

# **PROSES PENGOLAHAN MIE KERING KERITING DI CV. SUMBER RASA SURABAYA**

## **LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH :**

**STEPHANIE GRACIELA MULIADI (6103018013)**  
**FEBRINA AGNES SATRIAWAN (6103018016)**  
**FENITA EVANGELINE SINANTO (6103018086)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2021**

**PROSES PENGOLAHAN MIE KERING KERITING  
DI CV. SUMBER RASA SURABAYA**

**LAPORAN 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 :**

**STEPHANIE GRACIELA MULIADI (6103018013)**  
**FEBRINA AGNES SATRIAWAN (6103018016)**  
**FENITA EVANGELINE SINANTO (6103018086)**

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

**2021**

## LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama: Stephanie Graciela Muliadi., Febrina Agnes Satriawan., dan Fenita Evangeline Sinanto

NRP : 6103018013, 630108016, dan 6103018086

Menyetujui makalah Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul: **“Proses Pengolahan Mie Kering Keriting di CV. Sumber Rasa Surabaya”**

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 kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 23 Juli 2021



Stephanie Graciela M.



Febrina Agnes S.



Fenita Evangeline S.

## LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul "**Proses Pengolahan Mie Kering Keriting di CV. Sumber Rasa Surabaya**", yang diajukan oleh Stephanie Graciela Muliadi (6103018013), Febrina Agnes Satriawan (6103018016), Fenita Evangeline Sinanto (6103018086), telah diujikan pada tanggal 15 Juli 2021 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Ir. Theresia Endang Widodoeri W., MP., IPM

NIK. 611.91.0182/ NIDN. 25116701

Tanggal: 23 Juli 2021

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian,

Dekan,



Dr. Ignatius Srinta STP., MP

NIK/NIDN: 611.00.0429/0726017402

Tanggal: 26 Juli 2021

## LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul "**Proses Pengolahan Mie Kering Keriting di CV. Sumber Rasa Surabaya**", yang diajukan oleh Stephanie Graciela Muliadi (6103018013), Febrina Agnes Satriawan (6103018016), dan Fenita Evangeline Sinanto (6103018086), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

CV. Sumber Rasa Surabaya  
Pembimbing lapangan,



Henokh Alexander  
Tanggal: 23 Juli 2021

Dosen Pembimbing,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Theresia".

Ir. Theresia Endang Widoeri W., MP., IPM  
NIK. 611.91.0182/ NIDN. 25116701

Tanggal: 23 Juli 2021

## **LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam MAKALAH PRAKTIK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN kami yang berjudul:

### **“Proses Pengolahan Mie Kering Keriting di CV. Sumber Rasa Surabaya”**

adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk mendapatkan gelar keserjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan kami 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 kami tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenakan 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 2016.

Surabaya, 23 Juli 2021



Stephanie Graciela M.



Febrina Agnes S.



Fenita Evangeline S

Stephanie Graciela Muliadi (6103018013), Febrina Agnes Satriawan (6103018016), Fenita Evangeline Sinanto (6103018086). **“Proses Pengolahan Mie Kering Keriting di CV. Sumber Rasa Surabaya”**.  
Di bawah bimbingan: Ir. Theresia Endang Widoeri W., MP., IPM.

## ABSTRAK

CV. Sumber Rasa merupakan perusahaan yang termasuk dalam jenis Persekutuan Komanditer yang terletak di Surabaya. CV. Sumber Rasa memproduksi berbagai macam jenis mie kering yang terdiri atas mie telur, misoa, kwetiau, dan mie keriting yang dipelajari pada Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini. Pabrik terletak di Jalan Simomulyo yang memiliki luas sebesar 1.650 m<sup>2</sup> dengan jumlah sumber daya manusia (SDM) sebanyak 74 orang dan memiliki struktur organisasi berbentuk lini (*Line Organization*). CV. Sumber Rasa memiliki 5 *line* mesin yang disusun berdasarkan *product layout*. Proses pengolahan mie kering di CV. Sumber Rasa terdiri dari pengayakan, pencampuran, *feeding*, pemadatan, pemipihan, pencetakan, pengukusan, pendinginan, pemotongan dan pelipatan, pengeringan, pendinginan dan pengemasan. CV. Sumber Rasa melakukan pengawasan mutu secara menyeluruh terhadap bahan baku, bahan pembantu, selama proses produksi, dan produk akhir. Sanitasi yang diterapkan di CV. Sumber Rasa meliputi sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi gedung dan lingkungan pabrik, sanitasi bahan baku, *personal hygiene*, dan sanitasi air. Limbah yang dihasilkan dari proses pengolahan mie kering di CV. Sumber Rasa meliputi limbah cair, limbah udara, dan limbah padat.

