

**PROSES PRODUKSI WAFER *STICK*
DI PT. PANCA SEJATI MITRA DINAMIKA
SIDOARJO**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI
PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

- 1. Lisa Novia S. (6103009054)**
- 2. Monique Angela (6103009056)**
- 3. Daniel Andi Purnomo (6103009069)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2012**

PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama: Lisa Novia Setirwan, Monique Angela D., Daniel Andi Purnomo
NRP: 6103009054, 6103009056, 6103009069

Menyetujui karya ilmiah kami:

Judul

Proses Pembuatan Wafer Stick di PT. Panca Sejati Mitra Dinamika (PANCATRADI) Sidoarjo

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 karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 8 Januari 2013

Yang menyatakan,

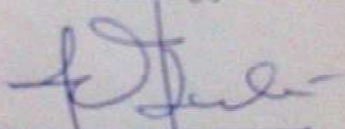


(Lisa Novia S.) (Monique Angela D.) (Daniel Andi P.)

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul "Proses Pembuatan *Wafer Stick* di PT. Panca Sehati Mitra Dinamika (PANCATRADI, Sidoarjo" yang diajukan oleh Lisa Novia Setiawan (6103009054), Monique Angela D. (6103009056), dan Daniel Andi Purnomo (6103009069), telah diajukan pada tanggal 20 Desember 2012 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji



Ir. Adrians Rulianto Utomo, MP

Tanggal: 8 Januari 2013

Menggetahui,

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian,



Ir. Adrians Rulianto Utomo, MP

Tanggal: Januari 2013

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul "Proses Pembuatan *Wafer Stick* di PT. Panca Sejati Mitra Dinamika (PANCATRADI), Sidoarjo" yang diajukan oleh Lisa Novia Setiawan (6103009054), Monique Angela D. (6103009056), dan Daniel Andi Purnomo (6103009069), telah diajukan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. PANCATRADI

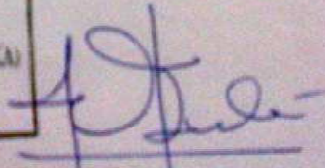
Pembimbing Lapangan



Ibu Lili Yulianawati

Tanggal: 17 Januari 2013

Dosen Pembimbing



Ir. A. Ruliarto Utomo, MP

Tanggal: 8 Januari 2013

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

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

**Proses Pembuatan Wafer Slick di PT. Panca Sejati Mitra Dinamika
(PANCATRADI) Sidoarjo**

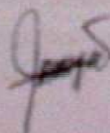
adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya 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 2009).

Surabaya, 8 Januari 2013



(Lisa Nova S.)



(Monique Angela D.)



(Daniel Andi P.)

KATA PENGANTAR

Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena dengan anugerah-Nya sehingga laporan praktek kerja ini dapat terselesaikan dengan baik. Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini disusun untuk memenuhi persyaratan kurikulum pada program studi teknologi pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini diadakan bertujuan agar mahasiswa dapat memahami gambaran yang nyata tentang dunia perindustrian pangan serta penerapan secara riil teori yang telah didapatkan diperguruan tinggi. Melalui Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini pula mahasiswa dapat memperoleh pengetahuan tambahan yang tidak didapatkan pada bangku perkuliahan yang diharapkan dapat menjadi bekal dalam dunia kerja.

Pada kesempatan kali ini penyusun juga menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah secara langsung maupun tidak langsung telah banyak membantu dalam proses penyusunan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini. Terutama ucapan terima kasih ini disampaikan kepada yang terhormat:

1. Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP selaku dosen pembimbing yang telah banyak memberikan tuntunan dan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini.
2. Ibu Lilik Yulianawati selaku pembimbing kami selama pelaksanaan praktek kerja industri pengolahan pangan di PT. PANCA SEJATI MITRA DINAMIKA Sidoarjo.

3. Seluruh karyawan dan staf PT. PANCA SEJATI MITRA DINAMIKA Sidoarjo yang telah bersedia berbagi informasi kepada kami selama pelaksanaan praktek kerja industri pengolahan pangan.
4. Semua pihak yang telah memberikan bantuan dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.

Penyusun juga ingin menyampaikan permohonan maaf apabila ada kesalahan yang telah dilakukan baik disadari maupun tidak disadari selama pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan maupun selama proses penyusunan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.

Penyusun menyadari bahwa tulisan ini jauh dari sempurna, besar harapan kami untuk mendapatkan kritik dan saran yang berguna dan bermanfaat bagi kami.

Surabaya, Oktober 2012

Penyusun

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar belakang.....	1
1.2. Tujuan.....	2
1.3. Metode Pelaksanaan.....	2
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	2
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	4
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan.....	4
2.2. Lokasi Pabrik.....	5
2.3. Tata Letak Pabrik.....	8
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN.....	10
3.1. Struktur Organisasi.....	10
3.2. Pembagian Tugas Karyawan.....	13
3.3. Karyawan.....	16
3.3.1. Klasifikasi Tenaga Kerja.....	16
3.3.2. Jam Kerja.....	16
3.3.3. Sistem Pengupahan dan Kesejahteraan Karyawan.....	17
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU.....	19
4.1. Bahan Pembuatan Opak Wafer <i>Stick</i>	19
4.1.1. Bahan Baku Pembuatan Opak Wafer <i>Stick</i>	19
4.1.1.1. Tepung Terigu.....	19
4.1.1.2. Air.....	20
4.1.2. Bahan Pembantu Pembuatan Opak Wafer <i>Stick</i>	21
4.1.2.1. Tepung Tapioka.....	21
4.1.2.2. Pewarna.....	22
4.1.2.3. Vanili Bubuk.....	23
4.1.2.4. Garam.....	23
4.1.2.5. Gula.....	23
4.2. Bahan Pembuatan <i>Cream</i> Wafer <i>Stick</i>	24

