

**PROSES PENGOLAHAN MIE KERING  
DI PT. SURYA PRATISTA HUTAMA  
JALAN RAYA SIDOARJO WONOAYU KM 3  
SIDOARJO**

**PRAKTEK KERJA  
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH:**

**INKA ANTONIA PERMATA HALIEM    6103011081  
TIMOTHEA FELITA RACHMAT        6103012041  
ANG ARNOLD TIMOTIUS JONATHAN   6103012100**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2015**

**PROSES PENGOLAHAN MIE KERING  
DI PT. SURYA PRATISTA HUTAMA  
JALAN RAYA SIDOARJO WONOAYU KM 3  
SIDOARJO**

**PRAKTEK KERJA  
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**

Diajukan Kepada  
Fakultas Teknologi Pertanian  
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya  
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian  
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:

INKA ANTONIA PERMATA HALIEM	6103011081
TIMOTHEA FELITA RACHMAT	6103012041
ANG ARNOLD TIMOTIUS JONATHAN	6103012100

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2015**

PROSES PENGOLAHAN MIE KERING  
DI PT. SURYA PRATISTA HUTAMA  
JALAN RAYA SIDOARJO WONOAYU KM 3  
SIDOARJO

INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN  
PRAKTEK KERJA

Disajikan Kepada  
Fakultas Teknologi Pertanian  
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya  
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Mempetokan Gelar Sarjana Teknologi Pertanian  
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:  
INKA ANTONIA PERMATA HALIEM  
TIMOTHEA FELITA RACHMAT  
ANG ARNOLD TIMOTIUS JONATHAN  
6103011081  
6103012041  
6103012100

PROGRAM STUDI 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 : Inka Antonia Permata Haliem, Timothea Felita Rachmat, Ang  
Arnold Timotius Jonathan

NRP : 6103011081, 6103012041, 6103012100

Menyetujui karya ilmiah kami:

Judul:  
**Proses Pengolahan Mie Kering di PT. Surya Pratista Utama Jalan  
Raya Sidoarjo Wonoayu Km 3, 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, Juli 2015

Yang menyatakan,




(Inka Antonia Permata Haliem, Timothea Felita Rachmat)  
(Ang Arnold Timotius Jonathan)

## LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yang berjudul **Proses Pengolahan Mie Kering di PT. Surya Pratista Utama Jalan Raya Sidoarjo Wonoayu Km 3 Sidoarjo** yang diajukan oleh Inka Antonia Permata Haliem (6103011081), Timothea Felita Rachmat (6103012041), Ang Arnold Timotius Jonathan (6103012100) telah diujikan pada tanggal 13 Juli 2015 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Ir. Ira Nugerahani, M.Si  
Tanggal:

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian,  
Dekan



Ir. Adyanus Rulianto Utomo., MP.

Tanggal:

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN  
PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Inka Antonia Permata Haliem, Timothea Felita Rachmat, Ang  
Arnold Timotius Jonathan  
NRP : 6103011081, 6103012041, 6103012100

Mengetahui karya ilmiah kami:

Judul:  
Proses Pengolahan Mie Kering di PT. Surya Pratista Utama Jalan  
Raya Sidoarjo Wonoayu Km 3, Sidoarjo

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

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

Surabaya, Juli 2015  
Yang menyatakan

(Inka Antonia Permata Haliem)  
(Timothea Felita Rachmat)  
(Ang Arnold Timotius Jonathan)

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yang berjudul Proses Pengolahan Mie Kering di PT. Surya Pratista Utama Jalan Raya Sidoarjo Wonoayu Km 3 Sidoarjo yang diajukan oleh Inka Antonia Permata Haliem (6103011081), Timothea Felita Rachmat (6103012041), dan Ang Arnold Timotius Jonathan (6103012100) telah diujikan pada tanggal 13 Juli 2015 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,

I. Ira Nugrahani, M.Si  
Tanggal:

Mengesahkan,

I. Ariantono, S.T  
Tanggal:

Dekan

I. Ariantono, S.T  
Tanggal:



LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul "Proses Pengolahan Mie Kering di PT. Surya Pratista Utama Jalan Raya Sidoarjo Wonoayu Km 3, Sidoarjo", yang diajukan oleh Inka Antonia Permata Haliem (6103011081), Timothea Felita Rachmat (6103012041) dan Ang Arnold Timotius Jonathan (6103012100), telah diujikan pada tanggal 13 Juli 2015 dan disetujui oleh dosen pembimbing.

