

**PROSES PENGOLAHAN ABON JAMUR
DI CV. AILANI FOOD
MALANG, JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

**SILVIA LEONITA AGUSTIN
TESALONIKA SEVI
NOVENSIA SABELA OEI**

**6103017045
6103017056
6103017088**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2020**

**PROSES PENGOLAHAN ABON JAMUR
DI CV. AILANI FOOD
MALANG, JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**

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

OLEH:
SILVIA LEONITA AGUSTIN 6103017045
TESALONIKA SEVI 6103017056
NOVENSIA SABELA OEI 6103017088

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2020**

**LEMBAR PERNYATAAN
PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Silvia Leonita Agustin, Tesalonika Sevi, Novensia Sabela Oei

NRP : 6103017045, 6103017056, 6103017088

Menyetujui karya ilmiah kami:

Judul : Proses Pengolahan Abon Jamur di CV. Ailani 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 kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 23 Juni 2020



Silvia Leonita Agustin

Tesalonika Sevi

Novensia Sabela Oei

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Pengolahan Abon Jamur di CV. Ailani Food Malang, Jawa Timur”, yang diajukan oleh Silvia Leonita Agustini (6103017045), Tesalonika Sevi (6103017056), dan Novensia Sabela Oei (6103017088) telah diujikan pada tanggal 10 Juni 2020 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Tim Penguji,


Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

Tanggal:

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian,

Deakan,



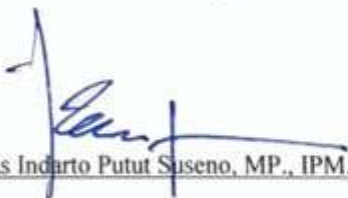

Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

NIDN 0707036201

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul "**Proses Pengolahan Abon Jamur di CV. Ailani Food Malang, Jawa Timur**", yang diajukan oleh Silvia Leonita Agustin (6103017045), Tesalonika Sevi (6103017056), dan Novensia Sabela Oei (6103017088) telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Dosen Pembimbing,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

Tanggal:

CV. Ailani Food,

Direktur,



Akhmad Syaban Nasution

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami yang berjudul:

Proses Pengolahan Abon Jamur di CV. Ailani Food Malang, 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 atau diterbitkan oleh orang lain kecuali 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 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, 23 Juni 2020

Yang menyatakan



Silvia Leonita Agustini

Tesaionika Sevi

Novensia Sabela Oei

Silvia Leonita Agustin (6103017045), Tesalonika Sevi (6103017056) dan Novensia Sabela Oei (6103017088). **Proses Pengolahan Abon Jamur di CV. Ailani Food Malang, Jawa Timur.**

Di bawah bimbingan Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

ABSTRAK

Abon merupakan salah satu produk pengawetan hasil kombinasi antara perebusan dan penggorengan dengan penambahan bumbu-bumbu. Abon umumnya terbuat dari daging, tetapi dewasa ini, bahan-bahan nabati dapat diolah pula menjadi abon. CV. Ailani Food adalah salah satu industri pengolahan abon berbahan dasar nabati yakni jamur. CV. Ailani terletak di kota Malang. Struktur organisasi CV. Ailani berbentuk lini dengan total delapan orang pekerja. Bahan penyusun lain yang digunakan adalah kacang, santan, bawang putih, bawang merah, gula, garam, bubuk cabai dan perasa. Seluruh bahan dipasok dari lingkungan sekitar. Proses utama dalam pembuatan jamur di CV. Ailani Food antara lain: pencucian, perebusan, penggilingan, pengeringan, *conditioning*, pencampuran, penggorengan dan pengepakan. Proses pengolahan dilakukan dengan metode *batch*. Seluruh mesin produksi diatur sesuai dengan urutan produksi. Pengemasan abon jamur dilakukan dengan menggunakan aluminium foil sebagai pengemas primer dan kemasan karton sebagai pengemas sekunder. CV. Ailani Food belum menerapkan pengolahan limbah. Sanitasi karyawan belum cukup baik, tetapi sanitasi alat dan ruang produksi telah dijaga dengan baik. Tujuan dari Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah mengetahui proses produksi, penyelesaian masalah, metode kontrol terhadap kualitas dan sanitasi, serta manajemen lingkungan di sekitar perusahaan.

