

**PROSES PENGOLAHAN GARAM DI
PT. SARI GUNA GARAM SURABAYA**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

SERGIO GREGORY	6103020014
RUSSEL JONATHAN	6103020034
ERIC HUGGIE IRAWAN	6103020035

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

2023

**PROSES PENGOLAHAN GARAM DI
PT. SARI GUNA GARAM
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:

SERGIO GREGORY	6103020014
RUSSEL JONATHAN	6103020034
ERIC HUGGIE IRAWAN	6103020035

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2023**

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Garam di PT. Sari Guna Garam Surabaya”**, yang diajukan oleh Sergio Gregory (6103020014), Russel Jonathan (6103020034), Eric Huggie Irawan (6103020035), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Pembimbing Lapangan,



Fendy Sugiharto

Wakil Direktur

PT. Sari Guna Garam

Tanggal: 23 Juni 2023

Dosen Pembimbing,

Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS.

NIK/NIDK:611.86.0123/8996320021

Tanggal: 23-6-2023

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Garam di PT. Sari Guna Garam Surabaya”**, yang diajukan oleh Sergio Gregory (6103020014), Russel Jonathan (6103020034), Eric Huggie Irawan (6103020035), telah diujikan pada tanggal 19 Juni 2023 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS.

NIK/NIDK: 611.86.0123/8996320021

Tanggal: 23-06-2023

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian,
Ketua, Dekan,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Sc.

NIK : 611.89.0155

NIDN: 0004066401

Tanggal: 4-7-2023



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

NIK: 611.00.0429

NIDN: 0726017402

Tanggal: 10-7-2023

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

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

Proses Pengolahan Garam di PT. Sari Guna Garam Surabaya

Adalah hasil karya 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(c) Tahun 2010.

Surabaya, 23 Juni 2023

Yang menyatakan,



Sergio Gregory

Russel Jonathan

Eric Huggie I.

**LEMBAR PERNYATAAN
PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama: Sergio Gregory, Russel Jonathan, Eric Huggie I.

NRP: 6103020014, 6103020034, 6103020035

Menyetujui Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

**Judul: Proses Pengolahan Garam di PT. Sari Guna Garam
Surabaya**

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian persyaratan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 23 Juni 2023

Yang menyatakan,



Sergio Gregory

Russel Jonathan

Eric Huggie I.

Sergio Gregory (6103020014), Russel Jonathan (6103020034), dan Eric Huggie I. (6103020035). **Proses Pengolahan Garam di PT. Sari Guna Garam Surabaya**
Pembimbing: Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS.

ABSTRAK

PT. Sari Guna Garam merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan garam yang menghasilkan produk berupa garam kemasan beryodium dan garam industri. Perusahaan ini berdiri pada tahun 1979. PT. Sari Guna Garam terletak di Jalan Kalianak Barat no. 65A Surabaya dengan luas kurang lebih sebesar 5900 m². PT. Sari Guna Garam telah bersertifikat halal dan ISO 9001:2015, serta produknya telah memenuhi SNI 3556:2016. Perusahaan ini menggunakan bahan baku berupa garam kasar yang berasal dari Pamekasan, Madura karena memiliki kualitas yang terbaik bila dibandingkan dengan daerah lainnya. Proses pengolahan garam meliputi penerimaan bahan baku berupa garam kasar yang telah melewati pencucian, pengeringan, penggilingan, pengayakan, iodisasi, dan pengemasan. PT. Sari Guna Garam menerapkan pedoman GHMP (*Good and Halal Manufacturing Practices*) dan pengawasan mutu dari penanganan bahan baku hingga produk jadi untuk menjamin kualitas garam yang dihasilkan. Pengendalian mutu proses produksi dilakukan dengan mematuhi semua SOP yang berlaku agar didapatkan produk akhir sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Limbah yang dihasilkan oleh PT. Sari Guna Garam selama proses produksi adalah limbah cair yang selanjutnya akan dimanfaatkan sebagai bahan pembantu dalam pengolahan pakan ternak

Kata kunci: PT. Sari Guna Garam, garam konsumsi beryodium, garam industri, proses pengolahan

Sergio Gregory (6103020014), Russel Jonathan (6103020034), dan Eric Huggie I. (6103020035). **Salt Production Process at PT. Sari Guna Garam Surabaya**

Supervisor: Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS.

ABSTRACT

PT. Sari Guna Garam is a company that process salt products in the form of iodized salt and industrial salt. This company was founded in 1979. PT. Sari Guna Garam is located at Jalan Kalianak Barat no. 65A Surabaya in approximately 5900 square meters area. PT. Sari Guna Garam has been certified with halal and ISO 9001:2015 certificates, and its products have been qualified with SNI 3556:2016. This company use crude salt as raw from Pamekasan, Madura. The salt processing included crude salt washing, drying, milling, sieving, iodization, and packaging. PT. Sari Guna Garam implemented GHMP (Good and Halal Manufacturing Practices) guidelines and quality control which starting from raw materials until the finished products. The waste of PT. Sari Guna Garam is liquid waste that will be used as by product for the ingredient of animal feeds processing.

