

**PROSES PENGOLAHAN SAUS SAMBAL DI UD. LARIS
LESTARI SEMARANG**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

DANIEL A. K. BUDHI

6103018073

DAVID RUSLI

6103018132

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

**PROSES PENGOLAHAN SAUS SAMBAL DI UD. LARIS
LESTARI SEMARANG**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**

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

OLEH:

DANIEL A. K. BUDHI	6103018073
DAVID RUSLI	6103018132

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

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Saus Sambal di UD. Laris Lestari Semarang”**, yang diajukan oleh Daniel Abisha K. B. (6103018073), David Rusli (6103018132), telah diujikan pada tanggal 20 Desember 2021 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

UD. Laris Lestari,



Adrian Hartanto

Tanggal: 14 Januari 2022

Ketua Penguji,



Dr. Painsri W., S.Si., M.Si.

NIK: 611.01.0528

NIDN: 0723047302

Tanggal: 14 Januari 2022

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan
Ketua,

Fakultas Teknologi Pertanian
Dekan,



Dr. H. Susana Kistiarini, M.Si.

NIK: 611.89.0155

NIDN: 0004066401

Tanggal: 21 Januari 2022



Dr. Ignatius Brianta, S.TP., MP.

NIK: 611.00.0429

NIDN: 0726017402

Tanggal: 21 Januari 2022

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Dr. Painsi Sri Widyawati, S.Si., M.Si.

Sekretaris : Adrian Hartanto

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

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

Proses Pengolahan Saus Sambal di UD. Laris Lestari Semarang

adalah hasil karya saya 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 (c) Tahun 2010.

Surabaya, 23 Desember 2021



Daniel A. K. Budhi

David Rusli

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Daniel Abisha Kurniawan Budhi
NRP : 6103018073

Nama : David Rusli
NRP : 6103018132

Menyetujui karya ilmiah kami,

Judul:

Proses Pengolahan Saus Sambal di UD. Laris Lestari Semarang

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, 23 Desember 2021

Yang menyatakan,



Daniel A. K. Budhi

David Rusli

Daniel Abisha Kurniawan Budhi (6103018073), David Rusli (6103018132).

Proses Pengolahan Saus Sambal di UD. Laris Lestari Semarang

Di bawah bimbingan: Dr. Painsi Sri Widyawati, S.Si., M.Si.

ABSTRAK

UD Laris Lestari didirikan pada tahun 1989 dan berlokasi di Kawasan Industri Candi, Jl. Gatot Subroto Blok 6 No. 22, Kelurahan Ngaliyan, Kecamatan, Ngaliyan, Semarang, Jawa Tengah. Bentuk perusahaan UD Laris Lestari adalah usaha dagang dengan struktur organisasi fungsional garis. UD Laris Lestari saat ini memiliki total karyawan sebanyak 100 orang. UD Laris Lestari merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri pengolahan saus sambal. Produk UD Laris Lestari telah memperoleh perizinan dalam bentuk BPOM dan sertifikat halal. Bahan baku yang digunakan adalah tepung ubi, ubi, air, cabai dan tomat. Bahan pembantu yang digunakan adalah natrium benzoat, bahan pemberi rasa, pemanis buatan dan pewarna makanan. Proses pengolahan saus sambal di UD Laris Lestari meliputi penerimaan bahan baku dan bahan pembantu, penyiapan bahan, pencampuran, pemasakan, pendinginan dan pengemasan. Saus sambal dikemas dengan dua jenis kemasan yaitu kemasan plastik dan botol kaca serta dengan kemasan tersier yaitu kardus. Sistem penyimpanan yang diterapkan adalah sistem FIFO (*First In First Out*). Sanitasi yang dilakukan oleh UD Laris Lestari meliputi sanitasi peralatan, sanitasi gedung dan lingkungan serta sanitasi pekerja. Jenis sumber daya yang digunakan adalah sumber daya listrik, air dan manusia. Pengendalian mutu dilakukan mulai dari pengendalian mutu bahan baku, pengendalian mutu selama proses, dan pengendalian mutu produk sebelum distribusi. Limbah padat dan cair akan dikirimkan ke tempat pengolahan limbah yang berada di kawasan tempat produksi.

