

**PROSES PENGOLAHAN MI INSTAN
DI PT. INDOFOOD CBP SUKSES MAKMUR TBK
DIVISI MI, CABANG JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH :

**SURYA AGUNG ABADI (6103016103)
MASSITAH SARASWATI Y. (6103016138)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2019**

**PROSES PENGOLAHAN MI INSTAN
DI PT. INDOFOOD CBP SUKSES MAKMUR TBK
DIVISI MI, CABANG JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**

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

OLEH:

**SURYA AGUNG ABADI (6103016103)
MASSITAH SARASWATI Y. (6103016138)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2019**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Surya Agung Abadi, Massitah Saraswati Yasmin
NRP : 6103016103, 6103016138

Menyetujui karya ilmiah kami:

Judul : Proses Pengolahan Mi Instan Di Pt. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Divisi Mi, Cabang Jawa Timur

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.

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

Surabaya, 30 Juli 2019

Yang menyatakan,

The image shows two handwritten signatures in black ink. Between the signatures is a 1000 Rupiah banknote from Bank Mandiri. The banknote is yellow and green, with the word 'SERIBU' and the number '1000' clearly visible. The serial number 'K934AHF059568420' is also present on the note.

Surya Agung Abadi

Massitah Saraswati Yasmin

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Pengolahan Mi Instan di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi, Cabang Jawa Timur” yang diajukan oleh Surya Agung Abadi (6103016103), dan Massitah Saraswati Yasmin (6103016138) telah diujikan pada tanggal 19 Juli 2019 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Tim Penguji,



Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS.

Tanggal:

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian,

Dekan,



Dr. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

Tanggal:

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul "Pengolahan Mi Instan di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk, Divisi Mi, Cabang Jawa Timur" yang diajukan oleh Surya Agung Abadi (6103016103), dan Massitah Saraswati Yasmin (6103016138) telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk,



19/

Niken Rachmaningsih

Niken Rachmaningsih
Tanggal:

Dosen Pembimbing,

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

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

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

**Proses Pengolahan Mi Instan di PT. Indofood CBP Sukses Makmur
Tbk Divisi Mi, Cabang Jawa Timur**

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 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(e) Tahun 2019.

Surabaya, 30 Juli 2019

Yang menyatakan,

The image shows two handwritten signatures in black ink. Between the signatures is a yellow rectangular stamp with the text 'METERAI TEMPEL' at the top, a central emblem of Garuda, and the number '3000' at the bottom, indicating a 3000 Rupiah stamp. The stamp also contains the alphanumeric code '37TAHF059568475'.

Surya Agung Abadi

Massitah Saraswati Yasmin

Surya Agung Abadi (6103016103), Massitah Saraswati Yasmin (6103016138). **Proses Pengolahan Mi Instan di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi, Cabang Jawa Timur.**

Di bawah bimbingan Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, M.S.

ABSTRAK

Mi instan merupakan salah satu produk makanan cepat saji yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Di Indonesia, mi instan digemari berbagai kalangan, mulai anak-anak hingga lanjut usia karena enak, praktis, murah, dan mengenyangkan. Industri terbesar yang paling dikenal masyarakat dalam memproduksi mie di Indonesia adalah PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Divisi Mi, yang salah satunya berada di Pasuruan, Jawa Timur. Bahan utama pembuatan mi instan adalah tepung terigu, air, minyak, dan larutan alkali. Pembuatan mi instan di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk melalui beberapa tahapan proses diantaranya adalah proses penyiapan bahan baku, pencampuran, pembentukan lembaran dan untaian mi, pengukusan, pemotongan dan pelipatan, penggorengan, pendinginan, dan pengemasan. Bahan pengemas mi instan yang digunakan meliputi kemasan primer dan sekunder. PT Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk menerapkan sistem pengawasan mutu dan sanitasi dari bahan baku, bahan pengemas, dan proses produksi agar kualitas produk yang dihasilkan baik. Standar yang digunakan sesuai dengan standar GMP dan SOP. Proses pengolahan limbah di PT Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk. sudah beroperasi dengan baik sehingga mencapai batas aman dan tidak mencemari lingkungan sekitar pada saat proses pembuangan. Sistem keamanan pangan yang diterapkan di PT Indofood CBP Sukses Makmur ini adalah ISO 22000:2018. Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk. bertujuan untuk mengetahui dan memahami proses produksi, mempelajari permasalahan dan cara penyelesaiannya, mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi saat proses produksi, mengetahui lingkungan kerja dan pengelolaan manajemen perusahaan.

Kata kunci: PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk, mi instan, proses pengolahan mi

Surya Agung Abadi (6103016103), Massitah Saraswati Yasmin (6103016138). **Instant Noodle Processing at PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Noodle Division, East Java Branch.**
Advised by Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS.

