

**PROSES PENGOLAHAN *SNACK* DAN *COOKIES*  
DI UD SARINDOFOOD SIDOARJO**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA  
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH:**

**DIVA NATHANIA R. (6103013073)  
ANDRE KURNIAWAN K. (6103013097)  
CHRISTINA NYOLITA H. (6103013147)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2016**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN  
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Diva Nathania R., Andre Kurniawan K., Christina Nyolita H.  
NRP : 6103013073, 6103013097, 6103013147

Menyetujui karya ilmiah kami:

Judul:

**Proses Pengoajian *Snack* dan *Cookies* di UD SARINDOFOOD Sidoarjo**

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

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

Surabaya, 25 Juli 2016

Yang menyatakan



(Diva Nathania)

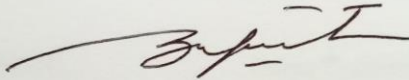
(Andre Kurniawan)

(Christina Nyolita)

## LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul “Proses Pengolahan *Snack* dan *Cookies* di UD SARINDOFOOD Sidoarjo”, yang diajukan oleh Diva Nathania R. (6103013073), Andre Kurniawan K. (6103013097), Christina Nyolita H. (6103013147), telah diujikan tanggal 19 Juli 2016 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

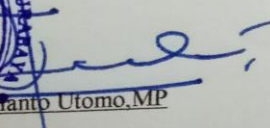
Ketua Tim Penguji,




Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS

Tanggal: 27-07-2016

Mengetahui,  
Fakultas Teknologi pertanian,  
Dean



Ir. Agustinus Kurnanto Utomo, MP

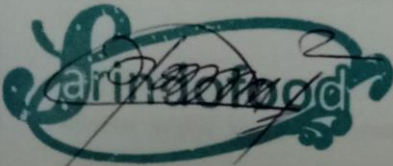


## LEMBAR PERSETUJUAN

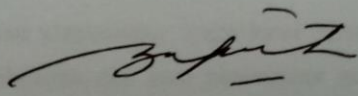
Makalah Praktek Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul “Proses Pengolahan *Snack* dan *Cookies* di UD SARINDOFOOD Sidoarjo”, yang diajukan oleh Diva Nathania R. (6103013073), Andre Kurniawan K. (6103013097), Christina Nyolita H. (6103013147), telah disetujui oleh Dosen Pembimbing.

UD SARINDOFOOD,  
Manager

Dosen Pembimbing,



Robert Annan, ST  
Tanggal:

  
Dr. Ir. A. Ingani Widjajaseputra, MS.  
Tanggal: 27-07-2016

**LEMBAR PERNYATAAN  
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

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

**PROSES PENGOLAHAN SNACK DAN  
COOKIES  
DI UD SARINDOFOOD  
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 plagiatisme, 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, 25 Juli 2016



(Diva Nathania)  
NRP. 6103013072

(Andre Kurniawan)  
NRP. 6103013097

(Christina Nyolita)  
NRP. 6103013147

Diva Nathania R. (6103013073), Andre Kurniawan K. (6103013097), Christina Nyolita H. (6103013147). **Proses Pengolahan Snack Dan Cookies di UD SARINDOFOOD Sidoarjo**  
Di bawah bimbingan: Dr.Ir.Anna Ingani Widjajseptra,MS

## ABSTRAK

UD SARINDOFOOD merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam pembuatan *snack* dan *cookies* dengan varian rasa dan bentuk yang unik. Perusahaan *snack* dan *cookies* ini memiliki kapasitas produksi sebesar 144.000 *pack*/hari *snack* dan 84.000 *pack*/hari *cookies* dengan total karyawan 45 orang. *Snack* yang diproduksi mempunyai 4 jenis produk yaitu campur sari, lumba-lumba, stik, dan bintang dengan merk “Sarindo”, sementara *cookies* mempunyai 1 jenis dengan merk “Kukisku”,

UD SARINDOFOOD mulai bergerak dalam perindustrian Indonesia sejak awal 2013 namun produknya sudah dapat dipasarkan hingga Jawa, Sumatera, Sulawesi, Nusa Tenggara dan Kalimantan dengan varian rasa untuk produknya yang unik seperti rasa soto, cumi, nangka, dan lain-lain. Keberhasilan UD SARINDOFOOD dalam mempertahankan eksistensinya di perindustrian Indonesia mendorong kami melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di UD SARINDOFOOD Sidoarjo.

Kata kunci: UD SARINDOFOOD Sidoarjo, *snack*, *stick* jagung, *cookies*, proses pengolahan, produk.

Diva Nathania R. (6103013073), Andre Kurniawan K. (6103013097),  
Christina Nyolita H. (6103013147).

