

**PROSES PEMBUATAN MEISES DI PT.
PUTERA BUANA FOODS GRESIK**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI
PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH :

CATHERINE SHANIA K.

NRP: 6103019017

ELISA KRISTINA PUTRI S.

NRP: 6103019040

INGGRID MELINIA V.

NRP: 6103019055

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2022**

**PROSES PEMBUATAN MEISES DI PT.
PUTERA BUANA FOODS GRESIK**

**LAPORAN PRAKTEK 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 :

CATHERINE SHANIA K.	NRP: 6103019017
ELISA KRISTINA PUTRI S.	NRP: 6103019040
INGGRID MELINIA V.	NRP: 6103019055

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2022**

LEMBAR PERSETUJUAN


Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pembuatan Meises di PT. Putera Buana Foods Gresik”** yang diajukan oleh Catherine Shania Kwok (6103019017), Elisa Kristina Putri Saragih (6103019040), dan Ingrid Melinia Virganita (6103019055), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Pembimbing Lapangan,



Theresia Suryadinata
Tanggal: 5 Juli 2022

Dosen Pembimbing,

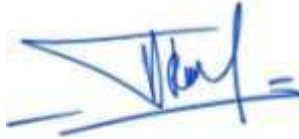


Ir. Ira Nugerahani, M.Si
NIK: 611.86.0120
NIDN: 0715076101
Tanggal: 5 Juli 2022

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pembuatan Meises di PT. Putera Buana Foods Gresik”** yang diajukan oleh Catherine Shania Kwok (6103019017), Elisa Kristina Putri Saragih (6103019040), dan Ingrid Melinia Virganita (6103019055), telah diujikan pada tanggal 23 Juni 2022 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Ir. Ira Nugerahani, M.Si

NIK/NIDN: 611.86.0120/0715076101

Tanggal: 5 Juli 2022

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan
Ketua,

Fakultas Teknologi Pertanian
Dekan,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M. Si

NIK: 611.89.0155

NIDN: 0004066401

Tanggal : 5 Juli 2022



Dr. Ignatius Srinta, S. TP., MP

NIK : 611.00.0429

NIDN : 0726017402

Tanggal : 5 Juli 2022

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Ir. Ira Nugerahani, M.Si

Anggota : Theresia Suryadinata

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI
PENGOLAHAN PANGAN**

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

Proses Pembuatan Meises di PT. Putera Buana Foods Gresik

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 yang 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, 5 Juli 2022



Catherine Shania K.

Elisa Kristina P. S.

Inggrid Melinia V.

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI
PENGOLAHAN PANGAN**

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

Nama : Catherine Shania K, Elisa Kristina P. S, Ingrid Melinia V.
NRP : 6103019017, 6103019040, 6103019055

Menyetujui Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:
Judul :

Proses Pembuatan Meises di PT. Putera Buana Foods Gresik

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 Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 5 Juli 2022

Yang menyatakan,



Catherine Shania K.

Elisa Kristina P.S.

Ingrid Melinia V.

Catherine Shania Kwok (6103019017), Elisa Kristina Putri Saragih (6103019040), dan Ingrid Melinia Virganita (6103019055). **Proses Pembuatan Meises di PT. Putera Buana Foods Gresik.**

Di bawah bimbingan: Ir. Ira Nugerahani, M.Si.

