

**PENGOLAHAN TEPUNG PREMIKS BLEND'O VANILA
PT. SELARAS HUSADA, SIDOARJO**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH :

RODDY CHANDRA

6103021015

KING FIRE

6103021025

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

2024

**PENGOLAHAN TEPUNG PREMIKS
BLEND'O VANILA
PT. SELARAS HUSADA, SIDOARJO**

**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 :

| | |
|----------------------|-------------------|
| RODDY CHANDRA | 6103021015 |
| KING FIRE | 6103021025 |

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN


Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Pengolahan Tepung Premiks Blend'O Vanila di PT. Selaras Husada, Sidoarjo”, yang diajukan oleh Roddy Chandra (6103021015) dan King Fire (6103021025), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Pembimbing Lapangan

Dosen Pembimbing


PT. Selaras Husada

M. Rifki Santoso, S.Si.
Quality Supervisor
Tanggal : 23/7/24


Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP.
NIK/NIDN 611.03.0562/0730047302
Tanggal : 22-7-2024

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Tepung Premiks Blend'O Vanila di PT. Selaras Husada, Sidoarjo”**, yang diajukan oleh Roddy Chandra (6103021015) dan King Fire (6103021025), telah diujikan tanggal 27 Juni 2024 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP.
NIK/NIDN 611.03.0562/0730047302
Tanggal : 01 Juli 2024

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan
Ketua



Ir. Susana Rustiarini, M.Si

NIK : 611.89.0155

NIDN: 0004066401

Tanggal: 23-7-2024

Fakultas Teknologi Pertanian
Dekan



DR Ignatius Srianta, S.TP., MP

NIK : 611.00.0429

NIDN: 0726017402

Tanggal: 23-7-2024

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP
Anggota : M. Rifki Santoso, S. Si.

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

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

**Pengolahan Tepung Premiks Blend'O Vanila
PT. Selaras Husada Sidoarjo**

Adalah hasil karya 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 kami tersebut merupakan plagiarisme, maka kami 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



Roddy Chandra

King Fire

**LEMBAR PERNYATAAN
PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Roddy Chandra, King Fire

NRP : 6103021015, 6103021025

Menyetujui Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul: "Pengolahan Tepung Premiks Blend'O Vanila PT. Selaras Husada Sidoarjo"

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

Demikian persyaratan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya

Surabaya
Yang menyatakan



Roddy Chandra

King Fire

Roddy Chandra (6103021015) dan King Fire (6103021025). **Proses Pengolahan Tepung Premiks Blend'O Vanila di PT. Selaras Husada, Sidoarjo.**

Di bawah bimbingan : Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP.

ABSTRAK

PT. Selaras Husada Sidoarjo adalah perusahaan yang membuat berbagai jenis tepung premiks. Struktur dari organisasi PT. Selaras Husada termaksud struktur organisasi lini yang dipimpin oleh Direktur. Pegawai yang bejerja terbagi menjadi pegawai tetap, pegawai tidak tetap, dan karyawan kontrak. Tepung premiks merupakan campuran tepung siap pakai yang terbuat dari beberapa bahan dalam bentuk bubuk. Bahan baku tepung premiks vanila Blend'O terdiri dari tepung terigu, gula, susu bubuk, pengemulsi lesitin kedelai, dan pensabil gum xanthan. Bahan tambahan yang digunakan terdiri dari perisa sintetik, pewarna sintetik tartrazine Cl. 19140, dan kuning FCF Cl. 19585. Proses pengolahan premiks Blend'O terdiri dari penimbangan bahan baku dan bahan tambahan, peletakan dalam karung, pencampuran dalam *mixer*, dan pengisian dalam kemasan *standing pouch*. Kemasan tepung premiks vanila Blend'O memiliki ukuran 15 x 45 cm dengan tebal 0,1 mm dan memuat keterangan-keterangan produk. Mesin dan peralatana utama untuk proses produksi meliputi timbangan, *mixer*, dan mesin pengemas. PT. Selaras Husada memanfaatkan daya listrik sebesar 23.000 W sebagai kapasitas terpasangnya. PT. Selaras Husada menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan sanitasi pangan sesuai dengan standar HACCP *codex* CXC-1-1969. PT. Selaras Husada melaksanakan sanitasi berupa sanitasi ruang, sanitasi pekerja, dan sanitasi alat. Tindakan pengendalian mutu dibagi menjadi tiga jenis, yaitu pengendalian mutu bahan baku, pengendalian mutu selama proses produksi, dan pengendalian mutu produk jadi.

Kata kunci : PT. Selaras Husada, tepung premiks, proses pengolahan

Roddy Chandra (6103021015) and King Fire (6103021025). **Blend'O Vanilla Premiks Flour Processing Process at PT Selaras Husada, Sidoarjo.**

Under the guidance of : Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP.

