

**PROSES PENGOLAHAN *WAFER CREAM* DI PT
GARUDAFOOD PUTRA PUTRI JAYA
GRESIK**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA INDUSTRI
PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH :

- 1. JANE STEFANIA NRP. 6103019037**
- 2. ZERLINDA W. NRP. 6103019109**
- 3. SEVINA DINI A NRP. 6103019112**

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

**PROSES PENGOLAHAN *WAFER CREAM* DI PT.
GARUDAFOOD PUTRA PUTRI JAYA
GRESIK**

**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 :

- 1. JANE STEFANIA NRP. 6103019037**
- 2. ZERLINDA W. NRP. 6103019109**
- 3. SEVINA DINI A NRP. 6103019112**

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

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH**

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

Nama : Jane Stefania, Zerlinda Winarsim, Sevina Dini A.
NRP : 6103019037, 6103019109, 6103019112

Menyetujui Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul: Proses Pengolahan Wafer Cream di PT. Garudafood Putra Putri
Jaya Tbk. Gresik.

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.

Demikianlah pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 13 Juli 2022

Yang menyatakan,



Jane Stefania

Zerlinda Winarsim


Sevina Dini A.

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul
“**Proses Pengolahan Wafer Cream di PT. Garudafood Putra Putri**

Jaya Tbk. Gresik”, yang diajukan oleh Jane Stefania (6103019037), Zerlinda W (6103019109), Sevina Dini (6103019112), telah diujikan pada tanggal 6 Juli 2022 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Tim Penguji.

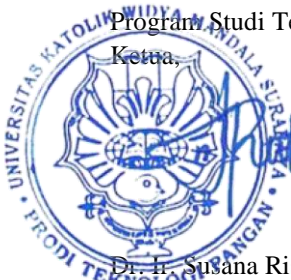
13/7'22


Dr. Ir. A. Ingani Widjajaseputra, MS.
NIK/NIDK: 611.86.0123 / 8996320021

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan
Ketua,

Fakultas Teknologi Pertanian
Dekan,



Dr. H. Susana Ristiani, M. Si.

Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP.

NIK/NIDN: 611.89.0155/0004066401

NIK/NIDN: 611.00.0429/0726017402

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Dr. Ir. A. Ingani. Widjajaseputra, MS.

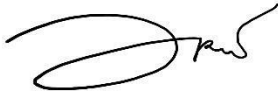
Sekretaris : Ir. Theresia Endang Widodoeri W., MP., IPM.

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Wafer Cream di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk. Gresik”**, yang diajukan oleh Jane Stefania (6103019037), Zerlinda W (6103019109), Sevina Dini (6103019112), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT Garudafood Putra
Putri Jaya Tbk.
Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing



Ardiyanto Happy
Tanggal: 13-07-2022



Dr. Ir. A. Ingani Widjajaseputra, MS.
NIK/NIDK:611.86.0123/8996320021
Tanggal: 13-07-2022

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

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

Proses Pengolahan Wafer Cream di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk. 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 2019.



Jane Stefania, NRP 6103019037, Zerlinda Winarsim, NRP 6103019109, Sevina Dini Anggraini, NRP 6103019112. **Proses Pengolahan Wafer Cream di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk. Gresik.**

Dibawah bimbingan Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, Ms.

ABSTRAK

Snack merupakan makanan ringan yang dikonsumsi diantara waktu makan utama. *Snack* dapat dikelompokkan menjadi beberapa jenis produk seperti *wafer*, biskuit, keripik, *cookies*, dan *crackers*. PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk. merupakan pabrik pengolahan makanan dan minuman yang dimiliki oleh kelompok usaha Tudung yang telah berdiri sejak tahun 1994. PT. GarudaFood Putra Putri Jaya Divisi Biskuit ini berada di Ds. Krikilan Km 28 Driyorejo, Gresik, Jawa Timur. Bentuk perusahaan PT. GarudaFood Putra Putri Jaya adalah Perseroan Terbatas (PT) dan memiliki bentuk struktur organisasi fungsional dengan jumlah karyawan sebanyak 2.349 orang. Salah satu contoh produk snack dari PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk. adalah *wafer cream*. *Wafer* merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan cair, memiliki pori-pori kasar, dan tekstur yang renyah. Bahan penyusun yang digunakan dalam pembuatan *wafer cream* adalah bubuk coklat, tepung terigu, tepung tapioka, gula, minyak nabati, lesitin, susu bubuk, krimer nabati, dan air, serta urutan proses pembuatan dimulai dari persiapan bahan baku dan bahan tambahan, *mixing*, *baking*, *cooling*, *creaming*, *cutting*, pengemasan, *X-ray*, penyimpanan, dan distribusi. Strategi pemasaran yang dilakukan yaitu kegiatan promosi (periklanan, publisitas) dan ekspor ke luar negeri. Penerapan sanitasi juga dilakukan oleh PT. Garudafood Putra Putri Jaya diantaranya yaitu sanitasi air, sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi ruang dan sanitasi pekerja. Pengendalian mutu dilakukan pada setiap bahan baku, proses pembuatan dan produk akhir dan diiringi dengan penerapan sistem keamanan pangan untuk menjamin kualitas produk yang dihasilkan.