Kata kunci: CV. Ailani Food, abon jamur, proses pengolahan abon jamur

Silvia Leonita Agustin (6103017045), Tesalonika Sevi (6103017056) dan Novensia Sabela Oei (6103017088). **Mushroom Floss Processing at CV. Ailani Food Malang, East Java.**
Advised by Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

ABSTRACT

Floss is a kind of preserved food combining boiling, frying and adding spices. Floss is made from meat, but nowadays, floss is made from vegetal. CV. Ailani Food is one of mushroom floss manufacturer industry located in Malang. Structural organization of CV. Ailani Food is line organization. Its other ingredients are tree nut, coconut milk, red onion, garlic, sugar, salt chilli powder and flavor. All of its ingredients are stocked by surrounding industrial and store. Its main process are washing, boiling, milling, drying, conditioning, mixing, frying and packing. Batch method is used to conduct production process. Production utensils are placed by production order. Mushroom floss is packed using aluminium foil as primary packaging and carton as secondary packaging. CV. Ailani Food is not applying waste processing. Sanitation of utensils is good, but the employees' are not. The aim of this Industrial Job Training Practice is to understand the production process, problem solving, quality and sanitation control and management of working and environment.

Key words: CV. Ailani Food, mushroom floss, mushroom floss processing.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Abon Jamur di CV. Ailani Food Malang, Jawa Timur”**. Penyusunan Laporan 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. Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulisan karya tulis ini.
2. CV. Ailani Food yang telah memberikan kesempatan penulis untuk pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan
3. Bapak Akhmad Syaban Nasution selaku pemilik dan pembimbing lapangan di CV. Ailani Food.
4. Keluarga dan teman-teman yang telah mendukung penulis. Juga semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah mendukung penulisan ini.

Penulis telah berusaha menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dengan sebaik mungkin, namun penulis menyadari masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran pembaca sangat diharapkan. Akhir kata, semoga karya tulis ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 23 Juni 2020

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Praktek Industri Pengolahan Pangan	2
1.3. Kegunaan Praktek Industri Pengolahan Pangan	2
1.4. Waktu dan Tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan	3
BAB II TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	4
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan	4
2.2. Letak Perusahaan	5
2.2.1. Lokasi	5
2.2.2. Tata Letak Pabrik	8
BAB III STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN	12
3.1. Bentuk Perusahaan	12
3.2. Struktur Organisasi	12
3.3. Tenaga Kerja	14
3.3.1. Deskripsi Tugas	14
3.3.2. Kesejahteraan Karyawan	15
BAB IV BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	17
4.1. Bahan Baku	17
4.1.1. Jamur	17
4.1.2. Kacang Tanah	20
4.1.3. Minyak	21
4.1.4. Air	22
4.2. Bahan Pembantu	22
4.2.1. Bumbu Basah	22
4.2.2. Bumbu Kering	23
BAB V PROSES PRODUKSI	24
5.1. Pengertian dan Proses Produksi	24
5.2. Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan	24
BAB VI PENGEMASAN, PENYIMPANAN DAN DISTRIBUSI	38
6.1. Pengemasan	38

6.1.1. Bahan Pengemas	38
6.1.2. Metode Pengemasan	43
6.2. Fasilitas Penyimpanan dan Metode Penyimpanan	44
6.2.1. Fasilitas Penyimpanan	44
6.2.2. Metode Penyimpanan	44
6.3. Prosedur Pemesanan dan Wilayah Distribusi	46
BAB VII SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	48
7.1. Macam, Jumlah dan Spesifikasi Mesin	48
7.1.1. Mesin	48
7.1.2. Peralatan	53
BAB VIII SUMBER DAYA YANG DIGUNAKAN	60
8.1. Sumber Daya Manusia	60
8.2. Sumber Daya Listrik	61
8.3. Sumber Bahan Bakar	62
BAB IX SANITASI PABRIK	63
9.1. Sanitasi Pabrik	63
9.2. Sanitasi Mesin dan Peralatan	66
9.3. Sanitasi Pekerja	66
BAB X PENGAWASAN MUTU	68
10.1. Pengawasan Mutu Bahan Baku dan Bahan Tambahan	68
10.2. Pengawasan Mutu dan Proses Produksi	68
10.3. Pengawasan Mutu Produk Akhir	69
10.3.1. Produk Akhir	69
10.3.2. Jenis Produk	70
10.3.3. Gudang <i>Finished Goods</i> (GFG)	71
BAB XI PENGOLAHAN LIMBAH	72
11.1. Pengertian Limbah	72
11.2. Sumber Limbah	73
11.3. Metode Pengolahan Limbah	73
11.3.1. Limbah Cair	73
11.3.2. Limbah Padat	74
BAB XII TUGAS KHUSUS	75
12.1. Distribusi Barang Jadi dan <i>Marketing</i>	75
12.2. Distribusi Bahan Baku	78
12.3. Umur Simpan Produk	72
BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN	87
13.1. Kesimpulan	87
13.2. Saran	88
DAFTAR PUSTAKA	89