ABSTRAC

PT Selaras Husada Sidoarjo is a company that makes various types of premix flour. The organisational structure of PT Selaras Husada includes a line organisation structure led by the Director. Employees who work are divided into permanent employees, non-permanent employees, and contract employees. Premix flour is a ready-to-use flour mixture made from several ingredients in powder form. The raw materials for Blend'O vanilla premix flour consist of wheat flour, sugar, milk powder, soy lecithin emulsifier, and xanthan gum stabiliser. The additives used consisted of synthetic flavouring, synthetic colouring tartrazine Cl. 19140, and FCF yellow Cl. 19585. The Blend'O premix processing consisted of weighing the raw materials and additives, placing them in sacks, mixing them in a mixer, and filling them in a standing pouch. The packaging of Blend'O vanilla premix flour has a size of 15 x 45 cm with a thickness of 0.1 mm and contains product descriptions. The main machinery and equipment for the production process include scales, mixers, and packaging machines. PT Selaras Husada utilises 23,000 W of electrical power as its installed capacity. PT Selaras Husada implements Good Manufacturing Practices (GMP) and food sanitation in accordance with HACCP *codex* CXC-1-1969 PT Selaras Husada implements sanitation in the form of space sanitation, worker sanitation, and tool sanitation. Quality control measures are divided into three types, namely quality control of raw materials, quality control during the production process, and quality control of finished products.

Keywords: PT. Selaras Husada, premiks flour, processing process

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul “**Proses Pengolahan Tepung Premiks Blend'O Vanila di PT. Selaras Husada, Sidoarjo**”. Penyusunan laporan 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 Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam membimbing dan mengarahkan penulis.
2. Bapak Wicaksana Rahardja sebagai Direktur Utama yang telah memberikan izin bagi penulis untuk dapat melaksanakan praktik kerja di PT. Selaras Husada.
3. Bapak Rifki sebagai pembina dan pembimbing penulis dalam melaksanakan praktik kerja di PT. Selaras Husada.
4. Orang tua, saudara, teman-teman, yang telah banyak memberikan bantuan dan dukungan kepada penulis sehingga praktik kerja industri ini dapat berjalan dengan baik.

Penulis telah berusaha menyelesaikan tulisan ini dengan sebaik mungkin namun kami menyadari masih ada kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan. Akhir kata, semoga tulisan ini dapat bermanfaat bagi pembaca

Surabaya, 01 Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--|---------|
| HALAMAN JUDUL | ii |
| LEMBAR PERSETUJUAN | iii |
| LEMBAR PENGESAHAN..... | iv |
| SUSUNAN TIM PENGUJI..... | v |
| LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH..... | vi |
| LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH..... | vii |
| ABSTRAK | viii |
| ABSTRAC | ix |
| KATA PENGANTAR..... | x |
| DAFTAR ISI..... | xi |
| DAFTAR GAMBAR..... | xiv |
| DAFTAR TABEL..... | xv |
| I. PENDAHULUAN | 16 |
| 1.1. Latar Belakang | 16 |
| 1.2. Tujuan | 17 |
| 1.2.1. Tujuan Umum | 17 |
| 1.2.2. Tujuan Khusus | 17 |
| 1.3. Metode Pelaksanaan..... | 18 |
| 1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan | 18 |
| II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN | 19 |
| 2.1. Sejarah dan Perkembangan Perusahaan | 19 |
| 2.2. Visi dan Misi Perusahaan | 20 |
| 2.2.1. Visi Perusahaan..... | 20 |
| 2.2.2. Misi Perusahaan..... | 20 |
| 2.2.3. Nilai-nilai perusahaan..... | 20 |
| 2.2.4. Lima Pilar CSR (<i>Corporate Social Responsibility</i>) | 21 |
| 2.3. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan | 22 |
| 2.3.1. Lokasi..... | 22 |
| 2.3.2. Tata Letak | 23 |
| III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN | 26 |
| 3.1. Struktur Organisasi..... | 26 |
| 3.2. Ketenagakerjaan..... | 33 |

| | |
|---|----|
| 3.2.1 Status Karyawan | 33 |
| 3.2.2. Jam Kerja Karyawan..... | 34 |
| 3.2.3. Sistem Pengupahan Karyawan..... | 34 |
| 3.2.4. Kesejahteraan Karyawan | 35 |
| 3.2.4.1. Cuti..... | 36 |
| 3.2.4.2. Tunjangan Hari Raya..... | 37 |
| 3.2.4.3. Asuransi..... | 37 |
| IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU | 37 |
| 4.1. Bahan Baku | 37 |
| 4.1.1. Tepung Terigu | 37 |
| 4.1.2 Gula | 38 |
| 4.1.3. Susu Bubuk..... | 40 |
| 4.2. Bahan Pembantu | 40 |
| 4.2.1. Pengembang (E500)..... | 40 |
| 4.2.2. Pengemulsi (E450)..... | 40 |
| 4.2.3. Garam | 41 |
| 4.2.4. Pengemulsi Lesitin Kedelai | 42 |
| 4.2.5. Penstabil Gum Xanthan | 43 |
| 4.3. Bahan Tambahan..... | 43 |
| 4.3.1. Perisa Sintetik (Vanila) | 43 |
| 4.3.2. Pewarna Sintetik Tartrazine Cl. 19140..... | 43 |
| 4.3.3. Pewarna Sintetik Kuning FCF Cl. 19585..... | 44 |
| V. PROSES PENGOLAHAN..... | 46 |
| 5.1. Proses Pengolahan Premiks Blend'O..... | 46 |
| 5.1.1. Penimbangan..... | 46 |
| 5.1.2. Pencampuran..... | 47 |
| 5.1.3. Pengemasan | 47 |
| VI. PENGEMASAN, PENYIMPANAN, DAN PENYIMPANAN. 49 | |
| 6.1. Bahan Kemasan Tepung Premiks Blend'O Vanila | 49 |
| 6.2. Proses Pengemasan Tepung Premiks Blend'O Vanila..... | 51 |
| 6.3. Metode penyimpanan Tepung Premiks Blend'O Vanila | 52 |
| VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN | 54 |
| 7.1. Mesin dan Peralatan | 54 |
| 7.2. Macam, Jumlah, Serta Spesifikasi Mesin dan Peralatan | 54 |
| 7.2.1. Timbangan | 54 |
| 7.2.2. <i>Mixer</i> | 55 |