Kata kunci: *Snack*, *wafer cream*, bahan baku, proses pengolahan *wafer cream*

Jane Stefania, NRP 6103019037, Zerlinda Winarsim, NRP 6103019109, Sevina Dini Anggraini, NRP 6103019112. **Wafer Cream Processing at PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk. Gresik.**

Dibawah bimbingan Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, Ms

ABSTRACT

Snacks can be classified into several types of products such as wafers, biscuits, chips, cookies, and crackers. PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk. is a food and beverage processing factory owned by the Tudung business group which has been established since 1994. PT. GarudaFood Putra Putri Jaya Biscuit Division is located in Ds. Krikilan Km 28 Driyorejo, Gresik, East Java. company form PT. GarudaFood Putra Putri Jaya is a Limited holding company (PT) and has a functional organizational structure with 2,349 employees. One example of a snack product from PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk. is wafer cream. Wafer is a type of biscuit made from pour batter, has coarse pores, and a crunchy texture. The constituent materials used in the manufacture of wafer cream are cocoa powder, wheat flour, tapioca flour, sugar, vegetable oil, lecithin, milk powder, vegetable creamer, and water, and the sequence of the manufacturing process starts from the preparation of raw materials and additives, mixing, baking, cooling, creaming, cutting, packaging, X-ray, storage, and distribution. The marketing strategies carried out are promotional activities (advertising and publicity) and exports to foreign countries. The application of sanitation was carried out by PT. Garudafood Putra Putri Jaya included water sanitation, machinery and equipment sanitation, room sanitation and worker sanitation. Quality control carried out on every raw material, manufacturing process and final product and is accompanied by the implementation of a food safety system to ensure the quality of the product produced.

Keywords : snack, wafer cream, raw materials, wafer cream processing

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul “**Proses Pengolahan Wafer Cream di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk. Gresik**” ini dapat terselesaikan dengan baik. 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 kali ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, Ms., selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikirannya dalam membimbing penulis untuk menyelesaikan laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini.
2. Bapak Ardiyanto Happy yang telah membimbing dan menerima kami untuk melaksanakan PKIPP di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk.
3. Orang tua, teman-teman penulis, dan semua pihak yang telah banyak membantu dan memberi dukungan, support, serta motivasi bagi penulis untuk menyelesaikan laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini.

Penulis telah berusaha menyelesaikan laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dengan sebaik mungkin namun menyadari masih jauh dari kata sempurna, semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 28 Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SUSUNAN TIM PENGUJI.....	iv
LEMBAR PERSETUJUAN	v
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	ix
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
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
2.2. Letak Perusahaan	6
2.2.1. Lokasi	6
2.2.2. Tata Letak Pabrik	7
III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN	10
3.1. Struktur Organisasi	10
3.2. Tugas dan Wewenang	11
3.3. Ketenagakerjaan	15
3.4. Jumlah tenaga kerja	16
3.5. Jam kerja	16

3.6.	Fasilitas	17
3.6.1.	Cuti	17
3.6.2.	Sistem Pengupahan	18
3.6.3.	Asuransi	18
3.6.4.	Kebutuhan Pokok dan Makanan	20
3.6.5.	Kesehatan	20
3.6.6.	Fasilitas Lainnya	21
IV.	BAHAN BAHAN <i>WAFER CREAM</i>	22
4.1.	Bahan Baku <i>Wafer Cream</i>	22
4.1.1.	Coklat Bubuk	22
4.1.2.	Tepung Terigu	22
4.1.3.	Tepung Tapioka	23
4.1.4.	Lesitin	23
4.1.5.	Minyak Nabati	24
4.1.6.	Air	24
4.2.	Bahan Krim Coklat	24
4.2.1.	Coklat Bubuk	24
4.2.2.	Minyak Nabati	25
4.2.3.	Gula Halus	25
4.2.4.	Krimer Nabati	25
4.2.5.	Susu Bubuk	26
V.	PROSES PENGOLAHAN	27
5.1.	Persiapan bahan baku dan bahan tambahan	27
5.2.	<i>Mixing</i>	28
5.3.	<i>Baking</i>	29
5.4.	<i>Tempering</i>	29
5.4.	<i>Creaming</i> dan <i>Cooling</i>	29
5.5.	<i>Cutting</i>	30
5.6.	Pengemasan	31
5.7.	<i>X-ray</i>	31
VI.	PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	32
6.1.	Bahan Pengemas	32
6.2.	Penyimpanan dan Penggudangan	35
VII.	SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	37
7.1.	Spesifikasi Mesin	37
7.1.2.	<i>Mixer</i>	37
7.1.3.	Mesin <i>Baking</i>	38

