokasi Pabrik.....	8
2.3.2. Tata Letak Pabrik.....	10
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI	11
3.1. Ketenagakerjaan.....	14
3.1.1. Klasifikasi Tenaga Kerja.....	15
3.1.2. Jam Kerja	16
3.1.3. Sistem Pengupahan	17
3.2. Kesejahteraan Karyawan.....	17

3.2.1. Jaminan Sosial.....	18
3.2.2. Koperasi.....	18
3.2.5. Peribadatan.....	19
3.2.6. Olahraga dan Rekreasi.....	19
3.2.7. Dana Pensiun	19
3.2.8. Sumbangan Kepedulian.....	20
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	21
4.1. Bahan Baku (Rajungan)	21
4.1.1. Tinjauan Umum Rajungan	21
4.1.2. Karakteristik Rajungan	23
4.1.3. Mutu Rajungan	23
4.2. Bahan Pembantu (SAPP)	24
BAB V. PROSES PENGOLAHAN	25
5.1. Proses Pengolahan Rajungan di Miniplant.....	26
5.2. Proses Pengalengan Rajungan	27
5.2.1. <i>Receiving</i>	27
5.2.2. <i>Grading</i>	28
5.2.3. <i>Sorting I & II</i>	28
5.2.4. <i>Mixing & Filling</i>	29
5.2.5. <i>Seaming & Coding</i>	30
5.2.6. Pasteurisasi	30
5.2.7. <i>Packaging & Labelling</i>	31
5.2.8. <i>Chill Storage</i>	31
5.2.9. <i>Stuffing & Loading</i>	31
BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	32
6.1. Proses Pengemasan	32
6.1.1. Proses Pengalengan	33
6.1.2. Bahan Pengemas	40
6.2. Penyimpanan	42
BAB VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	44
7.1. Alat Operasi.....	44
7.1.1. Timbangan.....	44
7.1.2. <i>Cold Storage</i>	45
7.1.3. <i>Blacklight</i>	45
7.1.4. Conveyor.....	46

7.1.5. <i>Seamer</i>	47
7.1.6. <i>Coding Machine</i>	49
7.1.7. Tangki.....	50
7.1.8. Mesin Katrol.....	51
7.1.9. <i>Temperature Controller</i>	52
7.1.10. <i>Boiler</i>	52
BAB VIII. DAYA DAN PERAWATAN MESIN	53
8.1. Macam dan Jumlah Daya yang Digunakan	53
8.2. Perawatan Mesin.....	54
BAB IX. SANITASI PABRIK	58
9.1. Sanitasi Bahan Baku	61
9.2. Sanitasi Pekerja	63
9.3. Sanitasi Lingkungan Produksi.....	71
9.4. Sanitasi Mesin dan Peralatan	74
BAB X. TUGAS KHUSUS	78
10.1. Hazard Analysis Critical Control Point.....	78
10.2 Pengendalian Proses	81
10.2.1 Pengendalian Proses pada Miniplant	84
10.2.2 Pengendalian Proses di PT. Phillips Seafoods Indonesia	84
10.2.2.1. <i>Receiving</i>	85
10.2.2.2. <i>Grading</i>	86
10.2.2.3. Sortasi I & II.....	86
10.2.2.4. <i>Mixing & Filling</i>	86
10.2.2.5. <i>Seaming & Coding</i>	87
10.2.2.6. <i>Pasteurisasi & Chilling</i>	88
10.2.2.7. <i>Packaging & Labelling</i>	88
10.3. Pengolahan Limbah	89
10.3.1 Limbah Cair	89
10.3.2 Limbah Padat	91
BAB XII. KESIMPULAN DAN SARAN	153
12.1. Kesimpulan	153
12.2. Saran	153

DAFTAR PUSTAKA 155