

**PROSES PENGOLAHAN MI INSTAN  
DI PT. INDOFOOD CBP SUKSES MAKMUR, Tbk  
TANGERANG-BANTEN**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI  
PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH:  
SILVIANA GUNARSIH SANTOSO (6103012026)  
VALENTINE (6103012029)  
MEILYSAN NATASHA HANDOKO (6103012113)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2015**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN  
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Silviana Gunarsih Santoso, Valentine, Meilysan Natasha Handoko  
NRP : 6103012026, 6103012029, 6103012113

Menyetujui karya ilmiah kami:

Judul:

**Proses Pengolahan Mi Instan di PT. Indofood CBP Sukses Makmur,  
Tbk Tangerang-Banten**

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media online (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan dan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 22 Juni 2015

Yang menyatakan



(Silviana Gunarsih Santoso) (Valentine) (Meilysan Natasha Handoko)

## LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Mi Instan di PT. Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk, Tangerang”**, yang diajukan oleh Silviana Gunarsih Santoso (6103012026), Valentine (6103012029), Meilysan Natasha Handoko (6103012113), telah diujikan pada tanggal 26 Mei 2015 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,




Anita Maya Sutedia, S.TP, M.Si

Tanggal:

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian,

Dekan



The stamp is circular with a purple border. The outer ring contains the text 'UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA' at the top and 'FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN' at the bottom. The center features a coat of arms with a crown on top and a shield below, containing a book and a sheaf of wheat. A blue ink signature is written over the stamp.

Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP.

Tanggal:

## LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “**Proses Pengolahan Mi Instan di PT. Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk, Tangerang**”, yang diajukan oleh Silviana Gunarsih Santoso (6103012026), Valentine (6103012029), Meilysan Natasha Handoko (6103012113), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk  
Pembimbing Lapangan,



Josephine Era Nova H

QC Supervisor

Tanggal: 07/01/2015



Miswanto

HR Officer

Tanggal:

Dosen Pembimbing,



Anita Maya Sutedja, S.TP, M.Si

Tanggal:

## **LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH**

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

### **Proses Pengolahan Mi Instan di PT. Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk Tangerang-Banten**

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 2010).

Surabaya, 22 Juni 2015



(Silviana Gunarsih Santoso)



(Valentine)



(Meilysan Natasha Handoko)

Silviana Gunarsih Santoso (6103012026), Valentine (6103012029), Meilysan Natasha Handoko (6103012113). **Proses Pengolahan Mi Instan di PT. Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk. Tangerang-Banten.**  
Di bawah bimbingan : Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si.

## ABSTRAK

Mi merupakan salah satu produk olahan yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu dengan larutan alkali. Mi instan adalah mi yang dihasilkan dari proses penggorengan setelah diperoleh mi segar. PT. Indofood CBP (*Consumer Branded Product*) Sukses Makmur, Tbk. (PT. ICBP Pabrik Tangerang) merupakan salah satu perusahaan penghasil mi instan terbesar di Indonesia yang juga melakukan ekspor kesejumlah negara di Eropa, Asia dan Australia. Jumlah tenaga kerja per Januari 2015 sebanyak 550 orang dengan 54,6% perempuan dan sisanya laki-laki. Tata letak perusahaan mempermudah akses dan pelaksanaan proses produksi.

Proses pengolahan mi instan melalui tahap pengayakan, pencampuran, *sheeting and cutting*, pengukusan, pemotongan, penggorengan, pendinginan, pemasukan bumbu dan pengemasan. Bahan pengemas mi instan yang digunakan meliputi kemasan primer dan sekunder. Mesin yang digunakan PT. ICBP Pabrik Tangerang untuk pembuatan mi instan digolongkan kedalam dua jenis yaitu mesin proses dan *packing*. Sanitasi mesin produksi dilakukan satu minggu sekali. Sanitasi lingkungan dan *higine* pekerja dilaksanakan menurut standar GMP dan SOP. Sistem keamanan pangan yang diterapkan yaitu ISO 22000:2005. Pengendalian mutu dilakukan sejak penerimaan bahan baku, selama proses produksi, dan penyimpanan produk jadi.