PT. Surya Pratista Utama  
Pembimbing Lapangan,



Andi Mintarto, ST  
Tanggal:

Surabaya, Juli 2015  
Dosen Pembimbing,

I. Ira Nugrahani, M.Si

I. Ira Nugrahani, M.Si  
Tanggal:

## **LEMBAR PENYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH**

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

### **Proses Pengolahan Mie Kering di PT. Surya Pratista Utama Jalan Raya Sidoarjo Wonoayu Km 3 Sidoarjo**

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 plagiarism, 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 (c) tahun 2010)

Surabaya, Juli 2015

Penulis

Inka Antonia Permata H. (6103011081), Timothea Felita R.(6103012041), Ang Arnold Timotius J. (6103012100). **“Proses Pengolahan Mie Kering di PT. Surya Pratista Utama Jalan Raya Sidoarjo Wonoayu Km 3, Sidoarjo”**.

Dibawah bimbingan: Ir. Ira Nugerahani, M.Si.

## ABSTRAK

Mie merupakan salah satu produk olahan berbasis terigu yang mudah diterima oleh masyarakat karena harganya relatif terjangkau, penyajiannya mudah dan cepat serta dapat dipadukan dengan makanan lainnya. Mie yang disukai konsumen adalah mie yang berkualitas baik dan memiliki nilai gizi yang tinggi sehingga perlu penanganan khusus agar tidak mudah mengalami kerusakan atau terkontaminasi. PT. Surya Pratista Utama (SUPRAMA) merupakan salah satu produsen mie berlokasi di Sidoarjo yang memproduksi mie sejak tahun 1972 yang telah didistribusikan ke berbagai wilayah di Indonesia sehingga PT. SUPRAMA sebagai tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan mampu memberikan banyak pengalaman yang bermanfaat. Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. SUPRAMA yang dilaksanakan pada tanggal 8 Desember 2014 sampai dengan tanggal 23 Desember 2014. PT. SUPRAMA berlokasi di Jalan Raya Sidoarjo-Wonoayu Km 3, Desa Suko, Sidoarjo, Jawa Timur. Jumlah karyawan PT. Surya Pratista Utama adalah 1.134 orang. Proses pengolahan mie meliputi *sifting*, *mixing*, *feeding*, *compounding*, *sheeting*, *slitting*, *steaming*, *cutting and folding*, *drying* (untuk mie kering), *frying* (untuk mie instan), *cooling*, *metal detecting* dan *packing*. Pengawasan mutu dilakukan pada bahan baku dan bahan pembantu, setiap proses produksi, produk akhir dan pengemasan.

Kata kunci: Mie kering, Pengolahan, PT. Surya Pratista Utama

Inka Antonia Permata H. (6103011081), Timothea Felita (6103012041), Ang Arnold Timotius J. (6103012100). **“Dried Noodle Processing process in PT. Surya Pratista Hutama Sidoarjo Wonoayu Km 3, Sidoarjo”**.

Advisory Committee: Ir. Ira Nugerahani, M.Si

## ABSTRACT

Noodles is one of the processed products based on wheat that is easily accepted by the community because the price relatively accessible, easy and quick to prepare, and easily combined with other food. Noodle which preferred by consumer is good quality noodles and having high nutritional value so it will need special handling to prevent damaged and contaminated. PT. Surya Pratista Hutama (SUPRAMA) is one of the noodles industry that located in Sidoarjo since 1972 and distributed to various districts in Indonesia. PT. SUPRAMA as **industrial work as the food processing** able to provide a lot of experience. The **practice** of food processing in PT. SUPRAMA was held on December, 8<sup>th</sup> 2014 until December, 23<sup>rd</sup> 2014. PT. SUPRAMA located on main road Sidoarjo-Wonoayu Km 3, Suko village, Sidoarjo, East Java. The employees in PT. Surya Pratista Hutama was 1.134 people. Noodle processing include sifting, mixing, feeding, compounding, sheeting, slitting, steaming, cutting and folding, drying (for dried noodle), frying (for instant noodle), cooling, metal detecting and packing. Quality control is done on raw materials and auxiliary materials, every production process, the final product and packaging.