Daniel Abisha Kurniawan Budhi (6103018073), David Rusli (6103018132). **The Process of Making Chili Sauce in UD. Laris Lestari Semarang**

Advisory Committee: Dr. Paini Sri Widyawati, S.Si., M.Si.

ABSTRACT

UD Laris Lestari was founded in 1989 and is located in Candi Industrial Area, Jl. Gatot Subroto Block 6 No. 22, Semarang, Central Java. The company from UD Laris Lestari is a trading business with a line functional organizational structure. UD Laris Lestari currently has a total of xx employees. UD Laris Lestari is a company engaged in the chili sauce processing industry. UD Laris Lestari products have obtained permits in the form of BPOM and halal certificates. The raw materials used are sweet potato flour, sweet potato, water, chili, and tomatoes. The auxiliary materials used are sodium benzoate, flavoring agents, artificial sweeteners, and food coloring. The process of processing chili sauce at UD Laris Lestari includes receiving raw materials and auxiliary materials, preparing ingredients, mixing, cooking, cooling, and packaging. Chili sauce is packaged in two types of packaging, namely plastic packaging and glass bottles, and tertiary packaging, namely cardboard. The storage system applied is the FIFO (First In First Out) system. Sanitation carried out by UD Laris Lestari includes sanitation of equipment, sanitation of buildings and the environment and sanitation of workers. The types of resources used are electricity, water and human resources. Quality control is carried out starting from raw material quality control, quality control during the process, and product quality control before distribution. solid and liquid waste will be sent to a waste treatment site located in the area where the production is located.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “**Proses Pengolahan Saus Sambal di UD. Laris Lestari Semarang**”. Penyusunan Laporan Praktik 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. Dr. Paini Sri Widyawati, S.Si., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulisan hingga terselesaikannya Penyusunan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan
2. Bapak Adrian Hartanto selaku pembimbing lapangan yang telah mengarahkan dan membimbing penulis, serta seluruh staf dan karyawan UD. Laris Lestari Semarang yang telah membantu memberikan banyak informasi serta ilmu kepada penulis
3. Keluarga dan teman-teman penulis yang telah banyak mendukung penulis.

Penulis telah berusaha menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dengan sebaik mungkin namun menyadari masih ada kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan. Akhir kata, semoga Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 23 Desember 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SUSUNAN TIM PENGUJI	iii
LEMBAR KEASLIAN.....	iv
LEMBAR KESEDIAAN PUBLIKASI.....	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xiii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Pelaksanaan	2
1.2.1. Tujuan Umum.....	2
1.2.2. Tujuan Khusus.....	2
1.3. Metode Pelaksanaan	2
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	3
II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	4
2.1. Sejarah dan Perkembangan Perusahaan.....	4
2.2. Visi dan Misi Perusahaan.....	5
2.2.1. Visi Perusahaan	5
2.2.2. Misi Perusahaan.....	5
2.3. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	5
2.3.1. Lokasi Perusahaan	6
2.3.2. Tata Letak Perusahaan	9
III. STRUKTUR ORGANISASI.....	12
3.1. Struktur Organisasi	12
3.2. Tugas dan Wewenang	16
3.3. Ketenagakerjaan	18
IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	22