ABSTRACT

Instant noodle is one of the most popular fast food products among Indonesian. In Indonesia, instant noodle is well liked among various groups, from children to elderly because it is delicious, practical, cheap and satiated. One of the biggest and most well-known instant noodle producer in Indonesia is PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Noodle Division, which has one of its branches located in Pasuruan, East Java. The main ingredients of instant noodle are wheat flour, water, oil, and alkaline solutions. The manufacturing process of instant noodle involves several steps including preparing raw materials, mixing, forming sheet and string of noodles, steaming, cutting and folding, frying, cooling, and packaging. Primary and secondary packaging are materials that used for packaging.

This company implements a quality and sanitation surveillance system from raw materials, packaging materials, and production processes so that the quality of the products are good. The standards used are in accordance with GMP and SOP standards. Waste treatment process at PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk has been operated properly in case to reach a safe limit and no pollutant of the environment. The food safety system applied at PT Indofood CBP Sukses Makmur is ISO 22000:2018. The aims of Industrial Job Training Practice are to know and understand the production process, problems solving, learn how to control the quality and the sanitation during the production process, find out the work environment and company management

Kata kunci: PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk, instant noodle, noodle processing

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Pengolahan Mi di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi, Cabang Jawa Timur”**.. Penyusunan Laporan 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 mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulisan karya tulis ini.
2. PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi, Cabang Jawa Timur yang telah memberikan kesempatan penulis untuk pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan
3. Ibu Niken, Pak Rudi, dan Pak Tedja selaku pembimbing lapangan
4. Keluarga dan teman-teman yang telah mendukung penulis. Juga semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah mendukung penulisan ini..

Penulis telah berusaha menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dengan sebaik mungkin, namun penulis menyadari masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran pembaca sangat diharapkan. Akhir kata, semoga karya tulis ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 15 Juli 2019

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Praktek Industri Pengolahan Pangan.....	2
1.2.1 Tujuan Umum.....	2
1.2.2 Tujuan Khusus.....	2
1.3 Kegunaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan	2
1.4 Waktu dan Tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan..	2
BAB II TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	4
2.1 Riwayat Singkat Perusahaan	4
2.2 Letak Perusahaan	5
2.2.1 Lokasi	5
2.2.2 Tata Letak Pabrik	9
BAB III STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN	12
3.1 Struktur Organisasi	12
3.2 Deskripsi Tugas dan Kualifikasi Karyawan.....	13
3.3 Kesejahteraan Karyawan	17
BAB IV BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	18
4.1 Bahan Baku	18
4.1.1 Tepung Terigu	18
4.1.2 Minyak	19
4.1.3 Air	20
4.2 Bahan Pembantu.....	21
4.2.1 Seasoning	21
4.2.2 Alkali.....	21

BAB V PROSES PRODUKSI.....	23
5.1 Pengertian dan Proses Produksi	23
5.2 Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan	23
 BAB VI PENYIMPANAN DAN DISTRIBUSI	 32
6.1 Bahan Pengemas	32
6.2 Alat Penyimpanan dan Metode Penyimpanan.....	33
6.2.1 Fasilitas Penyimpanan.....	34
6.2.2 Metode Penyimpanan.....	35
6.3 Prosedur Pemesanan dan Wilayah Distribusi.....	36
 BAB VII SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	 38
7.1 Macam, Jumlah, dan Spesifikasi Mesin	38
7.1.1 <i>Hopper</i>	38
7.1.2 <i>Mixer</i>	39
7.1.3 <i>Doughsheet Pressing Roller</i>	40
7.1.4 <i>Continuous Pressing Roller</i>	40
7.1.5 <i>Slitter</i>	41
7.1.6 <i>Steamer</i>	42
7.1.7 <i>Cutter and Folder</i>	43
7.1.8 <i>Fryer</i>	44
7.1.9 <i>Cooler</i>	45
7.1.10 <i>Packaging Machine</i>	46
7.2 Perawatan, Perbaikan, dan Penyediaan Suku Cadang	47
 BAB VIII ENERGI YANG DIGUNAKAN	 49
8.1 Sumber Daya Manusia	49
8.2 Sumber Daya Listrik	50
 BAB IX SANITASI PABRIK	 52
9.1 Sanitasi Pabrik.....	52
9.2 Sanitasi Mesin dan Peralatan.....	52
9.3 Sanitasi Bahan Baku.....	54
9.4 Sanitasi Pekerja	55
 BAB X PENGAWASAN MUTU.....	 57
10.1 Pengawasan Mutu Bahan Baku dan Bahan Tambahan	57
10.2 Pengawasan Mutu dan Proses Produksi	58
10.3 Pengawasan Mutu Produk Akhir.....	59
10.3.1 Produk Akhir.....	63