Keyword: Dried noodle, Processing, PT. Surya Pratista Hutama



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul **“Proses Pengolahan Mie Kering di PT. Surya Pratista Utama Jalan Raya Sidoarjo Wonoayu Km 3, Sidoarjo”**. Penyusunan makalah Praktek 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 ini, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ir. Ira Nugrahani, M.Si, selaku dosen pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran dalam membimbing serta memberi pengarahan sehingga makalah PKIPP ini dapat diselesaikan.
2. Bapak Drs. Ec. Mohammad Imbran, SH selaku kepala HRD PT. Surya Pratista Utama yang telah banyak memberikan informasi yang lengkap, penyertaan saat bimbingan kerja di pabrik, serta waktu dan kesabaran dalam penyusunan laporan ini dari awal hingga akhir.
3. Bapak Andi Mintarto, ST selaku pembimbing lapangan pertama.
4. Bapak Adif Solikhudin, ST selaku pembimbing lapangan kedua.
5. Semua staf PT. Surya Pratista Utama yang sangat baik dalam membimbing, mengarahkan serta memberikan bantuan baik secara tertulis maupun lisan saat penulis melakukan praktek kerja di pabrik.
6. Orang tua, saudara, teman-teman, dan semua pihak yang tidak penulis sebutkan satu per satu yang telah banyak membantu, mendukung, dan memberi dukungan kepada penulis sehingga makalah PKIPP ini dapat terselesaikan dengan baik.

Penulis telah berusaha menyelesaikan makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dengan sebaik mungkin namun menyadari masih ada kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan. Akhir kata, semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Juli 2015

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK .....	i
<i>ABSTRACT</i> .....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan PKIPP .....	3
1.3. Metode Pelaksanaan .....	4
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan .....	5
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	6
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan .....	6
2.2. Letak Perusahaan .....	13
2.2.1. Lokasi Perusahaan.....	13
2.2.2. Tata Letak Pabrik .....	14
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI.....	16
3.1. Struktur Organisasi .....	16
3.2. Tugas dan Klasifikasi Karyawan .....	17
3.3. Ketenagakerjaan .....	26
3.4. Kesejahteraan Karyawan.....	30
BAB IV. BAHAN BAKU DAN PEMBANTU .....	32
4.1. Bahan Baku Pembuatan Mie .....	32
4.1.1. Terigu .....	32
4.1.2. Air .....	35
4.1.3. Garam Karbonat.....	39
4.2. Bahan Tambahan.....	39
4.2.1. Garam Dapur.....	40
4.2.2. Tartrazine CI 19140 dan Sunset Yellow .....	40
4.2.3. Tepung Tapioka .....	41

4.2.4. Tepung Jagung .....	41
4.2.5. CMC .....	42
4.2.6. Garam Polifosfat .....	42
<b>BAB V. PROSES PENGOLAHAN .....</b>	<b>44</b>
5.1. Pengertian dan Proses Pengolahan .....	44
5.2. Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan .....	45
5.2.1. <i>Sifting</i> (Pengayakan) .....	45
5.2.2. <i>Mixing</i> (Pencampuran) .....	46
5.2.3. <i>Feeding</i> .....	48
5.2.4. <i>Compounding</i> .....	49
5.2.5. <i>Sheeting</i> (Pemipihan) .....	49
5.2.6. <i>Slitting</i> (Pencetakan) .....	50
5.2.7. <i>Steaming</i> (Pengkukusan) .....	51
5.2.8. <i>Cutting</i> dan <i>Folding</i> (Pemotogan dan Pelipatan) .....	52
5.2.9. <i>Drying</i> (Pengerinan) .....	53
5.2.10. <i>Frying</i> (dilakukan pada pengolahan <i>instant mie</i> ) .....	54
5.2.11. <i>Cooling</i> (Pendinginan) .....	54
5.2.12. <i>Metal Detecting</i> .....	55
5.2.13. <i>Seasoning</i> .....	55
5.2.14. <i>Packing</i> (Pengemasan) .....	55
<b>BAB VI. PENGEMASAN .....</b>	<b>58</b>
6.1. Bahan Pengemas dan Metode Pengemas .....	59
6.1.1. Bahan Pengemas .....	59
6.1.1.1. Kemasan Primer .....	59
6.1.1.2. Kemasan Sekunder .....	61
6.1.1.3. Kemasan Tersier .....	61
6.1.2. Metode Pengemas .....	61
6.2. Kriteria Bahan Pengemas .....	62
6.3. Metode Penyimpanan .....	64
<b>BAB VII SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN .....</b>	<b>65</b>
7.1. Mesin Utama .....	65
7.1.1. Mesin Penggerak ( Dinamo) .....	65
7.1.2. <i>Rotary Shifter</i> .....	65
7.1.3. <i>Screw Conveyor</i> .....	66
7.1.4. Mesin Pencampur Air Alkali ( <i>Mixer Alkali</i> ) .....	67
7.1.5. Mesin Pencampuran Adonan Mie ( <i>Dough Mixer</i> ) .....	68
7.1.6. Mesin Penampung Adonan ( <i>Dough Feeder</i> ) .....	69
7.1.7. Mesin Pengepal Adonan ( <i>Roll Compounder</i> ) .....	69