| | |
|--|----|
| 7.2.3. Mesin Pengemas | 55 |
| 7.2.4. <i>Vacum Chamber</i> | 56 |
| 7.2.5. <i>Trolly</i> | 56 |
| 7.2.6. <i>Forklift Hand Pallet</i> | 57 |
| 7.2.7. <i>Spray Gun</i> | 57 |
| 7.2.8. <i>Air Conditioner</i> | 58 |
| VIII. DAYA DAN PERAWATAN MESIN | 59 |
| 8.1. Daya | 59 |
| 8.1.1. Listrik | 59 |
| 8.2. Pemeliharaan dan Perawatan Mesin | 59 |
| IX. SANITASI PABRIK | 61 |
| 9.1. Bahan Untuk Sanitasi | 62 |
| 9.1.1. Air | 62 |
| 9.1.2. Sabun Cuci Tangan Tanpa Aroma | 62 |
| 9.1.3. Cairan <i>Sanitizer</i> | 63 |
| 9.1.4 Alkohol | 63 |
| 9.2. Sanitasi Bahan Baku dan Produk | 63 |
| 9.3. Sanitasi Mesin dan Peralatan | 64 |
| 9.4. Sanitasi Ruang | 65 |
| 9.5. Sanitasi Pekerja | 66 |
| X. PENGENDALIAN MUTU | 69 |
| 10. 1. Pengendalian Mutu | 70 |
| 10. 2. Pengendalian Proses | 71 |
| 10.3. Pengendalian Mutu Produk Akhir | 72 |
| XI. TUGAS KHUSUS | 74 |
| 11.1. Pengujian Kadar Gula Reduksi dengan Metode <i>Luff</i> <i>Schoorl</i> | 74 |
| 4 | |
| 11.2. Pengujian Kadar Protein dengan Metode Kjeldahl | 78 |
| 8 | |
| XII. Kesimpulan dan Saran | 87 |
| 12.1. Kesimpulan | 87 |
| 12.2. Saran | 88 |
| DAFTAR PUSTAKA | 87 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 2.1 Peta Lokasi Pabrik | 23 |
| Gambar 2.2. Denah PT. Selaras Husada (Skala 1:300) | 24 |
| Gambar 3.1. Bagan Organisasi PT. Selaras Husada | 27 |
| Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Pengolahan Tepung Premiks | 46 |
| Gambar 6.1. Kemasan Tepung Premiks Blend`O Vanila | 51 |
| Gambar 7.1. Timbangan | 54 |
| Gambar 7.2. Mesin <i>Mixer</i> | 55 |
| Gambar 7.3. Mesin Pengemas | 56 |
| Gambar 7.4. <i>Vacum Chamber</i> | 56 |
| Gambar 7.5. Trolley | 57 |
| Gambar 7.6. <i>Forklift Hand Pallet</i> | 57 |
| Gambar 7.7. <i>Spray Gun</i> | 58 |
| Gambar 7.8. <i>Air Conditioner (AC)</i> | 58 |
| Gambar 9.1. <i>Personal Hygiene</i> | 67 |
| Gambar 11.1. Penyiapan Sampel..... | 75 |
| Gambar 11.2. Tahap Orientasi Sampel | 76 |
| Gambar 11.3. Tahap Pengujian Kadar Gula Reduksi | 77 |
| Gambar 11.4. Alat Destruksi dan Destilasi Metode Kjeldahl | 81 |
| Gambar 11.5. Tahap Destruksi Sampel | 82 |
| Gambar 11.6. Tahap Destilasi Sampel..... | 84 |
| Gambar 11.8. Tahap Titrasi Standarisasi NaOH Dengan $H_2C_2O_4$ 0,1N..... | 85 |
| Gambar 11.9. Tahap Kerja Titrasi Distilat..... | 86 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 4.1. Syarat Mutu Gula Kristal Rafinasi..... | 39 |
| Tabel 8.1. Perincian Penggunaan Sumber Daya Listrik | 59 |