

**PROSES PRODUKSI MIE KERING DI PT. SURYA PRATISTA HUTAMA  
(SUPRAMA), SIDOARJO, JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



**Disusun Oleh :**

**INTAN TRI OKTARINI**

**NPM :17033010020**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA  
TIMUR  
SURABAYA  
2021**

**PROSES PRODUKSI MIE KERING DI PT. SURYA PRATISTA HUTAMA**

**(SUPRAMA), SIDOARJO, JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**Diajukan untuk memenuhi melengkapi sebagian persyaratan  
dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan**

**Disusun oleh :**

**INTAN TRI OKTARINI**

**NPM. 17033010020**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR**

**SURABAYA**

**2021**

**LEMBAR PENGESAHAN  
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG  
PROSES PRODUKSI MIE KERING DI PT. SURYA PRATISTA HUTAMA  
(SUPRAMA), SIDOARJO, JAWA TIMUR**

Disusun oleh :

**INTAN TRI OKTARINI**

**NPM :17033010020**

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji

pada 24 April 2021

Pembimbing



**Dr. Ir. Sri Winarti, MP**

**NIP. 19630708 198903 2 002**

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



**Dr. Dra. Jariyah, MP**

**NIP. 19650403 199103 2 001**

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

FAKULTAS TEKNIK

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

**KETERANGAN REVISI**

Mahasiswa di bawah ini

Nama : Inten Tri Oktarini

NPM : 17033010020

Prodi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (~~revisi~~/~~tidak revisi~~) Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan Judul :

**PROSES PRODUKSI MIE KERING DI PT. SURYA PRATISTA  
HUTAMA (SUPRAMA), SIDOARJO, JAWA TIMUR**

Surabaya, 24 April 2021

Tim Penguji

Pembimbing

Anugerah Dany P. S.TP, MP, M.Sc

Dr. Ir. Sri Winarti, MP

NIP. 17 1 19881108 067

NIP. 19630708 198903 2 002

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

Dr. Ir. Sri Winarti, MP

NIP. 19630708 198903 2 002

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
FAKULTAS TEKNIK  
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

---

PROSES PRODUKSI MIE KERING DI PT. SURYA PRATISTA HUTAMA  
(SUPRAMA), SIDOARJO, JAWA TIMUR

MENGETAHUI DAN MENYETUJUI  
PEMBIMBING LAPANGAN



Luthfan Harits. S.Si.

**LEMBAR PENGESAHAN  
LAPORAN PRAKTIK KERJA  
PROSES PRODUKSI MIE KERING DI PT. SURYA PRATISTA  
HUTAMA (SUPRAMA), SIDOARJO, JAWA TIMUR**

Disusun Oleh :

**INTAN TRI OKTARINI**

**NPM. 17033010020**

**SURABAYA, 24 April 2021**

**TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH :**

**Dosen Pembimbing**



**Dr. Ir. Sri Winarti, MP  
NIP. 19630708 198903 2**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan karuniaNya, kami dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan yang berjudul “Proses Pengolahan Mie Kering di PT. Surya Pratista Utama (SUPRAMA), Sidoarjo, Jawa Timur” tepat pada waktunya dan sebaik-baiknya.

Penyusunan laporan praktik kerja lapangan ini dibuat untuk memenuhi persyaratan tugas mata kuliah praktik kerja lapangan di program studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Selain untuk menuntaskan program studi yang penulis tempuh, penulis juga ingin mendapatkan ilmu dan pengalaman baru yang tidak dapat penulis temukan saat berada di bangku kuliah serta menambah wawasan terhadap dunia kerja yang sesungguhnya.

Selama melaksanakan aktivitas Praktik Kerja Lapang dan juga dalam menyusun laporan ini, penulis mendapatkan banyak sekali bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Dra. Jariyah, M.P. selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Ibu Dr. Ir Sri Winarti, M.P. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur serta sebagai Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan saran serta semangat selama penyusunan laporan.
3. Bapak Anugerah Dany P. S.TP, MP. Sc. Selaku Dosen Penguji yang telah meluangkan waktu untuk memberikan saran dan masukan selama proses revisi laporan.
4. Bapak Drs. EC. M. Imbran, SH. selaku Personnel & GA (*General Affair*) Manager di PT. Surya Pratista Utama, Sidoarjo yang telah memberi kesempatan untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapang.
5. Bapak Luthfan Harits, S.Si. selaku PPIC (*Production Planning and Inventory Control*) di PT. Surya Pratista Utama, Sidoarjo yang telah

menjadi Pembimbing selama Praktik Kerja Lapangan, terimakasih atas waktu dan ilmu yang telah diberikan.

6. Bapak Andik dan Semua Karyawan di PT. Surya Pratista Utama, Sidoarjo yang telah memberikan informasi yang dapat membantu dalam menyusun Laporan Praktik Kerja Lapang.
7. Kedua Orang tua yang telah memberikan dukungan baik secara moril maupun secara spiritual.
8. Teman-temanku tersayang yang telah memberikan dukungan dan semangat dalam menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapang.
9. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapang hingga penyusunan laporan ini secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Kami menyadari bahwa praktik kerja lapangan ini masih jauh dari kesempurnaan. Atas segala kekurangan dan ketidaksempurnaan praktik kerja lapangan ini, kami sangat mengharapkan masukan, kritik, dan saran yang bersifat membangun kearah perbaikan dan penyempurnaan program maupun laporan dari praktik kerja lapangan ini.