Kata kunci: CV. Sumber Rasa Surabaya, mie kering keriting, proses pengolahan

Stephanie Graciela Muliadi (6103018013), Febrina Agnes Satriawan (6103018016), Fenita Evgangelina Sinanto (6103018086). **“Dry Curly Noodle Processing at CV. Sumber Rasa Surabaya”**.  
Advisor : Ir. Theresia Endang Widoeri W., MP., IPM.

## ABSTRACT

CV. Sumber Rasa is a company that belongs to the Limited Partnership type, located in Surabaya. CV. Sumber Rasa produces various types of dry noodles consisting of egg noodles, misoa, kwetiau and curly noodles which learned in the Food Processing Industry Internship. The factory was located on Jalan Simomulyo which had an area of 1,650 m<sup>2</sup> with a total of 74 human resources (HR) and had an organizational structure in the form of a line organization. CV. Sumber Rasa had 5 engine lines which were arranged based on the product layout. Dry noodle processing in CV. Sumber Rasa consisted of sifting, mixing, feeding, compacting, flattening, molding, steaming, cooling, cutting and folding, drying, cooling and packaging. CV. Sumber Rasa conducted comprehensive quality control of raw materials, auxiliary materials, during the production process, and final products. Sanitation applied in CV. Sumber Rasa included machinery and equipment sanitation, building and factory environment sanitation, raw material sanitation, personal hygiene, and water sanitation. Waste generated from the processing of dry noodles in CV. Taste sources included liquid waste, air waste, and solid waste.

Kata kunci: CV. Sumber Rasa Surabaya, dry curly noodle, processing



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul **“Proses Pengolahan Mie Kering Keriting di CV. Sumber Rasa Surabaya”** dengan baik. Penyusunan Laporan PKIPP merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan Program Sarjana Strata-1 (S-1), Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Ir. Theresia Endang Widoeri W., MP., IPM. selaku dosen pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran, serta dengan penuh kesabaran membimbing dan memberi pengarahan sehingga Laporan PKIPP ini dapat diselesaikan.
2. Bapak Henokh Alexander Christopan selaku pembimbing lapangan yang telah mengarahkan dan membimbing penulis, serta seluruh staf dan karyawan CV. Sumber Rasa Surabaya yang telah membantu memberikan bantuan informasi baik secara tertulis maupun lisan saat penulis berada di pabrik.
3. Keluarga, teman-teman penulis, dan semua pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan baik secara moral maupun material sehingga Laporan PKIPP ini dapat terselesaikan.

Penulisan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini masih jauh dari kata sempurna, sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca yang bersifat membangun. Akhir kata, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 7 Juli 2021

Penulis

# DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK .....	i
ABSTRACT .....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
BAB I.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan PKIPP .....	2
1.2.1. Tujuan Umum.....	3
1.2.2. Tujuan Khusus .....	3
1.3. Metode Pelaksanaan .....	3
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	4
 BAB II.....	 5
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan .....	5
2.2. Lokasi Pabrik .....	9
2.3. Denah dan Tata Letak Pabrik.....	10
2.4. Wilayah Distribusi.....	12
 BAB III.....	 13
3.1. Bentuk dan Struktur Organisasi.....	13
3.2. Tugas dan Wewenang.....	16
3.2.1. Direktur.....	16
3.2.2. Asisten Direktur .....	17
3.2.3. Wakil Direktur .....	18
3.2.4. Manajer Produksi .....	18
3.2.5. Manajer Personalia .....	19
3.2.6. Manajer Pemasaran.....	20
3.2.7. Manajer Administrasi dan Keuangan.....	20
3.2.8. Staf <i>Research and Development</i> (R&D) .....	21
3.2.9. Staf Absensi dan Penggajian .....	21
3.2.10. Staf Penawaran dan Pembelian.....	22
3.2.11. Staf Pengiriman .....	22
3.2.12. Staf Hutang dan Piutang.....	23

