

**PROSES PENGOLAHAN  
KACANG TANAH PANGGANG CACAH DI  
PT. HARTONO WIESESA SURABAYA**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA INDUSTRI  
PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH:**

<b>CHERRY K. A. SURYADI</b>	<b>6103020019</b>
<b>LIVIA DELLA SALFIRA</b>	<b>6103020032</b>
<b>EMILLIA. N. CAHYANINGTYAS</b>	<b>6103020064</b>

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

**PROSES PENGOLAHAN  
KACANG TANAH PANGGANG CACAH DI  
PT. HARTONO WIESESA SURABAYA**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA INDUSTRI  
PENGOLAHAN PANGAN**

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

**OLEH:**

<b>CHERRY K. A. SURYADI</b>	<b>6103020019</b>
<b>LIVIA DELLA SALFIRA</b>	<b>6103020032</b>
<b>EMILLIA. N. CAHYANINGTYAS</b>	<b>6103020064</b>

**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 Kacang Tanah Panggang Cacah di PT. Hartono Wisesa Surabaya”, yang diajukan Cherry Keiko Alendra Suryadi (6103020019), Livia Della Salfira (6103020032), dan Emillia Nugraheni Cahyaningtyas (6103020064) telah disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk diujikan.

PT. Hartono Wisesa  
Pembimbing Lapangan,



Yonathan Trixie Hartono, ST.  
Tanggal: 21 Juli 2023

Dosen Pembimbing,

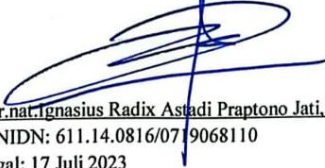


Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi  
Praptono Jati, S.TP., MP.  
NIK: 611.14.0816  
NIDN: 0719068110  
Tanggal: 21 Juli 2023

## LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Pengolahan Kacang Tanah Panggang Cacah di PT. Hartono Wiesesa Surabaya”, yang diajukan Cherry Keiko Alendra Suryadi (6103020019), Livia Della Salfira (6103020032), dan Emillia Nugraheni Cahyaningtyas (6103020064), telah diujikan pada tanggal 17 Juli 2023 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji

Ketua Penguji,



Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP.  
NIK/NIDN: 611.14.0816/0719068110  
Tanggal: 17 Juli 2023

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan      Fakultas Teknologi Pertanian,  
Ketua,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, S.TP., MP.  
NIK : 611.89.0155      NIDN: 0004066401  
Tanggal: 17 Juli 2023

## **SUSUNAN TIM PENGUJI**

Ketua : Dr.rer.nat.Ignasius Radix Astadi Praptono Jati,  
S.TP., MP.

Sekretaris : Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

**LEMBAR PERNYATAAN  
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

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

**Proses Pengolahan Kacang Tanah Panggang Cacah  
di PT. Hartono Wisesa 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(e) Tahun 2010.

Surabaya,  
Yang menyatakan,



Cherry K. A. Suryadi

Livia Della Salfira

Emillia N.

Cahyaningtyas

**LEMBAR PERNYATAAN  
PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, kami sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:  
Nama: Cherry Keiko Alendra Suryadi, Livia Della Salfira, Emillia Nugraheni Cahyaningtyas  
NRP: 6103020019, 6103020032, 6103020064

Menyetujui Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul: **“Proses Pengolahan Kacang Tanah Panggang Cacah di PT. Hartono Wisesa 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,  
Yang menyatakan,



Cherry K. A. Suryadi

Livia Della Salfira

Emillia N.  
Cahyaningtyas

Cherry Keiko Alendra Suryadi, NRP 6103020019; Livia Della Salfira, NRP 6103020032; dan Emilia Nugraheni Cahyaningtyas, NRP 6103020064. **Proses Pengolahan Kacang Tanah Panggang Cacah di PT. Hartono Wisesa Surabaya.**

Pembimbing: Dr.rer.nat.Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP.

