

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

**LAPORAN PRAKTIK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN
PANGAN**



OLEH:

SEBASTIAN HANDI TEGUH W. 6103020043
JONATHAN BILLY SISWANTO 6103020058

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

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

**LAPORAN PRAKTIK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN
PANGAN**

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

OLEH:

SEBASTIAN HANDI TEGUH W. 6103020043
JONATHAN BILLY SISWANTO 6103020058

**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 Mi di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Instan, Pasuruan-Jawa Timur”, yang diajukan oleh Sebastian Handi Teguh Wijaya (6103020043) dan Jonathan Billy Siswanto (6103020058) telah disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk diajukan.

Pembimbing Lapangan,



Indofood CBP

Niken Rachmaningsih
BPQDCM
PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk.
Tanggal: 21 Juli 2023

Dosen Pembimbing,



Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP, M.Si., PhD
NIK/NIDN: 611.03.0561/0726078001
Tanggal: 20 Juli 2023

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Pengolahan Mi di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Instan, Pasuruan-Jawa Timur”, yang diajukan oleh Sebastian Handi Teguh Wijaya (6103020043) dan Jonathan Billy Siswanto (6103020058) telah diujikan pada tanggal 13 Juli 2023 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si., PhD

NIK/NIDN: 611.03.0561/0726078001

Tanggal: 20 Juli 2023

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian,
Ketua, Dekan,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M. Si.

NIK : 611.89.0155

NIDN : 0004066401

Tanggal: 20-7-2023



Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP.

NIK : 611.00.0429

NIDN : 0726017402

Tanggal: 20-7-2023

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua merangkap Anggota: Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP,
M.Si., PhD

Sekretaris merangkap Anggota: Rudi Hartono A.

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

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

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

adalah hasil karya saya 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 (e) Tahun 2010.

Surabaya,
Yang menyatakan,



Sebastian Handi Teguh W.

Jonathan Billy Siswanto

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Sebastian Handi Teguh Wijaya, Jonathan Billy Siswanto
NRP : 6103020043, 6103020058

Menyetujui Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul: **“Proses Pengolahan Mi di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Instan, Pasuruan-Jawa Timur”**

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,
Yang menyatakan,



Sebastian Handi Teguh W.

Jonathan Billy Siswanto

Sebastian Handi Teguh Wijaya (6103020043), Jonathan Billy Siswanto (6103020058). **Proses Pengolahan Mi di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Instan, Pasuruan-Jawa Timur.**

Dibawah bimbingan: Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP, M.Si., PhD

ABSTRAK

Tingkat konsumsi mi instan yang tinggi oleh masyarakat Indonesia membuat banyak perusahaan mi instan bermunculan di Indonesia. Salah satu produsen mi instan yang telah berdiri sejak lama dan menjadi pelopor berkembangnya industri mi instan di Indonesia yaitu PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Bahan baku utama pembuatan mi instan yaitu tepung terigu, tepung tapioka, dan air. Bahan baku pembantu dalam pembuatan mi instan yaitu minyak goreng dan alkali. Proses pembuatan mi instan di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Cabang Jawa Timur melalui beberapa tahapan yaitu pencampuran, pembentukan adonan lembaran, pembentukan untaian mi, pengukusan, pemotongan dan pelipatan, penggorengan, pendinginan, dan pengemasan. Sistem produksi di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Cabang Jawa Timur dilakukan secara kontinyu. Bahan pengemas primer yang digunakan oleh PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Cabang Jawa Timur yaitu plastik OPP, laminasi, EPS, dan kertas. Bahan pengemas sekunder yang digunakan yaitu karton. PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Cabang Jawa Timur menerapkan sistem sanitasi sesuai pedoman yang ada serta pengawasan mutu dari penerimaan bahan baku hingga produk jadi untuk menjamin kualitas dari mi instan yang dihasilkan.

Kata kunci: PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Cabang Jawa Timur, mi instan, proses pengolahan

Sebastian Handi Teguh Wijaya (6103020043), Jonathan Billy Siswanto (6103020058). **Noodle Processing at PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Instan, Pasuruan-Jawa Timur.**
Advisory Committee: Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP, M.Si., PhD

ABSTRACT

The high level of instant noodle consumption by the people of Indonesia has made many instant noodle companies emerge in Indonesia. One of the instant noodle producers that has been established for a long time and is a pioneer in the development of the instant noodle industry in Indonesia, namely PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. The main raw materials for making instant noodles are wheat flour, tapioca flour, and water. Auxiliary raw materials in making instant noodles are cooking oil and alkali. The process of making instant noodles at PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. East Java Branch Noodle Division went through several stages, namely mixing, sheet dough forming, noodle strand formation, steaming, cutting and folding, frying, cooling, and packaging. Production system at PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Mi Division East Java Branch is carried out continuously. Primary packaging material used by PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Mi Division East Java Branch namely OPP plastic, laminate, EPS, and paper. The secondary packaging material used is cardboard. PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. East Java Branch Noodle Division implements a sanitation system according to existing guidelines and quality control from the receipt of raw materials to finished products to ensure the quality of the instant noodles produced.

