

**PROSES PENGOLAHAN PERMEN MENTE DI
PT. BUMIFOOD AGRO INDUSTRI
KEJAPANAN, PASURUAN**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

CAROLINE PATRICIA SUPIT (6103012032)

GRACE NATASA SANTOSO (6103012035)

MARIA BRIGITTA VESANIA (6103012036)

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

2015

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Caroline Patricia Supit, Grace Natasa Santoso, Maria Brigitta
Vesania

NRP : 6103012032, 6103012035, 6103012036

Menyetujui karya ilmiah kami:

Judul:

**Proses Pengolahan Permen Mente di PT. Bumifood Agro Industri,
Kejapanan, Pasuruan**

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.

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

Surabaya, 23 Juli 2015

Yang menyatakan,



Caroline P. S.

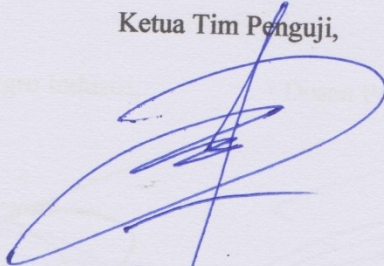
Grace N. S.

Maria B. V.

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul “Proses Pengolahan Permen Mente di PT. Bumifood Agro Industri, Kejapanan, Pasuruan”, yang diajukan oleh Caroline Patricia Supit (603012032), Grace Natasa Santoso (6103012035), Maria Brigitta Vesania (6103012036). Telah diujikan tanggal 6 Juli 2015 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Tim Penguji,



Dr. rer. nat. Ign. Radix A. P. Jati
Tanggal:

Mengetahui,
Fakultas Teknologi Pertanian,
Dekan,



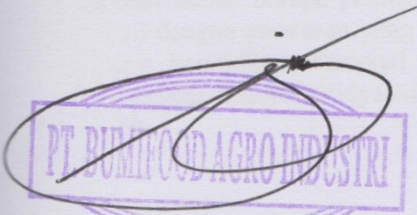
Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP.
Tanggal:

LEMBAR PERSETUJUAN

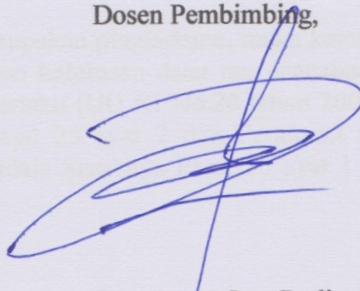
Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul **“Proses Pengolahan Permen Mente di PT. Bumifood Agro Industri, Kejapanan, Pasuruan”**, yang diajukan oleh Caroline Patricia Supit (6103012032), Grace Natasa Santoso (6103012035), Maria Brigitta Vesania (6103012036), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. Bumifood Agro Industri,
Manajer Pabrik

Dosen Pembimbing,



Singgih Siswanto
Tanggal:



Dr. rer. nat. Ign. Radix A. P. Jati
Tanggal:

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

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

Proses Pengolahan Permen Mente di PT. Bumifood Agro Industri, Kejapanan, Pasuruan

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 akan 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 dan 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 2014).

Surabaya, 23 Juli 2015



Caroline P. S.

Grace N. S.

Maria B. V.

Caroline Patricia S. (6103012032), Grace Natasa S. (6103012035), Maria Brigitta V. (6103012036). **Proses Pengolahan Permen Mente di PT. Bumifood Agro Industri, Kejapanan, Pasuruan.**
Di bawah bimbingan: Dr. rer. nat. Ign. Radix A. P. Jati.

ABSTRAK

Permen mente adalah produk *confectionary* yang terbuat dari kacang mente, dan gula dengan proses pengolahan yang sama dengan pembuatan permen umumnya. PT. Bumifood Agro Industri merupakan salah satu anak perusahaan PT. Sekar Group yang bergerak di bidang produksi pengolahan kacang mente dan kacang lainnya, berlokasi di Jalan Raya Surabaya Malang, Desa Karangrejo, Kejapanan, Kecamatan Gempol, Kabupaten Pasuruan. FINNA merupakan merk dagang PT. Bumifood Agro Industri yang bergabung dengan PT. Sekar Group.

PT. Bumifood Agro Industri memiliki jenis struktur organisasi lurus dengan total karyawan 170 orang (karyawan tetap 20 orang dan karyawan harian 150 orang). Bahan baku permen mente meliputi kacang mente, tepung terigu, sukrosa, sirup glukosa, dengan bahan pembantu *flavouring agent*, wijen hitam, kacang tanah, bubuk BHT, dan garam. Proses pengolahan yang berlangsung di PT. Bumifood Agro Industri menggunakan sistem *batch*, meliputi persiapan bahan baku dan pembantu, pemasakan gula, pembuatan adonan kacang, pendinginan, *kneading*, *slabing*, pencampuran aditif, *roping*, *rope sizing*, pencetakan, pendinginan, dan pengemasan. Kemasan yang digunakan yaitu kemasan primer (laminasi dengan aluminium), dan kemasan sekunder (PET *can*, PP).