7.1.8. Mesin Pemipih ( <i>Roller Press</i> ) .....	70
7.1.9. <i>Conveyor Slitter</i> .....	71
7.1.10. Mesin Pengukus ( <i>Steamer Box</i> ).....	72
7.1.11. Mesin Pemotong ( <i>Cutting Machine</i> ) .....	72
7.1.12. Mesin Pengeriing ( <i>Dryer</i> ).....	73
7.1.13. <i>Blower</i> .....	74
7.1.14. <i>Conveyor Packing</i> .....	75
7.2. Peralatan .....	76
7.2.1. <i>Pallet</i> .....	76
7.2.2. <i>Forklift</i> .....	76
7.2.3. Kereta Dorong .....	77
BAB VIII. SUMBER DAYA .....	78
8.1. Macam Sumber Daya yang Digunakan.....	78
BAB IX. SANITASI .....	81
9.1. Sanitasi .....	81
9.1.1. Sanitasi Air.....	81
9.1.2. Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Pembantu .....	83
9.1.3. Sanitasi Pekerja .....	84
9.1.4. Sanitasi Gedung dan Lingkungan Pabrik .....	85
9.1.5. Sanitasi Mesin dan Peralatan .....	86
9.1.6. Sanitasi Area Produksi .....	87
BAB X. PENGAWASAN MUTU .....	90
10.1. Pengawasan Mutu bahan Baku dan Bahan Pembantu .....	90
10.1.1. Bahan Baku .....	90
10.1.1.1. Terigu.....	90
10.1.1.2. Air .....	93
10.1.1. Bahan Pembantu .....	94
10.2. Pengawasan Mutu Proses Produksi.....	94
10.3. Pengawasan Mutu Produk Akhir .....	95
10.4. Pengawasan Mutu Kemasan .....	96
BAB XI. PENGOLAHAN LIMBAH .....	98
11.1. Limbah .....	98
11.1.1. Limbah Cair .....	99
11.1.2. Limbah Padat .....	101
11.1.3. Limbah Udara .....	104

BAB XII. TUGAS KHUSUS .....	109
12.1.Kapasitas dan Efektivitas Penggunaan Air dalam Proses Produksi serta <i>Water Treatment</i> .....	109
12.1.1.Kapasitas dan Efektivitas Penggunaan Air dalam Proses Produksi .....	109
12.1.2. <i>Water Treatment</i> .....	110
12.1.2.1. <i>Water treatment</i> Air untuk Proses Produksi .....	110
12.1.2.2. <i>Water Treatment</i> Air untuk Limbah Produksi .....	114
12.2.Peningkatan Sistem Pengolahan Limbah Cair Menggunakan Mikroorganisme.....	116
12.3.Peranan Environment, Healt and Safety (EHS) di PT. SUPRAMA .....	120
12.3.1. Environment, Healthy and Safety (EHS) .....	120
12.3.2. Peran EHS dalam Lingkungan PT. SUPRAMA .....	120
12.3.3. Peran EHS dalam Sanitasi di PT. SUPRAMA .....	122
12.3.4. Peran EHS dalam Keselamatan Kerja PT. SUPRAMA .....	124
 BAB XII PENUTUP .....	 125
13.1. Kesimpulan .....	125
13.2.Saran.....	126
 DAFTAR PUSTAKA.....	 127
LAMPIRAN .....	132

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Jumlah Pekerja PT.Surya Pratista Utama.....	27
Tabel 3.2. Komposisi Tenaga Kerja Saat Operasional PT. SUPRAMA Tahun 2011.....	27
Tabel 3.3. Pembagian Jam Kerja Karyawan PT. Surya Pratista Utama.....	29
Tabel 4.1. Spesifikasi Persyaratan Mutu Tepung.....	33
Tabel 4.2. Standar Umum Air untuk Pengolahan Pangan.....	36
Tabel 5.1. Kapasitas Produksi PT. Surya Pratista Utama (SUPRAMA).....	45
Tabel 8.1. Penggunaan Energi.....	79
Tabel 8.2. Penggunaan bahan bakar.....	80
Tabel 11.1. Prediksi Kapasitas Limbah Padat yang Dihasilkan.....	102
Tabel 11.2. Klasifikasi Produk Afalan.....	103
Tabel 11.3. Karakteristik Limbah Non B3 PT. Surya Pratista Utama ...	105
Tabel 11.4. Karakteristik Limbah B3 PT. Surya Pratista Utama .....	106
Tabel 12.1. Kebutuhan Air Saat Operasional.....	110
Tabel 12.2. Standar Limbah Cair berdasarkan SK Gubernur Jawa Timur No. 45 Tahun 2002.....	117