3.2.13. Staf Pembukuan.....	23
3.2.14. Mandor.....	24
3.2.15. Teknisi .....	24
3.2.16. Buruh Pabrik .....	25
3.2.17. Kurir .....	25
3.3. Ketenagakerjaan.....	26
3.3.1. Klasifikasi Tenaga Kerja.....	27
3.3.2. Sistem Kerja.....	28
3.3.3. Sistem Pengupahan.....	29
3.3.4. Kesejahteraan Karyawan .....	29
<b>BAB IV .....</b>	<b>31</b>
4.1. Bahan Baku Pembuatan Mie.....	31
4.1.1. Tepung Terigu.....	31
4.1.2. Air .....	33
4.1.3. <i>Potassium Carbonate</i> .....	35
4.2. Bahan Pembantu.....	36
4.2.1. Garam Dapur (NaCl) .....	36
4.2.2. Tartrazine CI 19140.....	37
4.2.3. Soda Abu .....	38
4.2.4. <i>Carboxyl Methyl Cellulose (CMC)</i> .....	38
4.2.5. <i>Sodium Tripolyphosphate (STPP)</i> .....	39
<b>BAB V.....</b>	<b>42</b>
5.1. Pengertian dan Proses Pengolahan .....	42
5.2. Urutan Proses dan Fungsi Tahap Pengolahan Mie .....	43
5.2.1. Pengayakan ( <i>Sifting</i> ).....	45
5.2.2. Pencampuran ( <i>Mixing</i> ).....	46
5.2.3. <i>Feeding</i> .....	48
5.2.4. Pematatan ( <i>Compounding</i> ).....	49
5.2.5. Pemipihan ( <i>Sheeting</i> ).....	50
5.2.6. Pencetakan ( <i>Slitting</i> ).....	52
5.2.7. Pengukusan ( <i>Steaming</i> ).....	53
5.2.8. Pendinginan Sementara ( <i>Cooling</i> ).....	55
5.2.9. Pemotongan dan Pelipatan ( <i>Cutting and Folding</i> ).....	56
5.2.10. Pengeringan ( <i>Drying</i> ) .....	57
5.2.11. Pendinginan ( <i>Cooling</i> ).....	58
5.2.12. Pengemasan ( <i>Packing</i> ).....	59
<b>BAB VI .....</b>	<b>61</b>
6.1. Bahan Pengemas .....	62

6.1.1. Kemasan Primer .....	62
6.1.2. Kemasan Sekunder .....	64
6.1.3. Kriteria Bahan Pengemasan .....	65
6.2. Metode Pengemasan .....	66
6.3. Metode Penyimpanan .....	67
<b>BAB VII .....</b>	<b>69</b>
7.1. Macam, Jumlah, dan Spesifikasi Mesin .....	69
7.1.1. Mesin Pengayak .....	69
7.1.2. Mesin Pencampur Garam Alkali ( <i>Mixer Alkali</i> ) .....	70
7.1.3. Mesin Pencampur Adonan Mie ( <i>Dough Mixer</i> ) .....	70
7.1.4. Dough Feeder .....	71
7.1.5. Mesin Pemadat Adonan ( <i>Compound Roller</i> ) .....	71
7.1.6. Mesin Pemipih ( <i>Roller Press</i> ) .....	72
7.1.7. Mesin <i>Metal Detector</i> .....	72
7.1.8. Mesin Pencetak Mie .....	73
7.1.9. Mesin Pengukus ( <i>Steamer</i> ) .....	73
7.1.10. Mesin Pemotong dan Pelipat Mie ( <i>Cutting and Folding Machine</i> ) .....	74
7.1.11. Oven .....	75
7.2. Alat .....	76
7.2.1. <i>Packing</i> Karton .....	76
7.2.2. Pencetak Tanggal Kode Produksi dan <i>Expired Date</i> .....	76
7.2.3. Palet Kayu dan Plastik .....	77
7.2.4. <i>Hand Pallet</i> .....	77
7.2.5. <i>Forklift</i> .....	78
7.2.6. <i>Grain Moisture Tester</i> .....	78
7.2.7. <i>IR-Moisture Tester</i> .....	79
7.2.8. Timbangan Digital Barang .....	79
7.2.9. Timbangan Digital .....	80
7.2.10. <i>Water Tester</i> .....	80
7.3. Perawatan, Perbaikan, dan Penyediaan Suku Cadang .....	81
<b>BAB VIII .....</b>	<b>82</b>
8.1. Sumber Daya yang Digunakan .....	82
8.1.1. Sumber Daya Manusia .....	82
8.1.2. Sumber Daya Listrik dan Bahan Bakar .....	83
8.1.2. Sumber Daya Air .....	84
<b>BAB IX .....</b>	<b>85</b>
9.1. Sanitasi Mesin dan Peralatan .....	85