Sanitasi yang dilakukan oleh PT. Bumifood Agro Industri meliputi sanitasi mesin dan peralatan pengolahan, sanitasi ruang pengolahan, penyimpanan, dan kantor, sanitasi pekerja, serta sanitasi bahan baku dan bahan pembantu. Pengawasan mutu yang dilakukan meliputi bahan baku, pengawasan selama produksi, maupun tindakan koreksi. PT. Bumifood Agro Industri memiliki dua jenis limbah yaitu padat dan cair.

Kata kunci: Permen Mente, PT. Bumifood Agro Industri.

Caroline Patricia S. (6103012032), Grace Natasa S. (6103012035), Maria Brigitta V. (6103012036). **Processing of Cashew Nut Candy at PT. Bumifood Agro Industri, Kejawanan, Pasuruan.**
Advisor: Dr. rer. nat. Ign. Radix A. P. Jati.

ABSTRACT

Cashew nut candy is a confectionary product which made from cashew nut and sugar with in general have the same processing steps with hard candy. PT. Bumifood Agro Industri is a subsidiary of PT. Sekar Group which the major products are cashew nut and other nuts is located in Jalan Raya Surabaya Malang, Desa Karangrejo, Kejawanan, Kecamatan Gempol, Kabupaten Pasuruan. FINNA is a trademark name of PT. Bumifood Agro Industri which incorporate with PT. Sekar Group.

PT. Bumifood Agro Industri has line of organization structure with 170 total number of employees (20 permanent staff and 150 daily workers). Raw material of cashew nut candy are cashew nut, wheat flour, sucrose, glucose syrup with supporting materials such as flavouring agent, black sesame, peanut, BHT powder, and salt. PT. Bumifood Agro Industri use batch system for the processing steps which consist of preparing the raw material and supporting material, cooking sugar, mixing peanut and cashew nut dough, cooling, kneading, slabing, adding flavouring agent, roping, rope sizing, moulding, cooling and packing. Package used is primary package (lamination with alluminium) and the secondary pacakage (PET can, PP).

Sanitation at PT. Bumifood Agro Industri are sanitation for machines and processing tools, room processing, storage, office, labor, and raw material and supporting material. Quality control at PT. Bumifood Agro Industri are for raw material, during production and correction action. PT. Bumifood Agro Industri produces two kinds of waste, which are solid and liquid waste.

Keywords: Cashew Nut Candy, PT. Bumifood Agro Industri.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan, karena atas berkat, rahmat dan anugerah-Nya, penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul Proses Pengolahan Permen Mente di PT. Bumifood Agro Industri, Kejapanan, Pasuruan, yang merupakan salah satu syarat akademis untuk dapat menyelesaikan progem sarjana di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Penulid juga ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. rer. nat. Ign. Radix A.P. Jati, selaku dosen pembimbing yang telah memberikan waktu, tenaga, dan idenya untuk membimbing serta memberikan pengarahan kepada penulis hingga dapat menyelesaikan laporan ini.
2. Bapak Loddy Gunadi selaku Direktur Utama PT. Bumifood Agro Industri, Bapak Singgih S. selaku Manajer Pabrik PT. Bumifood Agro Industri, Bapak/Ibu yang membantu dan membimbing selama Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Bumifood Agro Industri
3. Orang tua, keluarga, dan semua pihak yang telah memberi nasihat dan membantu penulis dalam proses pembuatan makalah ini.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih banyak kekurangan dan keterbatasan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca. Akhir kata, semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Juli 2015

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	2
1.2. Tujuan PKIPP	3
1.2.1. Tujuan Umum	3
1.2.2. Tujuan Khusus	3
1.3. Metode Pelaksanaan	3
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	3
BAB II TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	5
2.1. Riwayat Perusahaan	5
2.2. Lokasi Perusahaan	7
2.3. Tata Letak Perusahaan	9
BAB III STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN	10
3.1. Struktur Organisasi	10
3.2. Deskripsi Tugas dan Kualifikasi Karyawan	10
3.3. Jumlah Karyawan Harian dan Karyawan Tetap	20
3.4. Kesejahteraan Karyawan	21
3.4.1. Jam Kerja Karyawan	21
3.4.2. Upah Karyawan	21
3.4.3. Jaminan Kesehatan	22
3.4.4. Fasilitas dalam Perusahaan	22
BAB IV BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	23
4.1. Bahan Baku	23
4.1.1. Kacang Mente	23
4.1.2. Tepung Terigu	27
4.1.3. Gula	27
4.2. Bahan Pembantu	28
4.2.1. <i>Flavouring Agent</i>	28
4.2.2. Wijen Hitam	28