**The Process of Snacks and Cookies in UD SARINDOFOOD Sidoarjo**

Advisor: Dr. Ir. Anna Ingani Widjajseputra, MS

**ABSTRACT**

UD SARINDOFOOD is one of the companies that specialize in the production of snacks and cookies with various shapes and special flavours. This snack-and-cookie company has a production capacity of 144.000 packs of snacks / day and 84.000 packs of cookies / day with a total of 45 workers. There are 4 types of snacks produced, namely, mixed, dolphin shapes, corn sticks, and star shapes under the brand of “Sarindo” while there is only one type of cookies, that is, “Kukisku”.

UD SARINDOFOOD started its industrial business in Indonesia in the beginning of 2013, but its products have been marketed to Java, Sumatera, Sulawesi, Nusa Tenggara, and Kalimantan with all of their various and special flavours, such as *soto*, jellyfish, jackfruit, and so on. The success of UD SARINDOFOOD in maintaining its existence in the industrial world of Indonesia has encouraged us to do our *Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan – Work Practice in Food Processing Industry (PKIPP)* in UD SARINDOFOOD Sidoarjo.

Key words: UD SARINDOFOOD Sidoarjo, snacks, corn sticks, cookies, processing process, products

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan pada semester ganjil 2015/2016 ini, dengan judul “**Proses Pengolahan Snack dan Cookies di UD SARINDOFOOD SIDOARJO**” yang merupakan salah satu syarat akademis untuk dapat menyelesaikan Program Sarjana di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr.Ir.Anna Ingani Widjajaseputra,MS selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan banyak waktu, pikiran, dan tenaga dalam membimbing penulis sejak awal hingga terselesaikannya penulisan ilmiah ini.
2. UD SARINDOFOOD SIDOARJO yang telah memberikan kesempatan pada penulis untuk pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan
3. Bapak Asiang dan Ibu Ani selaku Pembimbing Lapangan
4. Seluruh karyawan UD SARINDOFOOD SIDOARJO yang telah memberikan banyak informasi selama Praktek Kerja
5. Semua pihak yang secara langsung atau tidak langsung membantu terselesaikannya penulisan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Penulis berharap Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini akan berguna bagi pembaca.

Surabaya, Juni 2016

Penulis



## DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
<i>ABSTRACT</i> .....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
<b>BAB I</b> <b>PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan .....	2
1.2.1. Tujuan Umum.....	2
1.2.2. Tujuan Khusus.....	2
1.3. Metode Pelaksanaan .....	2
1.4. Waktu dan Tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan .....	3
<b>BAB II</b> <b>TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN</b> .....	4
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan.....	4
2.2. Lokasi Perusahaan .....	5
2.3. Tata Letak Pabrik .....	7
<b>BAB III</b> <b>STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN</b> .....	15
3.1. Struktur Organisasi.....	15
3.2. Deskripsi Tugas dan Kualifikasi Tenaga Kerja .....	16
3.3. Tenaga Kerja .....	18
3.3.1. Klasifikasi Tenaga Kerja.....	18
3.3.2. Jam Kerja Karyawan.....	19
<b>BAB IV</b> <b>BAHAN BAKU DAN PROSES PENGOLAHAN</b> .....	21
4.1. Bahan Penyusun <i>Stick</i> .....	21
4.1.1. Tepung Jagung .....	21
4.1.2. Minyak .....	24
4.1.3. Air .....	25
4.1.4. Bubuk Perisa .....	25
4.2. Bahan Penyusun <i>Cookies</i> .....	26
4.2.1. Tepung Terigu .....	26
4.2.2. Gula.....	27
4.2.3. Mentega.....	27