Keyword: PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. East Java Branch Noodle Division, instant noodle, processing

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha ESA atas berkat dan kasih karunia-Nya yang tidak berkesudahan sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul “**Proses Pengolahan Mi di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Instan, Pasuruan-Jawa Timur**”. Penyusunan laporan ini 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. Anita Maya Sutedja, S.TP, M.Si., PhD selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pemikiran untuk membimbing dan mengarahkan penulis.
2. Ibu Niken Rachmaningsih, selaku BPDQCM PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Cabang Jawa Timur yang telah berkenan memberikan kesempatan untuk melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Cabang Jawa Timur.
3. Keluarga dan teman-teman penulis yang telah senantiasa memberikan semangat dan mendukung penulis dalam menyelesaikan penulisan.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Laporan Praktik Kerja ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 20 Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SUSUNAN TIM PENGUJI	iv
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH	v
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	2
1.3. Metode Pelaksanaan	3
II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	4
2.1. Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	4
2.2. Letak Perusahaan	5
2.3. Tata Letak Pabrik	7
III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN	10
3.1. Struktur Organisasi	10
3.2. Deskripsi Tugas	11
3.3. Kesejahteraan Karyawan	14
IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	16
4.1. Bahan Baku	16
4.1.1. Tepung Terigu	16
4.1.2. Tepung Tapioka	17
4.1.3. Air	18
4.2. Bahan Pembantu	20
4.2.1. Minyak Goreng	20
4.2.2. Alkali	21
4.3. Bahan Pelengkap	22
V. PROSES PRODUKSI	24
5.1. Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan	24
VI. PENGEMASAN, PENYIMPANAN, DAN DISTRIBUSI ...	29
6.1. Proses pengemasan (<i>wrapping</i>)	29

6.2.	Bahan Pengemas.....	29
6.3.	Metode Penyimpanan	32
6.3.1.	Penyimpanan <i>Raw Material</i> (RM)	33
6.3.2.	Penyimpanan <i>Finish Goods</i> (FG).....	35
6.4.	Prosedur Pemesanan dan Wilayah Distribusi	36
VII.	SPEKIFIKASI MESIN DAN PERALATAN.....	38
7.1.	Spesifikasi Mesin, Peralatan, dan Fasilitas Penyimpanan ..	38
7.1.1.	Mesin dan Peralatan.....	38
7.1.2.	Fasilitas Penyimpanan.....	44
7.2.	Perawatan, Perbaikan, dan Penyediaan Suku Cadang	47
VIII.	DAYA YANG DIGUNAKAN.....	49
8.1.	Sumber Daya Manusia	49
8.2.	Sumber Daya Listrik.....	50
8.3.	Sumber Daya Air.....	50
IX.	SANITASI PABRIK	51
9.1.	Sanitasi Pabrik	51
9.2.	Sanitasi Pekerja.....	51
9.3.	Sanitasi Bahan Baku	52
9.4.	Sanitasi Gudang Bahan Baku.....	52
9.5.	Sanitasi Mesin dan Peralatan	52
X.	PENGAWASAN MUTU	54
10.1.	Pengawasan Mutu Bahan Baku dan Bahan Tambahan.....	54
10.2.	Pengawasan Mutu Proses Produksi	56
10.3.	Pengawasan Mutu Produk Akhir	58
XI.	PENGOLAHAN LIMBAH.....	61
11.1.	Limbah Cair.....	61
11.2.	Limbah Padat.....	65
11.3.	Limbah Gas	65
XII.	TUGAS KHUSUS	66
XIII.	KESIMPULAN DAN SARAN	75
	DAFTAR PUSTAKA.....	77

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Grafik TBI mi instan yang paling populer	2
Gambar 2.1.	Letak perusahaan	5
Gambar 2.2.	<i>Lay-Out</i> Pabrik PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Cabang Jawa Timur	9
Gambar 5.1.	Diagram alir proses pembuatan balok mi	24
Gambar 6.1.	Etiket (a) plastik OPP, (b) laminasi, (c) EPS, (d) kertas	30
Gambar 6.2.	Karton Indomie	31
Gambar 6.3.	Rak penyimpanan Finished Goods	36
Gambar 7.1.	<i>Hopper</i>	38
Gambar 7.2.	<i>Mixer</i>	39
Gambar 7.3.	<i>Dough Sheet Pressing Roller</i>	40
Gambar 7.4.	<i>Slitter dan Wave Net Conveyor</i>	40
Gambar 7.5.	<i>Steamer</i>	41
Gambar 7.6.	<i>Cutter dan Folder</i>	42
Gambar 7.7.	<i>Fryer</i>	42
Gambar 7.8.	<i>Cooler</i>	43
Gambar 7.9.	<i>Packaging Machine</i>	44
Gambar 7.10.	Silo	44
Gambar 7.11.	Tangki air dan tangki minyak	45
Gambar 7.12.	<i>Pallet</i> kayu	45
Gambar 7.13.	<i>Warehouse forklift</i>	46
Gambar 7.14.	<i>Hand pallet</i>	47
Gambar 7.15.	Lift barang	47
Gambar 9.1.	Seragam APD untuk sanitasi pekerja	51
Gambar 11.1.	Lay out instalasi pengolahan air limbah	62
Gambar 12.1.	Tabel ING mi instan “Indomie” Goreng Spesial ..	67
Gambar 12.2.	Komposisi Indomie Goreng Spesial	71

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1.	Deskripsi Tugas Karyawan PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Cabang Jawa Timur	11
Tabel 3.2.	Pembagian waktu kerja bergilir (<i>Shift</i>).....	14
Tabel 3.3.	Pembagian waktu kerja umum (<i>Non-Shift</i>)	14
Tabel 4.1.	Standar Mutu Tepung Terigu	16
Tabel 4.2.	Standar Mutu Tepung Tapioka	18
Tabel 4.3.	Standar Mutu Air.....	19
Tabel 4.4.	Standar Mutu Minyak Goreng.....	20
Tabel 12.1.	Data ING dan perhitungan %AKG Indomie varian rasa Mie goreng	69