ABSTRAK

Meises merupakan produk berbentuk kepingan berbahan baku bubuk cokelat. Salah satu perusahaan yang memproduksi meises di Jawa Timur adalah PT. Putera Buana Foods Gresik yang telah beroperasi sejak tahun 2011. Merk dagang untuk produk meises yang di produksi oleh perusahaan ini adalah “Gogo” dan “Uno”. Letak perusahaan berada di Jalan Raya Cangkir No. 360, Driyorejo, Gresik, Jawa Timur. PT. Putera Buana Foods memiliki 80 karyawan. Pembuatan meises di PT. Putera Buana Foods Gresik menggunakan bahan baku seperti bubuk cokelat, minyak nabati, tepung, dan gula rafinasi. Sedangkan pada bahan pembantu meises adalah *corn starch*, lesitin kedelai, pewarna, pati termodifikasi, perisa, *sodium benzoat*, antioksidan (BHT), dan *glazing*. Proses pengolahan meises meliputi pencampuran bahan, ekstruksi, pelapisan dengan *glazing agent* dan pengemasan. Pengemasan dilakukan untuk 12,5 kg meises dengan menggunakan bahan pengemas untuk kemasan primer adalah plastik HDPE dengan ukuran 47 cm x 71 cm dan karton induk dengan ukuran 25 cm x 25 cm x 33 cm untuk kemasan sekunder. PT. Putera Buana Foods Gresik menggunakan alat atau mesin yang menunjang pembuatan meises sehingga dihasilkan meises dengan kualitas yang baik. PT. Putera Buana Foods Gresik menerapkan sanitasi pada bahan baku dan bahan pembantu, gedung dan lingkungan, mesin dan peralatan, serta pekerja untuk mencegah adanya kontaminasi pada produk yang dihasilkan. Pada seluruh bahan baku dan bahan pembantu serta proses pembuatan akan dilakukan pengendalian mutu untuk menjaga agar mutu meises tetap baik dan berkualitas. Pada pembuatan meises dihasilkan limbah padat dan limbah cair. Distribusi meises “Gogo” dan “Uno” adalah seluruh wilayah Jawa Timur, Nusa Tenggara Timur (NTT), Nusa Tenggara Barat (NTB), Papua, Ambon, dan Sulawesi, serta ekspor ke Timur Tengah.

Kata kunci: PT. Putera Buana Foods Gresik, Bubuk Cokelat, Meises.

Catherine Shania Kwok (6103019017), Elisa Kristina Putri Saragih (6103019040), dan Ingrid Melinia Virganita (6103019055). **The Process of Making Meises at PT. Putera Buana Foods Gresik.**
Advisor : Ir. Ira Nugerahani, M.Si.

ABSTRACT

Meises is a product in the form of chips made from cocoa powder. One of the companies that produce meises in East Java is PT. Putera Buana Foods Gresik which has been operating since 2011. The trademarks for the meises products produced by this company are "Gogo" and "Uno". The location of the company is on Jalan Raya Cangkir No. 360, Driyorejo, Gresik, East Java. PT. Putera Buana Foods has 80 employees. Making meises at PT. Putera Buana Foods Gresik uses raw materials such as cocoa powder, vegetable oil, flour, and refined sugar. While the auxiliary ingredients for meises are corn starch, soy lecithin, dyes, modified starch, flavors, sodium benzoate, antioxidants (BHT), and glazing. Meises processing includes mixing of materials, extrusion, coating with glazing agent and packaging. Packaging was carried out for 12.5 kg of meises using packaging materials for primary packaging, namely HDPE plastic with a size of 47 cm x 71 cm and a main cardboard with a size of 25 cm x 25 cm x 33 cm for secondary packaging. PT. Putera Buana Foods Gresik uses tools or machines that support the making of meises so that good quality meises are produced. PT. Putera Buana Foods Gresik applies sanitation to raw and auxiliary materials, buildings and the environment, machinery and equipment, and workers to prevent contamination of the products produced. In all raw materials and auxiliary materials as well as the manufacturing process, quality control will be carried out to keep the quality of the meises good and of good quality. In the manufacture of meises produced solid waste and liquid waste. The distribution of "Gogo" and "Uno" meises is throughout East Java, East Nusa Tenggara (NTT), West Nusa Tenggara (NTB), Papua, Ambon, and Sulawesi, as well as exports to the Middle East.