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Denah Pabrik CV. Ailani Food	7
Gambar 2.2. Tata Letak Pabrik CV. Ailani Food	10
Gambar 3.1. Struktur Organisasi	15
Gambar 4.1. Jamur Tiram	18
Gambar 4.2. Kacang Tanah	21
Gambar 4.3. Minyak Goreng	22
Gambar 5.1. Diagram Alir Pembuatan Abon Jamur di CV. Ailani Food	26
Gambar 5.2. Pencucian Bahan Baku	27
Gambar 5.3. Perebusan Jamur	28
Gambar 5.4. Penyangraian Kacang Tanah	29
Gambar 5.5. Pemisahan Kulit Ari Kacang Tanah	30
Gambar 5.6. Perebusan Kacang Tanah	30
Gambar 5.7. Sentrifugasi	31
Gambar 5.8. Penyuwiran Jamur	32
Gambar 5.9. Pencampuran Jamur dan Bumbu	34
Gambar 5.10. Penggorengan Adonan Abon Jamur	35
Gambar 5.11. Penyiapan Kemasan	36
Gambar 5.12. Penimbangan Abon Jamur	37
Gambar 5.13. Pengemasan Abon Jamur	38
Gambar 6.1. Etiket Kemasan Abon Jamur	40
Gambar 6.2. Kemasan Karton Abon Jamur	41
Gambar 6.3. Ilustrasi Pembuatan Kemasan	44
Gambar 6.4. (a) Distribusi melalui Tokopedia	48
(b) Distribusi melalui Bukalapak	48
Gambar 7.1. <i>Spinner</i>	50
Gambar 7.2. Mesin Penggiling Jamur dan Bumbu Basah	51
Gambar 7.3. Mesin Penggiling Kacang Tanah	51
Gambar 7.4. Lemari Pendingin	52
Gambar 7.5. Mesin <i>Continuous Sealer Band</i>	53
Gambar 7.6. <i>Labeller</i>	54
Gambar 7.7. Autoklaf	55
Gambar 7.8. Bak	55
Gambar 7.9. Panci	56
Gambar 7.10. Baskom	56
Gambar 7.11. Wajan	57
Gambar 7.12. Kompor	57
Gambar 7.13. Timbangan	58
Gambar 7.14. <i>Box</i>	58
Gambar 7.15. Toples	59

Gambar 7.16. Keranjang Plastik	59
Gambar 9.1. Pembersihan Lantai oleh Pekerja PT. Ailani Food	65
Gambar 10.1. Kemasan Abon Jamur <i>Original</i>	72
Gambar 10.2. Kemasan Abon Jamur Vegan	72

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Surat Izin dan Legalitas CV. Ailani Food	5
Tabel 3.1. Deskripsi Tugas Karyawan CV. Ailani Food	15
Tabel 4.1. Kandungan Gizi Jamur Tiram per 100 g	19
Tabel 4.2. Komposisi Asam Amino Jamur Tiram per 100 g	20
Tabel 4.3. Komposisi Asam Lemak Jamur Tiram per 100 g	21
Tabel 8.1. Data Karyawan Tahun 2020	61
Tabel 9.1. Standar Bangunan Pabrik	66
Tabel 9.2. Kondisi Sanitasi Pekerja	68
Tabel 12.1. Standar Mutu Abon	84

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A. Bahan Baku Pembuatan Abon Jamur	95
A.1. Jamur Tiram	95
A.2. Kacang Tanah	95
A.3. Bawang Putih	95
A.4. Bawang Merah	96
A.5. Gula	96
A.6. Garam	96
A.7. Bumbu Perasa	96
Lampiran B. Bahan Jadi	97
B.1. Abon Jamur Original	97
B.2. Abon Jamur Vegan	97
Lampiran C. Bahan dalam Tahapan Proses	98
C.1. Pencucian	98
C.2. Penyangraian Kacang Tanah	98
C.3. Perebusan Jamur Tiram	98
C.4. Perebusan Kacang Tanah	99
C.5. Penyuwiran Jamur Tiram	99
C.6. Penggilingan Kacang Tanah	99
C.7. Penggorengan Adonan Abon Jamur	100
C.8. Sentrifugasi	100
C.9. Penguraian	100
C.10. Penimbangan Bumbu Perasa	101
C.11. Penimbangan Abon Jamur	101
C.12. Pengemasan	101
Lampiran D. Kemasan Produk	101
D.1. Kemasan Lama	102
D.2. Kemasan Baru	102
Lampiran E. Fakta Nutrisi Abon Jamur	103
Lampiran F. Denah CV. Ailani Food	104