

**PENGOLAHAN WAFER KRIM
DI LESTARI BISCUIT FACTORY
MALANG**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI
PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

VERRA VLORENTA H.P	(6103008032)
MELA FELICIANA H.	(6103008038)
CHRISTIANI INTAN P.	(6103008057)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2012**

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Verra Vlorenta H.P, Mela F.H., Christiani I.P.

NRP : 610308032, 6103008038, 6103008057

Menyetujui karya ilmiah kami:

Judul:

Pengolahan Wafer Krim di 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 saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 30 Januari 2012

Yang menyatakan,



(Verra V.H.P.) (Mela F.H.) (Christiani I.P.)

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul "Pengolahan Wafer Krim di Lestari Biscuit Factory Malang", yang diajukan oleh Verra Vlorenta H.P. (6103008032), Mela Feliciana Hartono (6103008038), dan Christiani Intan Pratika (6103008057), telah diujikan pada tanggal 28 Januari 2012 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si.
Tanggal: 30 Januari 2012

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian,



Ir. Theresia Endang Widoeri Widyastuti, MP
Tanggal: 18-2-2012

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul "Pengolahan Wafer Krim di Lestari Biscuit Factory Malang", yang diajukan oleh Verra V.H.P. (6103008032), Mela F.H. (6103008038) dan Christiani LP (6103008057), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing

Lestari Biscuit Factory
Pembimbing Lapangan

Dosen Pembimbing



Bapak Slamet Notojoyo
Tanggal:

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke.

Anita Maya Sutedja, STP., M.Si.
Tanggal: 30 Januari 2012

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

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

Pengolahan Wafer Krim di Lestari Biscuit Factory Malang

adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya 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 saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya 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 30 ayat 1 (e) Tahun 2009).

Surabaya, 30 Januari 2012



(Verra V.H.P.)



(Mela F.H.)



(Christiani I.P.)

Verra Vlorenta H.P. (6103008032), Mela Feliciano H. (6103008038),
Christiani Intan P. (6103008057).

Pengolahan Wafer Krim di Lestari Biscuit Factory Malang.

Di bawah bimbingan: Anita Maya Sutedja, STP., M.Si.

ABSTRAK

Wafer krim merupakan jenis wafer berbentuk datar yang tersusun atas beberapa lapisan opak wafer dengan penambahan krim diantara lapisan opak tersebut. Wafer krim memiliki beberapa keunggulan antara lain mudah dimodifikasi serta proses pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan yang mudah. Keunggulan ini membuka peluang bisnis yang sangat besar. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya variasi produk wafer krim yang beredar dipasaran. Peluang bisnis yang luas ini menyebabkan banyak perusahaan yang memproduksi wafer krim, salah satunya adalah Lestari Biscuit Factory, Malang. Lestari Biscuit Factory terletak di jalan Tenaga No. 3, Malang. Lestari Biscuit Factory merupakan perusahaan perseorangan yang berbentuk organisasi garis dan memiliki 150 karyawan.

Proses pengolahan wafer krim pada Lestari Biscuit Factory menggunakan sistem *semi continue*. Wafer krim yang dihasilkan memiliki bermacam rasa, diantaranya rasa coklat, stroberi, pandan, dan vanilla. Produk tersebut dikemas dengan menggunakan kemasan primer yaitu plastik laminasi dan kaleng, sedangkan untuk kemasan sekundernya menggunakan plastik PP (*polipropylene*) dan karton. Daerah distribusi Lestari Biscuit Factory cukup luas, yaitu meliputi Malang, Surabaya, Pasuruan, Madiun, Bayuwangi, Semarang, Solo, Yogyakarta, Bandung, Jakarta, Cirebon, Bali, dan berbagai daerah di Indonesia Timur dan Barat.

Kata kunci: wafer krim, Lestari Biscuit Factory

Verra Vlorenta H.P. (6103008032), Mela Feliciano H. (6103008038),
Christiani Intan P. (6103008057).

The Processing of Wafers Cream in Lestari Biscuit Factory, Malang.

Advisory Committee: Anita Maya Sutedia, STP., M.Si.