	4.2.4. Kuning Telur .....	28
BAB V	PROSES PENGOLAHAN .....	29
	5.1. Proses Pengolahan Stick Jagung .....	29
	5.1.1. <i>Mixing</i> 1 .....	30
	5.1.2. Ekstruksi.....	31
	5.1.3. Pemanggangan.....	31
	5.1.4. <i>Mixing</i> 2 .....	32
	5.1.5. Pengemasan.....	32
	5.2. Proses Pengolahan <i>Cookies</i> .....	32
	5.2.1. <i>Mixing</i> 1 .....	33
	5.2.2. Pemanggangan.....	33
	5.2.3. Pengemasan.....	34
BAB VI	PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN .....	35
	6.1. Bahan Pengemas.....	36
	6.2. Penyimpanan dan Penggudangan.....	38
BAB VII	SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN .....	40
	7.1. Spesifikasi Mesin.....	40
	7.2. Spesifikasi Peralatan .....	48
BAB VIII	SUMBER DAYA.....	50
	8.1. Sumber Daya Manusia.....	50
	8.2. Sumber Daya Listrik.....	51
BAB IX	SANITASI PABRIK.....	52
	9.1. Sanitasi Bahan Baku .....	52
	9.2. Sanitasi Peralatan.....	53
	9.3. Sanitasi Air.....	54
	9.4. Sanitasi Pekerja .....	54
	9.5. Sanitasi Ruang Produksi dan Lingkungan.....	55
BAB X	PENGENDALIAN MUTU .....	57
	10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku .....	57
	10.1.1. Pengendalian Mutu Tepung Jagung.....	57
	10.1.2. Pengendalian Mutu Tepung Terigu .....	58
	10.2. Pengendalian Mutu Selama Proses.....	58
	10.3. Pengendalian Mutu Produk Akhir .....	59
	10.4. Pengendalian Mutu Selama Penyimpanan.....	59
BAB XI	PEMASARAN .....	61
	11.1. Proses Pemasaran .....	61

11.2. Strategi Pemasaran .....	61
<b>BAB XII TUGAS KHUSUS.....</b>	<b>63</b>
12.1. Inovasi Produk <i>Stick</i> (Diva Nathania 6103013073)..	63
12.2. Proses Pengolahan Limbah UD SARINDOFOOD (Andre Kurniawan Kuswandi 6103013097).....	66
12.2.1. Limbah Cair.....	66
12.2.1.1. Baku Mutu Limbah Cair .....	67
12.2.2. Limbah Padat.....	68
12.3. Penggunaan Oat Menjadi Oat <i>Cookies</i> Sebagai Inovasi Produk Pangan Berserat(Christina Nyolita Hardiyanti 6103013147).....	69
<b>BAB XIII PENUTUP .....</b>	<b>73</b>
13.1. Kesimpulan .....	73
13.2. Saran .....	73
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>74</b>

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Peta Lokasi Pabrik UD SARINDOFOOD.....	8
Gambar 2.2. Tata Letak Ruang Produksi <i>Snack</i> UD SARINDOFOOD	11
Gambar 2.3. Tata Letak Ruang Produksi <i>Cookies</i> UD SARINDOFOOD .....	13
Gambar 3.1. Struktur Organisasi UD SARINDOFOOD.....	17
Gambar 5.1. Diagram Alir Pembuatan <i>Stick</i> Jagung.....	30
Gambar 5.2. Diagram Alir Pembuatan <i>Cookies</i> .....	33
Gambar 7.1. <i>Mixer</i> adonan 2 <i>screw</i> .....	41
Gambar 7.2. Mesin <i>Extruder double screw</i> .....	41
Gambar 7.3. Mesin <i>Cutting</i> .....	42
Gambar 7.4. Oven .....	42
Gambar 7.5. <i>Mixer</i> pencampur bumbu .....	43
Gambar 7.6. Molen Belimbing .....	43
Gambar 7.7. Mesin <i>Horizontal Wrapper Packaging</i> .....	44
Gambar 7.8. Mesin <i>Vertical Wrapper Packaging</i> .....	45
Gambar 7.9. Mesin <i>Semi Auto Carton Sealer</i> .....	45
Gambar 7.10. Mesin <i>Mixer Cookies</i> .....	46
Gambar 7.11. Mesin Belt Conveyor + Pencetak.....	47
Gambar 7.12. Mesin <i>Oven Rotary</i> .....	47
Gambar 7.13. Timbangan digital .....	48
Gambar 7.14. Timbangan Bahan .....	49
Gambar 12.1. Proses Pembuatan <i>Stick</i> dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau .....	65
Gambar 12.2. Diagram Alir Pembuatan <i>Cookies</i> oleh UD SARINDOFOOD .....	70

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Jenis-jenis Izin Usaha UD SARINDOFOOD.....	6
Tabel 3.1. Rincian Jumlah Tenaga Kerja UD SARINDOFOOD .....	19
Tabel 4.1. Standar Nasional Indonesia Mutu Tepung Jagung (SNI-01-3727-1995).....	24
Tabel 4.2. Standar Nasional Indonesia Mutu Tepung Terigu (SNI-01-3751-2009).....	26
Tabel 12.1. Komposisi Tepung Jagung .....	63
Tabel 12.2. Jenis dan Jumlah Karbohidrat pada Biji Kacang Hijau .....	64
Tabel 12.3. Komposisi Tepung Kacang Hijau .....	64
Tabel 12.4. Baku Mutu Air Limbah .....	68
Tabel 12.5. Kandungan nutrisi dalam 100g oat .....	71