4.2.1. Gula	24
4.2.2. Mentega	24
4.2.3. Minyak	24
4.2.4. Pewarna	25
4.2.5. <i>Essence</i>	25
4.2.6. Coklat Bubuk	25
BAB V. PROSES PENGOLAHAN	27
5.1. Persiapan dan Penimbangan Bahan Baku	30
5.2. Proses Pencampuran Adonan	30
5.3. Penuangan Adonan	30
5.4. Pemanggangan	30
5.5. Pendinginan	31
5.6. <i>Filling</i>	31
5.7. Pemotongan	31
5.8. Pengemasan	31
BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	33
6.1. Pengemasan	33
6.2. Penyimpanan	37
6.2.1. Penyimpanan Produk Akhir, Bahan Baku, dan Bahan Pembantu	38
6.2.2. Penyimpanan Bahan Pengemas dan Label	39
BAB VII. SPESIFIKASI MESIN	40
7.1. Macam, Jumlah, Spesifikasi, dan Fungsi Mesin	40
7.1.1. Mesin Pencampur Adonan Wafer <i>Stick</i>	40
7.1.2. Mesin Pembuat Wafer <i>Stick</i>	40
7.1.3. Mesin Pembungkus Wafer <i>Stick</i>	41
7.1.4. Mesin <i>Ballmill</i> Coklat	41
7.2. Gambar Mesin	42
7.3. Perawatan dan Perbaikan Mesin	44
7.3.1. Perawatan	44
7.3.2. Perbaikan	44
BAB VIII. SUMBER DAYA YANG DIGUNAKAN	45
8.1. Sumber Tenaga Listrik	45
8.2. Solar	45
8.3. Gas	45
8.4. Air	46
8.5. Sumber Daya Manusia	46
BAB IX. SANITASI	48
9.1. Sanitasi Pabrik	48

9.1.1. Lantai	49
9.1.2. Dinding	49
9.1.3. Langit-langit	49
9.2. Sanitasi Peralatan	49
9.3. Sanitasi Bahan Baku, Bahan Pembantu, dan Produk	50
9.4. Sanitasi Pekerja	50
BAB X. PENGAWASAN MUTU	52
10.1. Pengawasan Mutu Bahan Baku Wafer <i>Stick</i>	52
10.2. Pengawasan Mutu Selama Proses Produksi	53
10.3. Pengawasan Mutu Produk Akhir	55
BAB XI. PENGOLAHAN LIMBAH	58
11.1. Limbah Padat	59
11.1.1. Limbah Padat Sisa Proses Produksi	59
11.1.1. Limbah Padat Bukan dari Proses Produksi	59
11.2. Limbah Cair	59
BAB XII. TUGAS KHUSUS	64
12.1. Perencanaan Sanitasi Pabrik Wafer	64
12.1.1. Sanitasi Ruang Produksi	65
12.1.2. Sanitasi Mesin dan Peralatan	67
12.1.3. Sanitasi Bahan Baku, Bahan Pembantu, dan Produk	69
12.1.4. Sanitasi Pekerja	70
12.1.5. Sanitasi Lingkungan Produksi	71
12.2. Penyimpanan dan Penggudangan Wafer <i>Stick</i> PT. PANCATRADI	72
12.3. Syarat Pengemasan Wafer	77
12.3.1. Tinjauan Umum Kemasan	77
12.3.2. Jenis Kemasan	79
12.3.3. Desain Kemasan	81
12.3.4. Kemasan Produk Wafer <i>Stick</i>	88
BAB XIII. KESIMPULAN DAN SARAN	91
DAFTAR PUSTAKA	92
LAMPIRAN	95

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.2. Peta Lokasi PT. PANCATRADI Sidoarjo.....	7
Gambar 3.1. Struktur Organisasi PT. PANCATRADI Sidoarjo.....	12
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Produksi Wafer <i>Stick</i>	29
Gambar 6.1. Desain Kemasan Laminasi.....	35
Gambar 6.2. Desain Kemasan Toples.....	36
Gambar 7.1 Mesin Pencampur Adonan Wafer <i>Stick</i>	42
Gambar 7.2. Mesin Pembuat Wafer <i>Stick</i>	43
Gambar 7.3. Mesin <i>Ballmill</i> Coklat.....	43

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1.1. Standar Mutu Tepung Terigu	20
Tabel 4.1.2. Spesifikasi Tepung Tapioka	22
Tabel 4.1.3. Standar Mutu Gula	23
Tabel 4.2.1. Spesifikasi Mentega	24
Tabel 4.2.2. Standar Mutu Minyak	24
Tabel 4.2.3. Spesifikasi Coklat Bubuk	26
Tabel 5.1. Formulasi Opak Wafer <i>Stick</i>	28
Tabel 5.2. Formulasi Krim Wafer <i>Stick</i>	28
Tabel 10.1. Standart Industri Indonesia untuk Produk Wafer	57
Tabel 11.1. Standar Baku Mutu Limbah Cair	63

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
LAMPIRAN 1: Gambar Denah Basement.....	95
LAMPIRAN 2: Gambar Denah Lantai 1.....	96
LAMPIRAN 3: Gambar Denah Lantai 2.....	97
LAMPIRAN 4: Gambar Denah Lantai 3.....	98
LAMPIRAN 5: Gambar Denah Lantai Atap dan Atap.....	99