Keywords: PT. Putera Buana Foods Gresik, cocoa powder, meises

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul "**Proses Pembuatan Meises di PT. Putera Buana Foods Gresik**" ini dapat terselesaikan dengan baik. 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 kali ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. Ira Nugrahani, M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikirannya dalam membimbing penulis untuk menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini.
2. Orang tua, teman - teman penulis, dan semua pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan baik secara material maupun moril.
3. Ibu Theresia dan Bapak Gita selaku pembimbing lapangan yang telah mengarahkan dan membimbing penulis, serta seluruh staf dan karyawan PT. Putera Buana Foods Gresik yang telah membantu memberikan banyak informasi serta ilmu kepada penulis.

Penulis menyadari dalam penyusunan laporan ini masih jauh dari kata sempurna, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 5 Juli 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	v
LEMBAR PENGESAHAN.....	vi
SUSUNAN TIM PENGUJI	vii
ABSTRAK	x
ABSTRACT.....	xi
KATA PENGANTAR	xii
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR TABEL.....	xviii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	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. Riwayat Singkat Perusahaan	4
2.2. Lokasi dan Tata Letak Pabrik	5
2.2.1. Lokasi Pabrik	5
2.2.2. Tata Letak Pabrik	6
III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN.....	11
3.1. Struktur Organisasi	11

3.2. Deskripsi Tugas dan Kualifikasi Karyawan	11
3.3. Jam Kerja.....	13
3.4. Kesejahteraan Karyawan	14
IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU.....	16
4.1. Bahan Baku	16
4.1.1. Cokelat Bubuk (<i>Cocoa powder</i>).....	16
4.1.2. Tepung Terigu	17
4.1.3. Gula Rafinasi	20
4.1.4. Minyak Nabati	22
4.2. Bahan Pembantu.....	23
4.2.1. <i>Corn Starch</i>	23
4.2.2. Lesitin Kedelai	24
4.2.3. Pewarna	24
4.2.4. Pati Termodifikasi	25
4.2.5. Perisa	25
4.2.5. <i>Sodium Benzoate</i>	26
4.2.6. Antioksidan	27
4.2.6. <i>Glazing</i>	27
V. PROSES PENGOLAHAN	29
5.1. Pengertian Proses Pengolahan.....	29
5.2. Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan	29
5.1.1. Pencampuran	30
5.1.2. Ekstruksi.....	31
5.1.3. <i>Coating</i>	31
5.1.4. Pengemasan.....	32
VI. PENGEMASAN, PENYIMPANAN, DAN DISTRIBUSI	33

6.1. Bahan Pengemas	34
6.1.1. Plastik Polietilen (PE)	34
6.1.2. Karton Induk	35
6.2. Metode Pengemasan	36
6.3. Metode dan Wilayah Distribusi	36
VII. MESIN DAN PERALATAN	37
7.1. Spesifikasi Mesin dan Peralatan.....	37
7.1.1. <i>Mixer</i>	37
7.1.2. <i>3 Roll</i>	38
7.1.2. <i>Extruder</i>	39
7.1.3. <i>Sugar Mill</i>	40
7.1.5. <i>Coating Pan</i>	41
VIII. SANITASI PABRIK.....	43
8.1. Definisi Sanitasi	43
8.2. Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	43
8.3. Sanitasi Gedung dan Lingkungan	44
8.4. Sanitasi Mesin dan Peralatan	45
8.5. Sanitasi Pekerja	46
IX. SUMBER DAYA	48
9.1. Sumber Daya Manusia	48
9.2. Sumber Daya Listrik	49
9.3. Sumber Daya Air	49
X. PENGAWASAN MUTU	50
3.3. 10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku	50
3.4. 10.2. Pengendalian Mutu Bahan Pembantu	52
3.5. 10.3. Pengendalian Mutu Proses Pengolahan.....	52
XI. PENGOLAHAN LIMBAH.....	54