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Alur Perubahan Nama PT. SUPRAMA.....	8
Gambar 2.2. Logo PT. SUPRAMA.....	9
Gambar 2.3. <i>Corporation's 7 Values</i> (Budaya Perusahaan) .....	10
Gambar 2.4. Sertifikat ISO.....	11
Gambar 2.5. Sertifikat Halal.....	11
Gambar 4.1. Diagram Alir Proses <i>Water Treatment</i> .....	37
Gambar 5.1. Diagram Alir Mie Kering PT. SUPRAMA.....	56
Gambar 5.2. Diagram Alir Mie Instan PT. SUPRAMA.....	57
Gambar 6.1. Kemasan “BD Pipih”.....	60
Gambar 6.2. Kemasan “Mie Baso”.....	60
Gambar 6.3. Kemasan <i>Box</i> (Sekunder) “BD Pipih”.....	61
Gambar 6.4. <i>Single Corrugated Paper</i> .....	63
Gambar 6.5. Contoh Kemasan.....	63
Gambar 7.1. <i>Rotary Shifter</i> .....	66
Gambar 7.2. <i>Screw Conveyor</i> .....	67
Gambar 7.3. <i>Dough Mixer</i> .....	68
Gambar 7.4. <i>Dough Feeder</i> .....	69
Gambar 7.5. <i>Roller Press</i> .....	71
Gambar 7.6. <i>Conveyor Slitter</i> .....	71
Gambar 7.7. <i>Steamer Box</i> .....	72
Gambar 7.8. <i>Cutting Machine</i> .....	73
Gambar 7.9. <i>Drying Machine</i> .....	74
Gambar 7.10. <i>Blower</i> .....	75
Gambar 7.11. <i>Conveyor Packing</i> .....	75
Gambar 7.12. Palet Kayu .....	76
Gambar 7.13. Palet Plastik.....	76



Gambar 7.14. <i>Forklift</i> .....	76
Gambar 7.15. Kereta Dorong.....	77
Gambar 9.1. <i>Rodent Life Trap</i> .....	88
Gambar 9.2. <i>Flies Trap</i> .....	89
Gambar 11.1. Bak WWTP di PT.SUPRAMA .....	101
Gambar 11.2. <i>Flying</i> dan <i>Bottom Ash</i> pada pallet.....	104
Gambar 11.3. Gudang <i>Flying</i> dan <i>Bottom Ash</i> .....	104
Gambar 11.4. Ukuran WWTP (Bak Pengendapan) Air Limbah Mie .....	107
Gambar 11.5. Diagram Alir Limbah Selama Proses Produksi Mie Kering.....	108
Gambar 12.1. Diagram Alir Proses <i>Water Treatment</i> .....	112
Gambar 12.2. Neraca Air saat Operasional.....	113

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Denah Lokasi PT. SUPRAMA.....	132
Lampiran 2. Struktur Organisasi PT. SUPRAMA .....	133
Lampiran 3. Struktur Organisasi Departemen <i>Engineering</i> .....	134
Lampiran 4. Struktur Organisasi Departemen PPIC .....	135
Lampiran 5. Struktur Organisasi Departemen Lab, QC dan EHS.....	136
Lampiran 6. Struktur Organisasi Departemen Produksi.....	137
Lampiran 7. Spesifikasi Tepung Terigu di PT. SUPRAMA .....	138
Lampiran 8. Spesifikasi Tepung Tapioka di PT. SUPRAMA .....	140
Lampiran 9. Spesifikasi Tepung Jagung di PT. SUPRAMA .....	142
Lampiran 10. Kapasitas Produksi PT. SUPRAMA.....	144
Lampiran 11. <i>Rodent Life Trap</i> .....	145
Lampiran 12. <i>Quality Plan</i> PT. Surya Pratita Utama.....	146
Lampiran 13. Standar Mutu Produk Akhir – BD 44 .....	152