## ABSTRAK

Kacang tanah termasuk produk hortikultura yang digemari oleh masyarakat karena mudah dilakukan pengolahan, mudah ditemukan, nilai gizi cukup tinggi, dan harganya relatif murah. PT. Hartono Wisesa Surabaya merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak di bidang olahan pangan yang memproduksi kacang tanah panggang cacah. Perusahaan ini didirikan pada tanggal 30 Mei 2008. PT. Hartono Wisesa Surabaya terletak di Jalan Romokalisari No. 80, blok D-11, Kecamatan Benowo, Kota Surabaya, Jawa Timur. Lokasi pabrik PT. Hartono Wisesa memiliki beberapa keuntungan yang salah satunya adalah mudah melakukan proses distribusi bahan baku maupun produk jadi. Tata letak pabrik PT. Hartono Wisesa menggunakan tipe *group technology layout*. Struktur organisasi yang digunakan memiliki tipe lini dan staf. Bahan baku yang digunakan adalah kacang tanah India yang sudah terkupas dari polongnya. Proses pengolahan kacang tanah panggang cacah meliputi penerimaan bahan baku, pengecekan mutu bahan, *grading* ukuran, *roasting* dan pendinginan, pengupasan kulit, sortasi, pencacahan, penimbangan, dan pengemasan dengan mesin vakum. Kemasan yang digunakan adalah kemasan primer berupa plastik *nylon* dan kemasan sekunder berupa kardus coklat. Sumber daya yang digunakan ialah sumber daya manusia, listrik, air, dan alam. PT. Hartono Wisesa telah berusaha dalam menerapkan sanitasi yang baik. PT. Hartono Wisesa juga melakukan pengawasan mutu mulai dari pengawasan mutu bahan baku hingga produk akhir. Pengolahan limbah dilakukan dalam bak kontrol untuk dilakukan pengendapan dan penghancuran menggunakan aktivitas biologis oleh bakteri.

Kata kunci: Kacang tanah panggang cacah, PT. Hartono Wisesa



Cherry Keiko Alendra Suryadi, NRP 6103020019; Livia Della Salfira (6103020032); dan Emilia Nugraheni Cahyaningtyas (6103020064). **The Processing of Chopped Roasted Peanut in PT. Hartono Wisesa Surabaya.**

Advisor: Dr.rer.nat.Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP.

## ABSTRACT

Peanuts are among the horticultural products that are popular with the community because they are easy to process, easy to find, have high nutritional value, and are relatively inexpensive. PT. Hartono Wisesa Surabaya is a manufacturing company engaged in the food processing sector that produces chopped roasted peanuts. This company was established on May 30th, 2008. PT Hartono Wisesa Surabaya located at Jalan Romokalisari No. 80, blok D-11, Benowo District, Surabaya City, East Java. The factory location has several advantages, one of which is a easy process to distribute raw material and finished products. PT. Hartono Wisesa uses the group technology layout type. The organizational structure used has line and staff types. The raw material that used is Indian peanut withoutits shell. The processing of chopped roasted peanuts is receiving raw material, checking the quality of raw material, size *grading*, *roasting* and cooling, removing peanuts skin, sorting, chopping, weighing, and packaging with a vacuum machine. The packaging used is primary packaging with *nylon* plastic and secondary packaging with cardboard boxes. The resources used are human resources, electricity, water, and nature. PT. Hartono Wisesa has tried to implement good sanitation and conducts quality control raw materials to the final product. Waste treatment is carried out in a controlled bath for precipitation and destruction using biological activity by bacteria.

Keywords: Chopped roasted peanut, PT. Hartono Wisesa

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia-Nya yang tidak berkesudahan sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul “**Proses Pengolahan Kacang Tanah Panggang Cacah di PT. Hartono Wisesa Surabaya**”. Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan Program Sarjana Strata-1 (S-1), Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr.rer.nat.Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pemikiran untuk membimbing dan mengarahkan penulis.
2. Bapak Jonathan Trixie, selaku *Marketing Director* PT. Hartono Wisesa Surabaya, yang telah berkenan memberikan kesempatan melaksanakan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Hartono Wisesa Surabaya.
3. Keluarga, teman-teman, dan *staff* di PT. Hartono Wisesa yang telah mendukung penulis dalam menyelesaikan laporan.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini masih jauh dari kata sempurna. Semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 17 Juli 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
SUSUNAN TIM PENGUJI.....	iv
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH.....	v
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN KARYA ILMIAH.....	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
II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	4
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan.....	4
2.1.1. Visi dan Misi Perusahaan.....	5
2.1. Lokasi Perusahaan.....	5
2.2.1. Tata Letak Pabrik.....	7
III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN.....	10
3.1. Struktur Organisasi.....	10
3.2. Deskripsi Tugas.....	12
3.3. Ketenagakerjaan.....	14
3.3.1. Kesejahteraan Pegawai.....	14
IV. BAHAN BAKU.....	16
4.1. Bahan Baku Utama.....	16
V. PROSES PENGOLAHAN.....	18
5.1. Proses Pengolahan.....	18
VI. PENGEMASAN, PENYIMPANAN, DAN DISTRIBUSI.....	22
6.1. Pengemasan.....	22
6.2. Penyimpanan dan Penggudangan.....	24
6.3. Metode dan Wilayah Distribusi.....	25