ABSTRACT

Wafer creams is a type of flat-shaped wafer composed of several layers of wafer with an opaque cream between these opaque layers. Wafer creams has several advantages, among others, easily modifiable as well as processing, packaging, and storage that's easy. These advantages open an enormous business opportunity. Many variations of wafer creams are circulating in the market proves that wafer creams has a high business opportunity. This high business opportunities led to many companies that produce wafers cream, one of which is Lestari Biscuit Factory, Malang. Lestari Biscuit Factory located on Jl. Tenaga No. 3, Malang. Lestari Biscuit Factory is a individual shaped company in the form of organizational lines and has 150 employees.

Wafer creams processing in Lestari Biscuit Factory used semi-continue system. Wafer creams that have generated the variety of flavors, including chocolate, strawberry flavor, pandan, and vanilla. The product was packaged by using plastic laminate packaging primer that is and can, as for the secondary use of packaging plastic PP (polipropylene) and cardboard. Lestari Biscuit Factory area of distribution is quite extensive, which includes Malang, Surabaya, Pasuruan, Madiun, Bayuwangi, Semarang, Surakarta, Yogyakarta, Bandung, Cirebon, Jakarta, Bali, and various regions of East and West Indonesia.

Keywords: Wafer creams, Lestari Biscuit Factory

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di Pabrik Pengolahan Wafer Krim di Lestari Biscuit Factory Malang dengan baik. Penyusunan laporan praktek kerja industri pengolahan pangan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program sarjana di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Makalah ini dapat terselesaikan dengan baik berkat dukungan dari beberapa pihak, oleh sebab itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Anita Maya Sutedja, STP., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis dalam menyelesaikan penulisan laporan praktek kerja industri pengolahan pangan sehingga dapat terselesaikan tepat waktu.
2. Bapak Bambang Sugiono selaku pemilik dan pimpinan Lestari Biscuit Factory Malang yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan praktek kerja.
3. Bapak Slamet Notojoyo selaku kepala personalia dari Lestari Biscuit Factory Malang yang telah membantu selama praktek kerja.
4. Orang tua dan teman-teman yang selalu memberi dukungan dalam penyelesaian laporan praktek kerja industri pengolahan pangan ini.
5. Pihak-pihak lain yang telah membantu dalam pembuatan laporan praktek kerja industri pengolahan pangan ini.

Penulis menyadari kekurangan penulisan laporan praktek kerja industri pengolahan pangan ini, oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik dari pembaca untuk menyempurnakan laporan praktek

kerja industri pengolahan pangan ini. Akhir kata penulis berharap laporan praktek kerja industri pengolahan pangan ini memberikan manfaat untuk pembaca.

Surabaya, 15 Januari 2012

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	2
1.3. Metode Pelaksanaan	3
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	4
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	5
2.1. Sejarah Umum Perusahaan.....	5
2.2. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	6
2.2.1. Lokasi Perusahaan	6
2.2.2. Tata Letak Perusahaan	9
2.3. Sistem Distribusi dan Pemasaran	14
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI	15
3.1. Struktur Organisasi.....	15
3.2. Tugas dan Wewenang Karyawan	17
3.2.1. Pimpinan	17
3.2.2. Koordinator	18
3.2.3. Bagian Personalia	18
3.2.4. Bagian Produksi	18
3.2.4.1. Sub Bagian Gudang	19
3.2.4.2. Mandor	19
3.2.5. Bagian Keuangan	19
3.2.6. Bagian Distribusi	19
3.2.6.1. Sub Bagian Pembelian	20
3.2.6.2. Sub Bagian Penjualan	20

3.2.7. Karyawan	20
3.3. Jam Kerja	21
3.4. Pengupahan Karyawan	21
3.5. Kesejahteraan Karyawan	22
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	23
4.1. Tepung Terigu.....	23
4.2. Tapioka	24
4.3. Air.....	25
4.4. Garam	26
4.5. Mentega Putih (<i>Butterfat</i>).....	26
4.6. Lesitin.....	26
4.7. Pewarna	27
4.8. Susu Bubuk	27
4.9. Gula Halus	27
4.10. Pecita Rasa	27
4.11. Coklat Bubuk	28
4.12. <i>Baking Powder</i>	28
BAB V. PROSES PENGOLAHAN	29
5.1. Persiapan Bahan	30
5.2. Pembuatan Opak Wafer	30
5.2.1. Pencampuran	32
5.2.2. Homogenisasi	32
5.2.3. Pencetakan dan Pemangangan	32
5.2.4. Pendinginan	33
5.3. Pembuatan Krim Wafer	33
5.4. Pengolesan Krim Wafer	33
5.5. Penumpukan	33
5.6. Pemotongan.....	34
BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	35
6.1. Pengemasan	35
6.1.1. Bahan Pengemas Wafer Krim	36
6.1.2. Proses Pengemasan Wafer Krim	38
6.2. Penyimpanan	39
BAB VII. MESIN DAN PERALATAN.....	41
7.1. Mesin	41
7.1.1. <i>Wafer Baking Processing Machine</i> (Wafer Oven).....	41