Kata Kunci : Tepung Terigu, Larutan Alkali, Menggoreng, Mi Instan

Silviana Gunarsih Santoso (6103012026), Valentine (6103012029),  
Meilysan Natasha Handoko (6103012113). **Instant Noodle Processing in  
PT. Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk. Tangerang-Banten.**  
Advisory Committee : Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si

## ABSTRACT

Noodle is a flour based product with alkaline solution. Instant noodle is fried or precooking noodle fused with oil. PT. Indofood CBP (*Consumer Branded Product*) Sukses Makmur, Tbk. (PT. ICBP Pabrik Tangerang) is the biggest instant noodle produce in Indonesia and export those products to many country in Europe, Asia and Australia.

Instant noodle processing begins with sieveter, mixing, sheeting and cutting, steaming, cutting, frying, cooling, seasoning and wrapping. Instant noodle wrapped with primary and secondary wrapper. PT. ICBP Pabrik Tangerang used two types of machines, processing machine and wrapping machine. Sanitation for machines performed once of week. Sanitation for building and personal hygiene accordance by GMP and SOP. PT. ICBP Pabrik Tangerang applying ISO 22000:2005 as food safety system. Quality control started from incoming raw materials, during the process, and finished goods.

Keywords: flour, alkaline solution, fried, instant noodle

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di “**PT. Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk, Tangerang**” Penyusunan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Anita Maya Sutedja, S.TP, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulisan hingga laporan ini selesai.
2. Ibu Josephine Era Nova H selaku *Supervisor Quality Control* dan Bapak Miswanto selaku *Human Resources Officer* yang telah berkenan membimbing dalam melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk, Tangerang.
3. Bapak dan Ibu Departemen *Quality Control, Waste Water Treatment, Produksi, Warehouse, Human Resources, Personalia* dan Pengendali Dokumen PT. Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk, Tangerang dalam proses pengumpulan data.
4. Keluarga yang telah banyak mendukung penulis dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang banyak mendukung penulis dalam menyelesaikan laporan.

Akhir kata, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Mei 2015

Penulis



## DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	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.....	3
1.4. Waktu dan Tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.....	3
BAB II. TINJAUAN UMUM.....	4
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan.....	4
2.2. Lokasi Perusahaan.....	5
2.2.1. Tata Letak Pabrik.....	7
2.3. Jenis Produksi dan Daerah Pemasarannya.....	9
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN.....	14
3.1. Struktur Organisasi.....	14
3.2. Deskripsi Tugas dan Kualifikasi Karyawan.....	14
3.2.1. Deskripsi Tugas Karyawan.....	15
3.2.2. Kualifikasi Karyawan.....	18
3.2.2.1. Jam Kerja.....	18
3.2.2.2. Upah dan Tunjangan Karyawan.....	19
3.3. Kesejahteraan Karyawan.....	19
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU.....	24
4.1. Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	24
4.2. Kegunaan dan Kriteria Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	24
BAB V. PROSES PENGOLAHAN.....	30
5.1. Pengayakan.....	32
5.2. <i>Mixing</i> .....	32

5.3. <i>Sheeting</i> dan <i>Cutting</i> .....	33
5.4. <i>Steaming</i> .....	33
5.5. Pemotongan .....	34
5.6. Penggorengan .....	35
5.7. Pendinginan .....	36
5.8. Pemasukkan Bumbu .....	36
5.9. Pengemasan .....	36
<b>BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN</b> .....	<b>38</b>
6.1. Bahan Pengemas dan Metode Pengemasan .....	38
6.2. Alat Penyimpanan dan Metode Penyimpanan .....	41
<b>BAB VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN</b> .....	<b>46</b>
7.1. Spesifikasi Mesin.....	46
7.2. Perawatan, Perbaikan dan Penyediaan Suku Cadang .....	55
<b>BAB VIII. DAYA YANG DIGUNAKAN</b> .....	<b>58</b>
8.1. Macam dan Jumlah Daya yang Digunakan .....	58
8.2. Bagan dan Penggunaan Daya Mekanis.....	61
<b>BAB IX. SANITASI PABRIK</b> .....	<b>62</b>
9.1. Sanitasi Gedung dan Lingkungan .....	62
9.2. Sanitasi Peralatan .....	64
9.3. Sanitasi Bahan Baku .....	66
9.4. Sanitasi Pekerja.....	67
<b>BAB X. PENGENDALIAN MUTU</b> .....	<b>71</b>
10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku.....	71
10.1.1. Tepung Terigu .....	72
10.1.2. Tepung Tapioka.....	74
10.1.3. Minyak Goreng.....	75
10.1.4. Air .....	75
10.1.5. Garam .....	77
10.2. Pengawasan Mutu Proses Produksi .....	77
10.3. Pengawasan Mutu Produk Akhir .....	81
<b>BAB XI. PENGOLAHAN LIMBAH</b> .....	<b>84</b>
11.1. Limbah Cair.....	84
11.2. Limbah Padat.....	89