7.1.4.	<i>Wafer Cooling Tower</i>	39
7.1.5.	Mesin <i>Spreading Cream</i>	39
7.1.6.	<i>Cooling Cabinet</i>	40
7.1.7.	Mesin <i>Cutting</i>	41
7.1.8.	Mesin Pengemas	41
7.1.9.	Mesin <i>Ball Mill</i>	42
7.2.	Peralatan	42
7.2.1.	<i>Hopper</i>	42
7.2.2.	Palet Plastik	43
7.2.3.	Troli pengait.....	43
7.2.4.	<i>Metal Detector</i>	44
VIII.	DAYA DAN PERAWATAN MESIN	46
8.1.	Sumber Daya	46
8.1.1.	Sumber Daya Manusia	47
8.1.2.	Sumber Daya Listrik	46
8.1.3.	Sumber Daya Gas	47
8.1.4.	Sumber Daya Air	47
8.2.	Perawatan Mesin	47
IX.	SANITASI PABRIK	49
9.1.	Sanitasi Air	49
9.2.	Sanitasi Mesin dan Peralatan	49
9.3.	Sanitasi Pekerja	50
X.	Pengendalian Mutu.....	53
10.1.	Pengendalian mutu Bahan Baku	53
10.2.	Pengendalian Mutu Proses Produksi	55
XI.	Pemasaran.....	58
11.1.	Produk	59
11.2.	Harga	59
11.3.	Promosi	59
XII.	TUGAS KHUSUS	63
12.1.	Penerapan HACCP pada Produk <i>Wafer Cream</i> di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk. (Oleh: Jane Stefania / 6103019037)	63
12.1.1.	Analisa Bahaya	66
12.1.2.	Penentuan Bahan dan Tahapan Proses yang termasuk PRP, OPRP, dan CCP	67

12.1.3. HACCP <i>plan</i>	67
12.1.4. OPRP <i>plan</i>	67
12.2. Sistem Pengelolaan <i>Raw Material</i> di <i>Warehouse</i> PT. GarudaFood Putra Putri Jaya (Oleh : Zerlinda Winarsim/6103019109)	83
12.2.1. <i>Quality Control</i> pada <i>Warehouse</i> PT. Garudafood Putra Putri Jaya (Tbk)	85
12.2.2. Penerimaan Bahan Baku	85
12.2.3. 12.2.3. Proses Pemeriksaan, Pengambilan dan Pengujian Sampel.....	86
12.2.4. Penyimpanan Bahan Baku	87
12.2.5. Standar Penyimpanan Berdasarkan suhu Penyimpanan.	88
12.2.6. Standar Penataan Bahan Baku	89
12.2.7. Proses Controlling Tempat Penyimpanan	91
12.3. Pengolahan Limbah Cair di PT. GarudaFood Putra Putri Jaya (Oleh: Sevina Dini A / 6103019112)	92
XIII. PENUTUP	96
13.1. Kesimpulan	96
13.2. Saran	97
DAFTAR PUSTAKA	98

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Pembagian jam kerja karyawan PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk.....	17
Tabel 8.1. Jumlah Pesangon Menurut Keputusan Menteri Tenaga Kerja nomor Kep-150/Men/2000	47
Tabel 12.1. Analisa bahaya pada bahan baku <i>wafer cream</i>	70
Tabel 12.2. Analisa bahaya pada proses produksi <i>wafer cream</i> di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk.....	73
Tabel 12.3. HACCP <i>Plan</i>	79
Tabel 12.4. OPRP <i>Plan</i>	82
Tabel 12.5. Syarat baku mutu limbah.....	93

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Lokasi PT. Garudafood Putra Putri Jaya Gresik.....	7
Gambar 2.2. Tata Letak Pabrik Garudafood Putra Putri Jaya Tbk.....	9
Gambar 3.1. Struktur Organisasi PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk.....	11
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Wafer Cream</i>	29
Gambar 6.1. Kardus Persegi Panjang.....	34
Gambar 6.2. Lapisan Kardus <i>Single Wall</i>	36
Gambar 7.1. Mesin <i>Mixer</i>	39
Gambar 7.2. Mesin <i>Baking</i>	39
Gambar 7.3. <i>Wafer Cooling Tower</i>	40
Gambar 7.4. Mesin <i>Spreading Cream</i>	41
Gambar 7.5. <i>Cooling Cabinet</i>	41
Gambar 7.6. Mesin <i>Cutting</i>	42
Gambar 7.7. Mesin Pengemas.....	42
Gambar 7.8. Mesin <i>Ball Mill</i>	43
Gambar 7.9 <i>Hopper</i>	44
Gambar 7.10. Palet Plastik.....	44
Gambar 7.11. Troli Pengait.....	45
Gambar 7.12. <i>Metal detector</i>	46
Gambar 12.1. Decision Tree untuk Penetapan CCP.....	69
Gambar 12.2. Struktur Organisasi <i>Warehouse</i>	84
Gambar 12.3. <i>Pallet</i> Plastik.....	90
Gambar 12.4. Penataan Metode Seri.....	90
Gambar 12.5. Penataan Metode Rak	91