7.1.2. <i>Wafer Sheet Cooler Machine</i>	42
7.1.3. <i>Automatic Contact Spreading Machine</i>	42
7.1.4. <i>Full Automatic Wafer Sandwiches Cutting</i> <i>(Single Cutting)</i>	43
7.1.5. <i>Wafer Sandwiches Double Cutting</i> <i>(Manual Wafer Cutting)</i>	43
7.1.6. <i>Belt Conveyor</i>	44
7.1.7. <i>Horizontal Mixer</i>	45
7.1.8. <i>Automatic Packaging Machine</i>	45
7.1. Peralatan	46
BAB VIII. SUMBER DAYA	48
8.1. Sumber Daya Listrik	48
8.2. Gas	48
8.3. Sumber Daya Air	49
8.4. Sumber Daya Manusia.....	49
BAB IX. SANITASI PABRIK	51
9.1. Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Pembantu	51
9.2. Sanitasi Air	52
9.3. Sanitasi Mesin dan Peralatan	52
9.4. Sanitasi Pekerja	53
9.5. Sanitasi Ruang dan Pengolahan	54
9.6. Penanganan Limbah	54
BAB X. PENGAWASAN MUTU	55
10.1. Pengawasan Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu	56
.....	56
10.2. Pengawasan Mutu pada Proses Produksi	56
10.2.1. Pengawasan Mutu pada Proses Pencampuran	56
10.2.2. Pengawasan Mutu pada Proses Pemanggangan	57
10.2.3. Pengawasan Mutu pada Proses Pengolesan Krim	57
10.2.4. Pengawasan Mutu pada Proses Pematangan dan Pengemasan	58
10.3. Pengawasan Mutu Produk Akhir	58
BAB XI. TUGAS KHUSUS	60
11.1. Faktor-Faktor Penunjang Umur Simpan Wafer Krim Lestari Biscuit Factory (Oleh: Verra Vloreanta H.P./6103008032)	60

11.2. Diversifikasi Produk Wafer Krim (Oleh: Mela Feliciano Hartono/6103008038)	63
11.3. Penyimpanan dan Penggudangan Bahan Baku dan Produk Wafer di Lestari Biscuit Factory Malang (Oleh: Christiani Intan Pratika/6103008057)	68
BAB XII. KESIMPULAN DAN SARAN	
12.1. Kesimpulan	75
12.2. Saran	75
DAFTAR PUSTAKA	77
LAMPIRAN	80

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Peta Lokasi Lestari Biscuit Factory Malang	8
Gambar 2.2. Tata Letak Pabrik Lestari Biscuit Factory.....	11
Gambar 3.1. Struktur Organisasi Lestari Biscuit Factory	17
Gambar 5.1. Proses Pengolahan Wafer Krim Lestari Biscuit Factory.....	31
Gambar 6.1. Kemasan Wafer Krim Lestari Biscuit Factory	38
Gambar 7.1.1. <i>Wafer Baking Processing Machine</i> (Wafer Oven).....	41
Gambar 7.1.2. <i>Wafer Sheet Cooler Machine</i>	42
Gambar 7.1.3. <i>Automatic Contact Spreading</i>	42
Gambar 7.1.4. <i>Full Automatic Wafer Sandwiches Cutting</i>	43
Gambar 7.1.5. <i>Wafer Sandwiches Double Cutting</i>	44
Gambar 7.1.6. <i>Belt Conveyor</i>	44
Gambar 7.1.7. <i>Horizontal Mixer</i>	45
Gambar 7.1.8. <i>Automatic Packaging Machine</i>	45

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Jam Kerja Karyawan di Lestari Biscuit Factory	21
--	----