Keywords: PT. Sari Guna Garam, iodized table salt, industril salt, production

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul “**Proses Pengolahan Garam di PT. Sari Guna Garam Surabaya**”. Penyusunan laporan 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. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam membimbing dan mengarahkan penulis.
2. Bapak Fendy Sugiharto, selaku Wakil Direktur PT. Sari Guna Garam, yang telah berkenan memberikan kesempatan melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Sari Guna Garam
3. Keluarga, teman-teman, *staff* di PT. Sari Guna Garam yang telah mendukung penulis dalam menyelesaikan laporan.

Penulis telah berusaha menyelesaikan tulisan ini dengan sebaik mungkin namun kami menyadari masih ada kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan. Akhir kata, semoga tulisan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 23 Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SUSUNAN TIM PENGUJI.....	iv
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN.....	v
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN.....	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan.....	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
2.3. Lokasi Pabrik.....	5
III. STRUKTUR ORGANISASI	9
3.1. Struktur Organisasi.....	9
3.2. Ketenagakerjaan	18
IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	21
4.1. Bahan Baku Garam Kasar.....	21
4.2. Bahan Pembantu KIO_3	22
V. PROSES PENGOLAHAN.....	23
5.1. Penerimaan Bahan Baku Garam Kasar	24
5.2. Pengeringan dengan Oven	25
5.3. Penggilingan	25
5.4. Pengeringan dengan Oven	25
5.5. Pengayakan	26
5.6. Sortasi.....	26
5.7. Iodosasi	26
5.8. Pengemasan.....	27
VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	28

	6.1. Pengemasan Garam.....	28
	6.2. Penyimpanan dan Penggudangan	29
	6.3. Metode dan Wilayah Distribusi.....	31
VII.	SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	32
	7.1. Spesifikasi Mesin.....	32
	7.2. Peralatan <i>Material Handling</i>	37
	7.3. Pemeliharaan dan Perawatan	38
VIII.	DAYA	39
	8.1. Sumber Daya Listrik	39
	8.2. Sumber Daya Manusia.....	39
	8.3. Sumber Daya Air.....	40
	8.4. Sumber Daya Gas.....	41
IX.	SANITASI PABRIK	42
	9.1. Sanitasi Mesin dan Peralatan	42
	9.2. Sanitasi Lingkungan Pabrik	43
	9.3. Sanitasi Ruang Produksi	44
	9.4. Sanitasi Pekerja.....	45
	9.5. Pengendalian Hama.....	46
X.	PENGENDALIAN MUTU	47
	10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	48
	10.2. Pengendalian Mutu Proses Produksi	50
	10.3. Pengendalian Mutu Produk Akhir	51
XI.	PENGOLAHAN LIMBAH	54
XII.	TUGAS KHUSUS.....	56
	12.1. Peningkatan Mutu Garam Rakyat (Oleh: Sergio Gregory/6103020014).....	56
	12.2. Impor garam untuk kebutuhan Industri di Indonesia (Oleh: Russel Jonathan/6103020034).....	62
	12.3. Alternatif Diversifikasi Produk oleh PT. Sari Guna Garam (Oleh: Eric Huggie Irawan/6103020035).....	66
XIII.	KESIMPULAN DAN SARAN	71
	13.1. Kesimpulan	71
	13.2. Saran.....	71
	DAFTAR PUSTAKA	73
	LAMPIRAN	79

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Lokasi PT. Sari Guna Garam.....	6
Gambar 2.2. Tata Letak PT. Sari Guna Garam	8
Gambar 3.1. Struktur Organisasi PT. Sari Guna Garam Secara Umum.....	11
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Pengolahan Garam Konsumsi .	24
Gambar 7.1. Timbangan Duduk	32
Gambar 7.2. Timbangan Digital 40 kg	33
Gambar 7.3. <i>Rotary Drum Dryer</i>	34
Gambar 7.4. Mesin Penghancur	35
Gambar 7.5. Mesin Pengayakan.....	35
Gambar 7.6. Mesin Pengemas Vertikal Garam Konsumsi	36
Gambar 7.7. Mesin Jahit Karung Garam Industri	37
Gambar 7.8. <i>Hand Pallet</i>	38

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Sertifikat PT. Sari Guna Garam.....	5
Tabel 3.1. Pembagian Jam Kerja Karyawan PT. Sari Guna Garam.....	19
Tabel 9.1. Standar Pembersihan Mesin dan Peralatan di PT. Sari Guna Garam.....	43
Tabel 10.1. Persyaratan Mutu Garam Kasar (SNI no. 3556, tahun 2016)	49
Tabel 10.2. Persyaratan Mutu Garam Konsumsi Beryodium (SNI no. 3556, tahun 2016).....	52
Tabel 13.1. Komposisi Garam Sehat menurut SNI 3556:2016	69

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pabrik PT. Sari Guna Garam.....	79
Lampiran 2. Kunjungan ke Pabrik PT. Sari Guna Garam.....	79