BAB XII. TUGAS KHUSUS .....	90
12.1. HACCP pada Proses Produksi Mi Instan .....	90
12.1.1. Penerapan HACCP Pada Produk Mie Instan di PT. ICBP Tangerang.....	92
12.1.1.1. Penimbangan Antioksidan .....	92
12.1.1.2. Penyaringan Larutan Alkali.....	93
12.1.1.3. Pengayakan .....	94
12.1.1.4. Pengorengan .....	95
12.2. Bahan Tambahan Pangan pada Produk “Indomie Goreng” ..	97
12.2.1. Pengertian Bahan Tambahan Pangan .....	97
12.2.2. Bahan Tambahan Pangan pada Produk .....	98
12.3. Hubungan Pengujian Kadar Air, Kadar Lemak dan <i>Acid Value</i> pada Mi Instan dalam Penentuan Umur Simpan	
Mi Instan .....	104
12.3.1. Faktor Penyebab Penurunan Mutu Produk .....	104
12.3.2. Hubungan Parameter Pengujian Kadar Air, Kadar Lemak dan <i>Acid Value</i> terhadap umur simpan .....	106
 BAB XIII. KESIMPULAN DAN SARAN .....	 110
13.1. Kesimpulan .....	110
13.2. Saran .....	110
 DAFTAR PUSTAKA .....	 112
LAMPIRAN .....	117

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Lokasi Pabrik PT. ICBP Pabrik Tangerang .....	6
Gambar 2.2. Layout Pabrik.....	10
Gambar 2.3. Layout Ruang Produksi.....	12
Gambar 4.1. Struktur Molekul Tartrazine .....	29
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Produksi Mi Instan .....	31
Gambar 7.1. <i>Screw</i> .....	47
Gambar 7.2. <i>Mixer</i> .....	48
Gambar 7.3. <i>Feeder</i> .....	49
Gambar 7.4. <i>Dough Sheet Roller</i> dan <i>Press Continous Roller</i> .....	50
Gambar 7.5. <i>Slitter</i> .....	51
Gambar 7.6. <i>Steam Box</i> .....	52
Gambar 7.7. <i>Fryer</i> .....	53
Gambar 7.8. <i>Cooler</i> .....	54
Gambar 7.9. <i>Packing Machine</i> .....	55
Gambar 12.1. Diagram Alir Penentuan <i>Critical Control Point</i> .....	91

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Contoh Jadwal Jam Kerja Produksi di PT. ICBP Pabrik Tangerang.....	18
Tabel 4.1. Bahan Baku dan Bahan Pembantu Produk Mi Instan.....	24
Tabel 4.2. Komposisi Kimia Tepung Terigu .....	25
Tabel 8.1. Energi Listrik Mesin yang Digunakan.....	59
Tabel 10.1. Standar Mutu Tepung Terigu Berdasarkan SNI 01-3751-2009 .....	73
Tabel 10.2 Standar Mutu Tepung Tapioka Berdasarkan SNI 01-3729-1995 .....	74
Tabel 10.3 Standar Mutu Minyak Goreng Berdasarkan SNI 01-0018-2006 .....	75
Tabel 10.4 Standar Mutu Air .....	76
Tabel 10.5 Standar Mutu Garam Berdasarkan SNI 01-3556-2000 .....	77
Tabel 10.6 Standar Mutu Mi Instan Berdasarkan SNI 01-3551-2000 .....	82
Tabel 11.1 Proses Pengolahan WWT .....	85