10.3.2	Jenis Produk	64
10.3.3	Gudang <i>Finished Goods</i> (GFG)	73
10.3.4	Penentuan <i>Reject Finished Goods</i>	75
10.3.4.1	Definisi Barang <i>Reject Finished Goods</i>	75
10.3.4.2	Prosedur Pelaksanaan	78
10.3.4.3	Cara Pengambilan Sampel	78
10.3.5	Masalah dan Solusi	79
10.3.6	Standar Operasional Prosedur (SOP)	82
10.3.7	Jenis Analisa yang Digunakan	85
10.3.7.1	Kadar <i>Acid Value</i> /Angka Asam (AV)	86
BAB IX SANITASI PABRIK		88
11.1	Pengertian Limbah	88
11.2	Sumber Limbah	89
11.2.1	Limbah Cair	89
11.2.2	Air Limbah dari Sisa Produksi	89
11.2.3	Air Limbah Buangan Domestik	90
11.3	Metode Pengolahan	91
11.3.1	Penyaringan Padatan	91
11.3.2	Pemisahan Padatan	91
11.3.3	Pemompaan	92
11.3.4	Bak Pemisah Minyak	92
11.3.5	Aerasi	92
11.3.6	Bak <i>Settling</i> I	93
11.3.6.1	Bak <i>Settling</i> II	93
11.3.6.2	Bak Kontrol	93
11.3.7	Penyaringan Lumpur Ringan	93
11.3.8	Pengeluaran Air Limbah	94
11.4	Limbah Padat	94
11.5	Limbah Udara (Remisi)	94
BAB XII TUGAS KHUSUS		95
12.1	<i>Critical Control Point</i> (CCP) Proses Pengolahan Mi	95
12.2	Faktor Penentuan Mutu Produk Mi Instan	97
BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN		103
13.1	Kesimpulan	103
13.2	Saran	103
DAFTAR PUSTAKA		105

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.1. Lambang Indofood.....	4
Gambar 2.2. Denah Lokasi Pabrik.....	6
Gambar 2.3. Denah Pabrik	8
Gambar 2.4. <i>Layout</i> Pabrik	10
Gambar 5.1. Diagram Alir pembuatan Mi Instan.....	24
Gambar 7.1. Mesin <i>Hopper</i>	39
Gambar 7.2. Mesin <i>Mixer</i>	40
Gambar 7.3. Mesin <i>Continous Pressing Roller</i>	41
Gambar 7.4. Mesin <i>Slitter</i>	42
Gambar 7.5. Mesin <i>Steamer</i>	43
Gambar 7.6. Mesin <i>Cutter and Folder</i>	44
Gambar 7.7 Mesin Fryer.....	45
Gambar 7.8. Mesin <i>Cooler</i>	46
Gambar 7.9. Mesin <i>Packaging Machine</i>	47
Gambar 10.1. Siklus PDCA.....	61
Gambar 10.2. Tahapan <i>Quality Control Finished Goods</i> Mi Instan.....	64
Gambar 10.3. Produk Mi Instan <i>Brand</i> Indomie Goreng.....	67
Gambar 10.4. Produk Mi Instan <i>Brand</i> Indomie Jumbo.....	67
Gambar 10.5. Produk Mi Instan <i>Brand</i> Indomie Kuah.....	68
Gambar 10.6. Produk Mi Instan <i>Brand</i> Indomie Selera Nusantara	69
Gambar 10.7 Produk Mi Instan <i>Brand</i> Indomie Mi Keriting.....	69
Gambar 10.8. Produk Mi Instan <i>Brand</i> Indomie <i>Taste of Asia</i>	70
Gambar 10.9. Produk Mi Instan <i>Brand</i> Indomie Kuliner Indonesia.....	70
Gambar 10.10. Produk Mi Instan <i>Brand</i> Indomie My Noodlez.....	70
Gambar 10.11. Produk Mi Instan <i>Brand</i> Indomie <i>Real Meat</i>	70

Gambar 10.12. Produk Mi Instan <i>Brand</i> Indomie <i>Brand</i> Supermi	71
Gambar 10.13. Produk Mi Instan <i>Brand</i> Indomie Mi Sarimi	72
Gambar 10.14. Produk Mi Instan <i>Brand</i> Sakura.....	72
Gambar 10.15. Produk Mi Telur Cap 3 Ayam.....	72
Gambar 10.16. Produk Mi Instan <i>Brand</i> Pop Mie	73

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Deskripsi Tugas Karyawan PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk.....	13
Tabel 3.2. Pembagian Waktu Kerja Umum (<i>Non Shift</i>).....	16
Tabel 3.3. Pembagian Waktu Kerja Giliran (<i>Shift</i>).....	16
Tabel 4.1. Standar Mutu Minyak Goreng	20
Tabel 12.1. Syarat Mutu Tepung Terigu Berdasarkan SNI 3751:2009.....	96