9.2. Sanitasi Gedung dan Lingkungan Pabrik.....	88
9.3. Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	89
9.4. <i>Personal Hygiene</i> .....	90
9.5. Sanitasi Air .....	90
<b>BAB X.....</b>	<b>92</b>
10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu .....	92
10.1.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku.....	92
10.1.2. Pengendalian Mutu Bahan Pembantu .....	95
10.2. Pengawasan Mutu Selama Proses Produksi .....	95
10.3. Pengendalian Mutu Produk Sebelum Distribusi.....	96
<b>BAB XI .....</b>	<b>98</b>
11.1. Limbah Cair .....	99
11.2. Limbah Padat .....	100
11.3. Limbah Udara .....	102
<b>BAB XII .....</b>	<b>104</b>
12.1. Kadar Air Mie Kering Keriting .....	104
12.1.1. Kadar air sebagai Atribut Mutu Mie Kering Keriting .....	104
12.1.2. Faktor Penentu Kadar Air Mie Kering Keriting .....	105
12.2. <i>Critical Control Point (CCP)</i> Proses Produksi Mie Kering Keriting.....	110
12.3. Kemasan Produk Mie Kering Keriting .....	126
12.3.1. Kemasan Primer Mie Kering Keriting .....	127
12.3.2. Kemasan Sekunder Mie Kering Keriting .....	128
<b>BAB XIII.....</b>	<b>130</b>
13.1. Kesimpulan .....	130
13.2. Saran.....	131
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>132</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>139</b>

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Logo Cap Belalang.....	8
Gambar 2.2. Tata Letak Produksi Mie Kering Keriting CV. Sumber Rasa	10
Gambar 2.3. Denah Pabrik CV. Sumber Rasa.....	11
Gambar 3.1. Struktur Organisasi CV. Sumber Rasa.....	16
Gambar 4.1. Struktur Kimia Tartrazine.....	38
Gambar 4.2. Struktur Kimia <i>Carboxyl Methyl Cellulose</i> (CMC).....	39
Gambar 4.3. Stuktur Kimia <i>Sodium Tripolifosfat</i> (STPP).....	40
Gambar 5.1. Diagram Alir Produksi Mie Kering Keriting CV. Sumber Rasa.....	44
Gambar 5.2. Pengayakan Tepung Terigu.....	45
Gambar 5.3. Mesin <i>Mixing 2</i> .....	48
Gambar 5.4. Mesin <i>Mixer</i> .....	48
Gambar 5.5. Proses Adonan di dalam Mesin <i>Feeder Conveyor</i> .....	49
Gambar 5.6. Proses Pemadatan Adonan pada Mesin <i>Compounder</i> .....	50
Gambar 5.7. Proses Pemipihan Adonan dengan Mesin <i>Roll Press</i> .....	51
Gambar 5.8. Proses Pencetakan Bentuk Mie.....	53
Gambar 5.9. Proses <i>Steaming</i> Mie dalam Mesin <i>SteamerBox</i> .....	55
Gambar 5.10. Proses Pendinginan Sementara Mie dengan Mesin <i>Blower</i> .	56
Gambar 5.11. Proses Pemotongan dan Pelipatan Mie dengan Mesin <i>Cutting and Folding</i> .....	57
Gambar 5.12. Proses Pengeringan Mie dengan Oven.....	58
Gambar 5.13. Proses <i>Packing</i> Mie dengan Kemasan Primer Plastik PP.....	59
Gambar 5.14. Proses <i>Packing</i> Mie dalam Kemasan Karton.....	60
Gambar 6.1. Kemasan <i>Multipack</i> Produk Mie Kering Cap Belalang.....	63
Gambar 6.2. Kemasan Sekunder Mie Kering Cap Belalang.....	64
Gambar 6.3. Ketebalan Kemasan <i>Box</i> Sekunder Mie Kering Cap Belalang.....	65
Gambar 7.1. Mesin Pengayak.....	69
Gambar 7.2. Mesin Pencampur Garam Alkali.....	70
Gambar 7.3. Mesin Pencampur Adonan Mie.....	70
Gambar 7.4. Mesin <i>Dough Feeder</i> .....	71
Gambar 7.5. Mesin <i>Compound Roller</i> .....	72
Gambar 7.6. Mesin Pemipih.....	72
Gambar 7.7. Mesin <i>Metal Detector</i> .....	73
Gambar 7.8. Mesin Pencetak Mie.....	73