4.2.3. Kacang Tanah	29
4.2.4. Bubuk BHT (<i>Butylated Hydroxytoluene</i>)	29
4.2.5. Garam	30
BAB V PROSES PENGOLAHAN	31
5.1. Proses Produksi dan Pengolahan	31
5.1.1. Proses Produksi	31
5.1.2. Proses Pengolahan	31
5.2. Tahapan Proses Pengolahan Permen Menthe	37
5.2.1. Persiapan Bahan Baku dan Bahan Pembantu	38
5.2.2. Pembuatan Adonan Kacang	41
5.2.3. Pembuatan Adonan Permen	42
5.2.4. Pendinginan	43
5.2.5. <i>Kneading</i>	43
5.2.6. <i>Slabing</i>	44
5.2.7. <i>Roping</i> dan <i>Rope Sizing</i>	44
5.2.8. Pendinginan dan Pengemasan	44
BAB VI PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	45
6.1. Bahan Pengemas	46
6.1.1. Pengemas Laminasi	47
6.1.2. Plastik Propilen (PP)	48
6.1.3. <i>Polyethylene Terephthalate</i> (PET) <i>can</i>	50
6.2. Uji Kebocoran Kemasan	50
6.3. Penyimpanan	51
BAB VII SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	52
7.1. Mesin Pengolahan	52
7.1.1. Mesin Pengolahan Menthe Ose Putih	52
7.1.2. Mesin Pengolahan Permen Menthe (Ting-ting)	53
7.2. Peralatan Pendukung Proses Pengolahan	56
BAB VIII SUMBER DAYA	58
8.1. Sumber Daya Listrik	58
8.1.1. Perusahaan Listrik Negara (PLN)	58
8.1.2. Generator Diesel (<i>gen-set</i>)	59
8.2. Sumber Daya Manusia	59
BAB IX SANITASI PABRIK	61
9.1. Sanitasi Mesin dan Peralatan Pengolahan	62
9.2. Sanitasi Ruang Pengolahan, Penyimpanan, dan Kantor	62
9.3. Sanitasi Pekerja	63
9.4. Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Pembantu	64
BAB X PENGAWASAN MUTU	65

10.1. Pengawasan Mutu Bahan Baku Gelondong Mente	66
10.2. Pengawasan Mutu Selama Produksi Permen Mente	68
10.2.1. Proses Pencampuran Adonan Gula dan Adonan Kacang	69
10.2.2. Pendinginan	69
10.2.3. <i>Roping</i> dan <i>Rope Sizing</i>	69
10.2.4. Pengemasan	70
BAB XI PENGOLAHAN LIMBAH	72
11.1. Limbah Padat	72
11.2. Limbah Cair	74
BAB XII TUGAS KHUSUS	75
12.1. Pengemasan Permen Mente dengan PET <i>can</i>	75
12.1.1. Kemasan Primer	75
12.1.2. Kemasan Sekunder	77
12.2. Alur Penerimaan Gelondong Mente dari Pemilihan <i>Supplier</i> hingga Penggudangan	78
12.2.1. Pengecekan Kadar Air Gelondong Mente di Gudang PT. Bumifood Agro Industri	80
12.2.2. Penggudangan Gelondong Mente	80
12.3. Pengendalian Mutu Kernel Mente dan Produk Mente Makanan Jadi Selama Proses Distribusi Ekspor	81
12.3.1. Pengendalian Sifat Produk	82
12.3.2. Pengendalian Kemasan	84
12.3.3. Pengendalian Kondisi Lingkungan	87
12.3.4. Dokumen Selama Distribusi Ekspor	88
BAB XIII KESIMPULAN	89
DAFTAR PUSTAKA	90
LAMPIRAN	96

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Lokasi PT. Bumifood Agro Industri Japanan	9
Gambar 4.1. <i>Scotch</i> pada Mente Olahan	25
Gambar 5.1. Proses Pengolahan Ose Mente Mentah	34
Gambar 5.2. Beberapa Grade Kacang Mente Ose Putih	37
Gambar 5.3. Proses Pembuatan Permen Mente Original	39
Gambar 5.4. Proses Pembuatan Permen Mente Coklat	40
Gambar 5.5. Proses Pengolahan LWP hingga Menjadi Katul Mente	41
Gambar 6.1. Kemasan Primer Laminasi dengan Aluminium ...	47
Gambar 6.2. Kemasan Sekunder PP	49
Gambar 6.3. Kemasan Sekunder PET <i>Can</i>	50
Gambar 11.1. Permen Mente yang Gagal	74

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 5.1. <i>Grade</i> Kacang Menthe Ose Putih	36