4.1. Bahan Baku	22
4.1.1. Tepung Ubi.....	22
4.1.2. Ubi	23
4.1.3. Air	24
4.1.4. Cabai	24
4.1.5. Tomat	26
4.2. Bahan Tambahan	27
4.2.1. Natrium Benzoat.....	27
4.2.2. Bahan Pemberi Rasa	28
4.2.3. Pemanis Buatan	29
4.2.4. Pewarna Makanan.....	30
V. PROSES PENGOLAHAN.....	32
5.1. Pengertian Proses Pengolahan.....	32
5.2. Proses Pengolahan	32
5.2.1. Penerimaan Bahan	33
5.2.2. Penyiapan Bahan	34
5.2.3. Pencampuran	34
5.2.4. Pemasakan.....	34
5.2.5. Pendinginan	35
5.2.6. Pengemasan.....	35
VI. PENGEMASAN, PENYIMPANAN, DAN DISTRIBUSI	36
6.1. Bahan Pengemas dan Metode Pengemasan	36
6.2. Ruang dan Metode Penyimpanan.....	38
6.3. Transportasi dan Pendistribusian.....	40
VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	41
7.1. Mesin	41
7.1.1. Mesin Pencampuran dan Pemasakan	41
7.1.2. Mesin Pengemas	42
7.2. Peralatan.....	42
7.2.1. Bak Pencuci.....	42
7.2.2. Drum Plastik	43
7.2.3. Gelas Ukur.....	44
7.2.4. Corong.....	45
7.3. Alat- alat Kebersihan	45
VIII. SUMBER DAYA	46
IX. SANITASI PABRIK	48

9.1. Sanitasi Peralatan.....	49
9.2. Sanitasi Gedung dan Lingkungan.....	49
9.3. <i>Personal Hygiene</i>	50
X. PENGENDALIAN MUTU	52
10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku	53
10.2. Pengendalian Mutu Selama Proses	55
10.3. Pengendalian Mutu Produk Sebelum Distribusi.....	55
XI. PENGOLAHAN LIMBAH	57
11.1. Limbah	57
11.2. Pengolahan Limbah	58
XII. TUGAS KHUSUS	59
12.1. Proses Produksi Saus Sambal.....	59
12.2. Evaluasi Penerapan Sanitasi Pabrik	62
12.3. Inovasi Produk.....	66
XIII. KESIMPULAN DAN SARAN	72
13.1. Kesimpulan.....	72
13.2. Saran	73
DAFTAR PUSTAKA.....	74

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Denah Lokasi Pabrik UD. Laris Lestari	9
Gambar 2.2. Denah Tata Letak Pabrik UD.Laris Lestari	11
Gambar 3.1. Struktur Organisasi UD. Laris Lestari.....	15
Gambar 4.1. Struktur Kimia Natrium Benzoat	28
Gambar 4.2. Struktur Kimia Asesulfam-K.....	30
Gambar 4.3. Struktur Kimia <i>Sunset Yellow</i>	31
Gambar 4.4. Struktur Kimia Poncceau 4R	31
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Pembuatan Saus Sambal	32
Gambar 6.1. Saus Sambal Kemasan Plastik	38
Gambar 6.2. Susunan Kardus.....	39
Gambar 7.1. Mesin Pencampur dan Pemanas.....	41
Gambar 7.2. Mesin Pengemas.....	42
Gambar 7.3. Bak Pencuci	43
Gambar 7.4. Drum Plastik	44
Gambar 7.5. Gelas Ukur	44
Gambar 7.6. Corong	45
Gambar 7.7. Alat- alat kebersihan.....	45
Gambar 12.1. Proses Pembuatan Saus Sambal	59
Gambar 12.2. Alat <i>Metal Detector</i>	62
Gambar 12.3. Diagram Alir Pembuatan Saus Sambal	69
Gambar 12.4. Mesin Pengisi Kemasan <i>Liquid</i>	71

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Jumlah Tenaga Kerja UD. Laris Lestari.....	19
Tabel 3.2. Jadwal Jam Kerja Tenaga Kerja UD. Laris Lestari	20
Tabel 4.1. Persyaratan Mutu Fisik Tepung Ubi Jalar	23
Tabel 4.2. Spesifikasi Persyaratan Khusus Ubi	24
Tabel 4.3. Daftar Persyaratan Kualitas Air Bersih	25
Tabel 4.4. Syarat Mutu Cabai Merah Besar	26
Tabel 4.5. Karakteristik Tomat	27