Gambar 7.9. Mesin Pengukus .....	74
Gambar 7.10. Mesin Pemotong dan Pelipat Mie.....	74
Gambar 7.11. Oven .....	75
Gambar 7.12. <i>Cooling Fan</i> .....	75
Gambar 7.13. <i>Packing</i> Karton.....	76
Gambar 7.14. Pencetak <i>Expired Date</i> .....	76
Gambar 7.15. (a) Palet Plastik; (b) Palet Kayu.....	77
Gambar 7.16. <i>Hand Pallet</i> .....	77
Gambar 7.17. <i>Forklift</i> .....	78
Gambar 7.18. <i>Grain Moisture Tester</i> .....	78
Gambar 7.19. <i>IR-Moisture Tester</i> .....	79
Gambar 7.20. Timbangan Digital Barang.....	79
Gambar 7.21. Timbangan Digital.....	80
Gambar 7.22. <i>Water Tester</i> .....	80
Gambar 10.1. Pengujian Kadar Air .....	93
Gambar 10.2. Alat <i>IR Moisture</i> .....	97
Gambar 11.1. Pipa Aliran Air .....	100
Gambar 11.2. Cerobong Asap.....	103
Gambar 12.1. Pengaruh Waktu dan Temperatur Pengeringan Terhadap Kadar Air Mie Kering .....	107
Gambar 12.2. Pengaruh Perbedaan Jenis Plastik terhadap Kadar Air Mie Kering.....	108
Gambar 12.3. Pengaruh Jenis Plastik dan Lama Waktu Penyimpanan Terhadap Kadar Air Mie Pasta Kering.....	109
Gambar 12.4. Pohon Keputusan CCP ( <i>Critical Control Point</i> ).....	111
Gambar 12.5. Pohon Keputusan CCP Tahap Pengayakan ( <i>Sifting</i> ).....	112
Gambar 12.6. Pohon Keputusan CCP Tahap Pencampuran ( <i>Mixing</i> ).....	113
Gambar 12.7. Pohon Keputusan CCP Tahap <i>Feeding</i> .....	114
Gambar 12.8. Pohon Keputusan CCP Tahap Pematatan ( <i>Compounding</i> )	115
Gambar 12.9. Pohon Keputusan CCP Tahap Pemipihan ( <i>Sheeting</i> ).....	116
Gambar 12.10. Mesin <i>Metal Detector</i> .....	117
Gambar 12.11. Pohon Keputusan CCP Tahap Pencetakan ( <i>Slitting</i> ).....	118
Gambar 12.12. Pohon Keputusan CCP Tahap Pengukusan ( <i>Steaming</i> ) ...	119
Gambar 12.13. Pohon Keputusan CCP Tahap Pendinginan Sementara....	120
Gambar 12.14. Pohon Keputusan CCP Tahap Pemotongan dan Pelipatan	121
Gambar 12.15. Pohon Keputusan CCP Tahap Pengeringan ( <i>Drying</i> ).....	122
Gambar 12.16. Pohon Keputusan CCP Tahap Pendinginan ( <i>Cooling</i> ).....	123

Gambar 12.17. Pohon Keputusan CCP Tahap Pengemasan ( <i>Packing</i> ).....	124
Gambar 12.18. Kemasan Primer Mie Kering Cap Belalang .....	128
Gambar 12.19. Jenis Material Dinding Tunggal .....	129
Gambar 12.20. Kemasan Sekunder Mie Kering Cap Belalang .....	129



## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Komposisi Tenaga Kerja di CV. Sumber Rasa Tahun 2021 .....	26
Tabel 3.2. Pembagian Sistem Kerja <i>Non-Shift</i> CV. Sumber Rasa Surabaya.....	28
Tabel 4.1. Syarat Mutu Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan (SNI 3571- 2009).....	32
Tabel 4.2. Syarat Mutu Air sebagai Bahan Baku dalam Pengolahan Pangan .....	34
Tabel 4.3. Syarat Mutu Garam NaCl (SNI 3556-2010).....	37
Tabel 4.4. Syarat Mutu STPP Mutu Teknis .....	41
Tabel 5.1. Kapasitas Produksi Mie Kering Keriting CV. Sumber Rasa.....	43
Tabel 12.1. Pengaruh Perbedaan Komposisi Tepung terhadap Kadar Air Mie Kering .....	106

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Daftar Hadir .....	139
Lampiran 2. Dokumentasi Kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan .	140