11.1. Definisi Limbah.....	54
11.2. Limbah Padat.....	54
11.3. Limbah Cair.....	54
XII. TUGAS KHUSUS	56
12.1. Variasi ukuran kemasan yang dapat dikembangkan.....	56
12.1.1. Plastik Polietilen (PE)	56
12.1.2. Karton Induk.....	57
12.1.3. Contoh Kemasan	57
12.2. Alternatif Olahan Bubuk Cokelat menjadi <i>Trimites</i> atau <i>Sprinkles</i>	60
12.2.1. <i>Trimites</i> atau <i>Sprinkles</i>	60
12.3. Dokumen yang telah dimiliki dan dokumen yang akan dilakukan oleh PT. Putera Buana Foods Gresik untuk keamanan pangan	64
XII. KESIMPULAN DAN SARAN.....	67
13.1. Kesimpulan.....	67
13.2. Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA.....	69
LAMPIRAN	75

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Lokasi PT. Putera Buana Foods Gresik	5
Gambar 2.2. Denah Lantai 1 Ruang Proses PT. Putera Buana Foods Gresik	7
Gambar 2.3. Denah Lantai 2 Ruang Proses PT. Putera Buana Foods Gresik	8
Gambar 2.4. Denah Lantai 1 Ruang Kerja PT. Putera Buana Foods Gresik	9
Gambar 2.5. Denah Lantai 2 Ruang Kerja PT. Putera Buana Foods Gresik	10
Gambar 4.1. Tepung Terigu Rendah Protein.....	18
Gambar 4.2. Gula Rafinasi	21
Gambar 5.1. Diagram Alir Pembuatan Meises Biasa	28
Gambar 5.2. Diagram Alir Pembuatan Meises premium.....	29
Gambar 6.1. Karton Induk Meises "Gogo	34
Gambar 7.1. <i>Mixer</i>	38
Gambar 7.2. <i>3 Roll</i>	39
Gambar 7.3. <i>Extruder</i>	40
Gambar 7.4. <i>Sugar Mill</i>	41
Gambar 7.5. <i>Coating Pan</i>	42
Gambar 12.1. Tampak Depan Kemasan	58
Gambar 12.2. Tampak Belakang Kemasan	59
Gambar 12.3. <i>Sprinkles</i> Bulat.....	61
Gambar 12.4. <i>Sprinkles</i> Motif	62
Gambar 12.5. Label Kemasan Tampak Depan	63
Gambar 12.6. Label Kemasan Tampak Belakang	63
Gambar 12.7. Label Kemasan Botol <i>Sprinkles</i> Motif.....	64
Gambar 12.8. Contoh HACCP Bahan Baku PT. Aneka Cokelat Sidoarjo.....	66
Gambar 12.9. Contoh HACCP Pengemasan PT. Aneka Cokelat Sidoarjo.....	66

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Legalitas PT. Putera Buana Foods Gresik	4
Tabel 4.1. Syarat Mutu Cokelat Bubuk Berdasarkan Standar Nasional Indonesia 3747:2009.....	17
Tabel 4.2. Komposisi Kimia Tepung Terigu per 100 g Bahan	18
Tabel 4.3. Syarat Mutu Tepung Terigu Berdasarkan Standar Nasional Indonesia 3751:2009.....	19
Tabel 4.4. Syarat Mutu Gula Rafinasi Berdasarkan Standar Nasional Indonesia.....	21
Tabel 4.5. Syarat Mutu Lemak Cokelat Berdasarkan Standar Nasional Indonesia 3748:2009.....	22
Tabel 4.6. Komposisi Kimia Tepung Maizena per 100 g Berat Bahan	23
Tabel 4.7. Syarat Mutu Tepung Jagung Berdasarkan Standar Nasional Indonesia 3727:1995.....	24
Tabel 10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku.....	51
Tabel 10.2. Pengendalian Mutu Bahan Pembantu	52
Tabel 10.3. Pengendalian Mutu Proses Pengolahan	53