

**PROSES PENGOLAHAN BISKUIT GABIN
DI PT. PANCA TEDJA SEJAHTERA
GEMPOL-PASURUAN**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI
PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH:
TIMOTIUS TEDJA (6103012015)
KEVIN KWEENARTO (6103013036)**

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

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Timotius Tedja

NRP : 6103012015

Nama : Kevin Kweenarto

NRP : 6103013036

Menyetujui makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami

Dengan judul:

Proses Pengolahan biskuit gabin di PT. Panca Tedja Sejahtera. Gempol-
Pasuruan.

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 kami buat
dengan sebenarnya.

Surabaya,
Yang menyatakan,

Timotius Tedja



Kevin Kweenarto

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang berjudul “**Proses Pengolahan Biskuit Gabin di PT. Panca Tedja Sejahtera, Gempol-Pasuruan**”, yang diajukan oleh Timotius Tedja (NRP. 6103012015) dan Kevin Kweenarto (NRP. 6103013036) telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. PANCA TEDJA SEJAHTERA
Pembimbing lapangan,

PT. PANCA TEDJA SEJAHTERA
Kejapuran Gempol - Pasuruan

Arman Tedja
Tanggal: 21-1-2017

Dosen Pembimbing,



Dr. rer. nat. Ign. Radix A.P.J., STP, MP
Tanggal: 20-1-2017

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang berjudul **“Proses Pengolahan Biskuit Gabin di PT. Panca Tedja Sejahtera. Gempol-Pasuruan”**, yang diajukan oleh Timotius Tedja (NRP. 6103012015) dan Kevin Kweenarto (NRP. 6103013036) yang telah diujikan pada tanggal 9 januari 2017 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.


Ketua Penguji,



Dr. rer. nat. Ign. Radix A.P.J., STP, MP

Tanggal: 20-11-2017

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian



Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP.

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

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

**Pengolahan Biskuit Gabin di PT. Panca Tedja Sejahtera
Gempol-Pasuruan**

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 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, 11 November 2016

Timotius Tedja



Kevin Kweenarto

Timotius Tedja (6103012015) dan Kevin Kweenarto (6103013036).

Pengolahan Biskuit Gabin di PT. Panca Tedja Sejahtera.

Di bawah bimbingan : Dr. rer. nat. Ign. Radix A.P.J., STP, MP

ABSTRAK

Biskuit merupakan makanan ringan yang memiliki nilai gizi cukup tinggi dan disukai oleh semua masyarakat. Ada beberapa macam biskuit yang dikenal oleh masyarakat, salah satunya adalah gabin. Gabin memiliki umur simpan selama 3 bulan dan digemari oleh kalangan masyarakat, karena dapat dimakan sebagai *snack*, sarapan pagi, teman minum kopi/ teh. Gabin merupakan tipe crackers yang khas di Indonesia.

PT. Panca Tedja Sejahtera (PT. PTS) merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi biskuit gabin dan mampu bersaing dengan produk biskuit lainnya di pasaran Indonesia. PT. PTS dapat menjadi tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yang dapat membuka wawasan luas dan pengalaman yang bermanfaat untuk masa depan. Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. PTS dilaksanakan pada tanggal 1 Agustus 2016 - 31 agustus 2016 di pabrik PT. PTS, yang terletak di jalan raya kejapanan no 33, Gempol-Pasuruan. Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. PTS dilakukan dengan metode wawancara langsung, pengamatan, observasi lapangan, serta hasil dari studi pustaka.

Gabin yang diproduksi di PT. PTS terdiri dari tepung, air, mentega dan bahan pembantu dengan penambahan gula, garam, susu bubuk dan margarin. Bahan-bahan yang diproses di ruang produksi PT. PTS menggunakan sistem *Intermitten*. Produk akhir dibungkus dalam paket cm 13 x 6 x 6 yang berisi 11 buah gabin. Produk akhir akan didistribusikan ke vendor atau disimpan di gudang perusahaan.

Sanitasi yang dilakukan PT. PTS meliputi sanitasi bahan baku dan pembantu, sanitasi pekerja, sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi ruang pengolahan. Pengawasan mutu pada PT. PTS dilakukan terhadap bahan baku, saat proses produksi maupun sampai penggudangan.

Kata kunci : Gabin, PT. PTS

Timotius Tedja (6103012015) dan Kevin Kweenarto (6103013036).

Gabin Biscuit Processing in PT. Panca Tedja Sejahtera.

Advisory Committee : Dr. rer. nat. Ign. Radix A.P.J., STP, MP

ABSTRACT

Crackers are one of community-favored snack with shelf life of about 3 months. It is favored by society due to its convenience of being readily consumed as a snack, or eaten in breakfast alongside a cup of coffee. Gabin is a type of crackers peculiar in Indonesia.

PT. PancaTedja Sejahtera (PT. PTS) is one of gabin producers in Indonesia. PT. PTS is a viable company for our work practice. Work practicing in PT. PTS expands our knowledge and gives us valuable experience for our future career. Work practice in PT. PTS took place from 1 August 2016-31 August 2016 in PT. PTS factory, which is located in Kejaman highway number 33, Gempol-Pasuruan. Work practice is carried by interviewing the person in charge, field observation and literature review.

Gabin made in PT. PTS is consist of flour, water, butter and leavening agents with addition of sugar, salt, milk powder and margarine. These ingredients are processed in PT. PTS's production room using their lines of machinery. The end product is wrapped in a 13 x 6 x 6 cm package containing 11 pieces of gabins. The end product is either distributed to vendor or stored in the company's warehouse.