Akhir kata kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang berperan dalam penyusunan laporan praktik kerja lapangan ini. Kami berharap semoga laporan praktik kerja lapangan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, Februari 2021

Penulis



## DAFTAR ISI

BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
1. Tujuan.....	2
2. Manfaat.....	2
B. Sejarah Perusahaan.....	3
C. Kapasitas Produksi di PT. SUPRAMA.....	6
D. Pemasaran Produksi di PT. SUPRAMA .....	6
E. Lokasi dan Tata Letak Produksi di PT. SUPRAMA .....	6
F. Struktur Organisasi di PT. SUPRAMA .....	12
G. Ketenagakerjaan di PT. SUPRAMA .....	18
BAB II. PROSES PRODUKSI .....	21
A. Tinjauan Pustaka.....	21
1. Pengertian dan Jenis-Jenis Mie.....	21
2. Bahan Baku.....	23
3. Bahan Pembantu.....	24
4. Proses Pengolahan Mie Kering .....	27
5. Proses Produksi Mie Kering di PT.SUPRAMA.....	32
BAB III. MESIN DAN PERALATAN.....	40
1. <i>Silo</i> (Penyedot Tepung).....	40
2. <i>Shifter</i> (Pengayak).....	40
3. <i>Mixer</i> (Pengaduk).....	41
4. Dough Feeder .....	42
5. <i>Roll Compounder</i> (Pemadat Adonan).....	42
6. <i>Roll Press</i> (Pembentuk Lembaran Adonan).....	43
7. <i>Slitter</i> (Pembentuk Untaian Mie).....	44
8. <i>Steamer</i> (Pengukus) .....	44
9. <i>Cutter</i> dan <i>folder</i> (Pemotong & Pelipat).....	45
10. <i>Dryer</i> (Pengering).....	45
11. Cooling Fan and Conveyor .....	46
12. Mesin Pengemas.....	47

13. Cartoon Sealing Machine .....	47
BAB IV. UNIT PENUNJANG PRODUKSI.....	49
A. Sumber Daya Manusia .....	49
B. Sumber Daya Listrik .....	49
C. Bahan Bakar .....	49
D. Sumber Daya Air .....	50
E. Sanitasi dan Penanganan Limbah .....	50
F. Pengendalian Mutu.....	61
1. Pengendalian Mutu <i>Raw Material</i> .....	61
2. Bahan Baku Utama .....	61
3. Bahan Pendukung.....	62
4. Pengawasan Mutu Proses Produksi.....	63
5. Pengawasan Mutu Produk Akhir .....	64
BAB V. PEMBAHASAN .....	67
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	70
BAB VII. TUGAS KHUSUS .....	71
A. Pendahuluan .....	71
1. Latar Belakang .....	71
2. Tujuan .....	72
3. Manfaat.....	72
B. Tinjauan Pustaka.....	73
1. Pengertian Good Manufacturing Practice (GMP).....	73
2. Ruang Lingkup Good Manufacturing Practice (GMP) .....	74
3. Hasil Pengamatan .....	91
A. Lokasi .....	91
B. Bangunan .....	92
C. Fasilitas dan Sanitasi.....	94
D. Mesin dan Peralatan.....	97
E. Bahan .....	97
F. Pengawasan Proses.....	98
G. Pengawasan Mutu Produk akhir .....	98
H. Laboratorium .....	99
I. Karyawan .....	99

J. Pengemasan .....	100
K. Label dan Keterangan Produk.....	100
L. Penyimpanan .....	101
M. Pemeliharaan dan Program Sanitasi .....	101
N. Pengangkutan .....	101
O. Dokumentasi dan Pencatatan.....	102
P. Pelatihan.....	103
Q. Penarikan Produk.....	103
R. Pelaksanaan Pedoman.....	103
C. Pembahasan .....	104
D. Kesimpulan dan Saran .....	105
1.Kesimpulan .....	105
2.Saran .....	106
DAFTAR PUSTAKA.....	107
LAMPIRAN .....	110

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo PT. SUPRAMA.....	5
Gambar 2. Denah Lokasi PT. SUPRAMA.....	8
Gambar 3. Denah Pabrik PT. SUPRAMA .....	9
Gambar 4. Tata Letak Pabrik PT. SUPRAMA .....	11
Gambar 5. Struktur Organisasi PT. SUPRAMA.....	14
Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan Mie.....	31
Gambar 7. Diagram Alir Produksi Mie Kering DI PT. SUPRAMA .....	39
Gambar 8. <i>Mesin Silo</i> .....	40
Gambar 9. <i>Sifter</i> .....	41
Gambar 10. <i>Mixer</i> .....	41
Gambar 11. <i>Dough Feerder</i> .....	42
Gambar 12. <i>Roll Compounder</i> .....	43
Gambar 13. <i>Roll Press</i> .....	44
Gambar 14. <i>Slitter</i> .....	44
Gambar 15. <i>Steamer</i> .....	45
Gambar 16. <i>Cutter and Folder</i> .....	45
Gambar 17. <i>Dryer</i> .....	46
Gambar 18. <i>Cooling Fan and Conveyer</i> .....	46
Gambar 19. Mesin Pengemas .....	47
Gambar 20. <i>Cartoon Sealing Mechine</i> .....	47

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Deskripsi Lokasi Perusahaan .....	7
Tabel 2. Komposisi Zat Gizi Mie Kering .....	22
Tabel 3. Syarat Mutu Mie Kering.....	23
Tabel 4. Kandungan Gizi Tepung Terigu.....	24
Tabel 5. Spesifikasi Tepung Terigu.....	33
Tabel 6. Penggunaan Bahan Bakar .....	50
Tabel 7. Batas Kadar Pencemar Industri Mie .....	58
Tabel 8. Rangkuman Pencapaian GMP di PT. SUPRAMA .....	105