VII.	SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN.....	27
VIII.	SUMBER DAYA.....	32
8.1.	Sumber Daya Manusia.....	32
8.2.	Sumber Daya Listrik.....	33
8.3.	Sumber Daya Air.....	33
8.4.	Sumber Daya Alam.....	33
IX.	EVALUASI SANITASI PABRIK.....	35
9.1.	Sanitasi Bahan Baku.....	35
9.2.	Sanitasi Mesin dan Peralatan.....	36
9.3.	Sanitasi Pekerja.....	36
9.4.	Sanitasi Ruang Produksi.....	37
9.5.	Sanitasi Lingkungan.....	38
X.	PENGAWASAN MUTU.....	40
10.1.	Pengawasan Mutu Bahan Baku.....	40
10.2.	Pengawasan Mutu selama Proses Produksi.....	41
XI.	PENGOLAHAN LIMBAH.....	45
11.1.	Limbah Padat.....	45
11.2.	Limbah Cair.....	45
11.3.	Limbah Gas.....	47
XII.	TUGAS KHUSUS.....	48
11.1.	Pengaruh Ukuran Kacang Tanah terhadap Suhu <i>Roasting</i> dan Kecepatannya (Oleh: Cherry Keiko A. S./6103020019)	48
12.2.	Penerapan HACCP dan GMP pada Keseluruhan Proses (Oleh: Livia Della S./6103020032).....	51
12.3.	Pengecekan <i>Raw Material</i> dan <i>Finish Good Product</i> (Oleh: Emilia Nugraheni/6103020064).....	76
XIII.	KESIMPULAN.....	80
13.1.	Kesimpulan.....	80
13.2.	Saran.....	81
	DAFTAR PUSTAKA.....	82
	LAMPIRAN.....	90

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Peta lokasi PT. Hartono Wisesa .....	6
Gambar 2.2. Tata letak pabrik PT. Hartono Wisesa .....	9
Gambar 2.3. Tata letak mesin PT. Hartono Wisesa .....	9
Gambar 3.1. Bagan organisasi PT. Hartono Wisesa .....	12
Gambar 4.1. Kacang tanah India .....	16
Gambar 5.1. Diagram alir proses pengolahan kacang tanah panggang cacah.....	19
Gambar 6.1. Kacang tanah panggang cacah dengan kemasan primer .....	24
Gambar 7.1. Timbangan 100 kg .....	27
Gambar 7.2. <i>Grading machine</i> .....	28
Gambar 7.3. <i>Roasting dan cooling machine</i> .....	28
Gambar 7.4. <i>Peeling machine</i> .....	29
Gambar 7.5. <i>Belt conveyor</i> .....	29
Gambar 7.6. Mesin <i>chopper</i> dan <i>grading</i> .....	30
Gambar 7.7. Timbangan pengemas .....	30
Gambar 7.8. Mesin vakum .....	31
Gambar 12.1. CCP <i>decision tree</i> .....	69

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1. Spesifikasi persyaratan mutu kacang tanah biji (wose) .....	17
Tabel 10.1. Standar <i>quality control</i> kacang tanah panggang cacah .	43
Tabel 12.1. Jenis-jenis bahaya.....	65
Tabel 12.2. Kategori bahaya.....	67
Tabel 12.3. Kategori resiko bahaya .....	68
Tabel 12.4. Penetapan signifikansi bahaya pada proses produksi kacang tanah panggang cacah PT. Welco.....	72
Tabel 12.5. Penetapan CCP pada proses produksi kacang tanah panggang cacah PT. Welco.....	76
Tabel 12.6. Persyaratan mutu kacang tanah biji (wose) .....	79
Tabel 12.7. Standar mutu kacang tanah.....	79

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Rincian kegiatan PKIPP di PT. Hartono Wisesa.....	90
Lampiran 2. Dokumentasi pertemuan .....	87