PT. PTS apply sanitary practice to their ingredients workers, rooms, machinery and equipment. Quality control on PT. PTS made to the raw material, the production process as well as to your warehouse.

Keywords : Gabin, PT PTS

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmatnya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yang berjudul “ **Pengolahan Biskuit Gabin di PT. Panca Tedja Sejahtera, Gempol-Pasuruan**’. Penyusunan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program Sarjana strata-1, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

- a. Dekan Fakultas Teknologi Pertanian
- b. Dr. rer. nat. Ign. Radix A.P.J., STP, MP. yang berperan sebagai dosen sekaligus dosen pembimbing yang membantu kami dalam menyelesaikan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.
- c. Bapak Arman yang berperan sebagai pembimbing praktek kerja di pabrik PT. Panca Tedja Sejahtera.
- d. Orang tua, kakak yang membantu memberi *support* dalam menyelesaikan sebuah laporan Praktek kerja Industri Pengolahan Pangan.
- e. Teman-teman yang membantu memberi *support* dalam menyelesaikan sebuah laporan Praktek kerja Industri Pengolahan Pangan.

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

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.....	2
1.3. Metode Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.....	3
1.4. Waktu dan Tempat.....	3
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	4
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan.....	4
2.2. Lokasi Perusahaan.....	5
2.3. Tata Letak Perusahaan.....	6
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI.....	11
3.1. Struktur Organisasi Perusahaan.....	11
3.2. Tugas dan Wewenang.....	13
3.3. Ketenagakerjaan.....	15
3.3.1. Tenaga Kerja.....	15
3.3.2. Hari dan Jam Kerja.....	17
3.3.3. Perhitungan Upah Lembur.....	17
3.4. Kesejahteraan Tenaga Kerja.....	17
3.4.1. Pengupahan.....	17
3.5. Tunjangan dan Fasilitas.....	18

3.6. Cuti.....	18
3.7. Tunjangan Hari Raya.....	19
BAB IV. BAHAN BAKU DAN PEMBANTU.....	20
4.1. Bahan Baku.....	21
4.1.1. Tepung Terigu.....	21
4.1.2. Mentega	23
4.1.3. Air	24
4.1.4. Bahan pengembang	25
4.2. Bahan Pembantu	25
4.2.1 Tepung tapioka.....	26
4.2.2. Gula	26
4.2.3. Garam	27
4.2.4. Susu	28
4.2.5. Margarin	28
BAB V. PROSES PENGOLAHAN	30
5.1. Pengertian proses pengolahan	30
5.2. Proses pengolahan biskuit gabin	30
5.3. Kapasitas Produksi PT. PTS	30
BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	36
6.1. Bahan pengemas dan metode pengemasan	37
6.1.1. Bahan pengemas.....	37
6.1.2. Metode pengemasan	39
6.2. Penyimpanan.....	40
BAB VII. SUMBER DAYA DAN SPESIFIKASI MESIN	42
7.1. Sumber daya	42
7.2. Spesifikasi mesin.....	42

BAB VIII PERAWATAN DAN PERBAIKAN MESIN	47
BAB XI. SANITASI PERUSAHAAN	49
9.1. Sanitasi Bahan Baku dan Pembantu	50
9.2. Sanitasi Pekerja	50
9.3. Sanitasi Mesin dan Peralatan	51
9.4. Sanitasi Ruang Pengolahan	52
BAB X. PENGAWASAN MUTU	54
10.1. Pengawasan Mutu Bahan Baku	55
10.2. Pengawasan Mutu Selama Proses	56
10.3. Pengawasan Mutu Penggudangan	58
BAB XI. ALAT TRANSPORTASI	59
BAB XII. TUGAS KHUSUS	62
12.1. Pemasaran	62
12.1.1. Riset Pemasaran	63
12.1.2. Distribusi	64
12.1.3. Promosi	65
12.2. Sistem Penyediaan Bahan Baku	66
12.2.1. Rantai Suplai	66
12.2.2. Inventori	66
12.2.3. Perencanaan Inventori	68
12.2.4. Perencanaan Bahan Baku PT. PTS berdasarkan Safety Stock	69
BAB III. KESIMPULAN DAN SARAN	70
DAFTAR PUSTAKA	72

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Lokasi Pabrik	6
Gambar 2.2. Tata Letak Pabrik PT. PTS.....	9
Gambar 2.3. Tata Letak Proses Produksi PT. PTS	10
Gambar 3.1. Bagan Struktur Organisasi PT. PTS.....	13
Gambar 6.1. Produk Gabin dari PT. PTS.....	39
Gambar 7.1. Press Rol Kasar	42
Gambar 7.2. Press Rol Halus	43
Gambar 7.3. Oven Pemanggang	43
Gambar 7.4. Conveyor Oven dan Kipas	44
Gambar 7.5. Mesin Pengemas.....	44
Gambar 12.1. Diagram Alir Pemesanan hingga Penerimaan Bahan Baku di PT. PTS	69

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Data Jumlah Pekerjaan karyawan PT.PTS.....	16
Tabel 4.1. Komposisi Kimia Tepung Terigu per 100 gram	
Bahan.....	22
Tabel 6.1. Grafik Perbandingan Permeabilitas Plastik.....	38
Tabel 10.1. Syarat Mutu Tepung Terigu berdasarkan SNI.....	56