

# **PROSES PRODUKSI TEPUNG SINGKONG DI PT. AGUNG BUMI AGRO PASURUAN**

## **LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG**



Oleh:

**SISKA AMELLIA**  
**NPM : 17033010048**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI  
PANGANFAKULTASTEKNIK  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN”  
JATIMSURABAYA  
2020**

**LEMBAR PENGESAHAN  
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI TEPUNG SINGKONG  
DI PT. AGUNG BUMI AGRO, PASURUAN**

**Disusun oleh :**

**SISKA AMELLIA  
NPM. 17033010048**

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada  
08 Juni 2020**

**Pembimbing**

  
**Dr. Rosida, S.TP., M.P.  
NPT. 3 7102 95 0044 1**

**Mengetahui,  
Dekan Fakultas Teknik  
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**

  
**Dr. Dra. Jerlyah, 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 : Siska Amelia

NPM : 17033010048

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/tidak-revisi) Laporan Praktik Kerja Lapang  
dengan judul :

**PROSES PRODUKSI PRODUKSI TEPUNG SINGKONG**

**DI PT. AGUNG BUMI AGRO, PASURUAN**

**Surabaya, 8 Juli 2020**

**Tim Pengujii**

a.n

**Fesdila Putri N., S.TP., M.Sc**  
**NIP. 17219880531 066**

**Pembimbing**

**Dr. Rosida, S.TP., M.P..**  
**NPT. 371029500441**

**Mengetahui,**

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan  
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

**Dr. Ir. Sri Winarti, M.P.**  
**NIP. 19630708 198903 2 002**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**

**PROSES PRODUKSI TEPUNG SINGKONG  
DI PT. AGUNG BUMI AGRO  
PASURUAN**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI  
PEMBIMBING LAPANGAN**

**Roni Junaeedi  
Pendamping PKL**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

**PROSES PRODUKSI TEPUNG SINGKONG  
DI PT. AGUNG BUMI AGRO, PASURUAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

**Oleh :**

**SISKA AMELLIA  
NPM. 17033010048**

**SURABAYA, 24 APRIL 2020**

**TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH :**

**DOSEN PEMBIMBING**



**Dr. Rosida, S.TP., M.P.  
NPT. 3 7102 95 0044 1**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas limpahkan rahmatnya-Nya kami dapat melaksanakan praktik kerja lapangan yang berlangsung pada periode 23 Desember 2019 – 14 Februari 2020 di PT. Agung Bumi Agro dan menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan ini.

Praktek Kerja Lapangan merupakan mata kuliah wajib yang menjadi syarat untuk menyelesaikan studi tingkat Strata I di Jurusan Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur. Selain itu, praktik kerja lapangan merupakan salah satu sarana yang tepat bagi mahasiswa untuk memperoleh pengalaman kerja dan pengetahuan praktis dilapangan, yang meliputi aspek teknologi, proses produksi dan pengelolaan, perencanaan dan pengendalian serta dapat melakukan studi komparasi antara teori di perkuliahan dengan realita di lapangan.

Ucapan terimakasih atas bantuan dan bimbingan selama persiapan dan pelaksanaan praktik kerja lapangan ini hingga selesaiannya laporan praktik kerja lapangan ini, kami sampaikan kepada:

1. Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Ir. Sri Winarti, M.P selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Rosida, S.TP, MP selaku dosen pembimbing praktik kerja lapangan.
4. Dosen Pengaji Seminar praktik kerja lapangan.
5. Bapak A.A Raka Bagus V. selaku direktur utama PT. Agung Bumi Agro yang telah memberikan izin untuk praktik kerja lapangan serta fasilitas yang menunjang kegiatan tersebut.
6. Bapak Roni Junaedi selaku pembimbing praktik kerja lapangan di PT. Agung Bumi Agro yang telah membimbing dan membagikan banyak pengalaman kepada penulis.
7. Seluruh staff dan karyawan PT. Agung Bumi Agro yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan praktik kerja lapangan ini.
8. Dwi Ernawati, rekan PKL, atas kerjasamanya selama melaksanakan praktik kerja lapangan.

9. Bapak, Ibu, Adik kesayangan Rheno FM terima kasih banyak atas segala dorongan, kesabaran, dukungan material dan spiritual yang diberikan hingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktek kerja ini dengan baik.
10. Teman-teman sobat-sobat tercinta, Annisa Rafidah, Widya Fransiska Agata, Grup Anak Kozzz, Squad-Squadan, Ukhti Akhir Zaman (Nama Apa-Apaaan ini) dan Muslimah Squad terima kasih selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

Demikian laporan praktek kerja lapangan ini kami susun, semoga dapat bermanfaat secara umum bangsa dan negara maupun perkembangan ilmu Teknologi Pangan di Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur pada khususnya. Kami menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun tetap kami harapkan.

Surabaya

Penulis

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vi
DAFTAR TABEL .....	
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Sejarah Perusahaan .....	3
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan .....	7
D. Struktur Organisasi .....	12
E. Ketenagakerjaan .....	16
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	18
A. Tinjauan Pustaka .....	18
1. Ubi Kayu .....	18
2. Kandungan Gizi Ubi Kayu .....	21
3. Asam Sianida (HCN) .....	23
4. Tepung Singkong .....	25
5. Proses Produksi Tepung Singkong .....	30
B. Uraian Proses Produksi di PT. Agung Bumi Agro .....	34
1. Penerimaan bahan baku .....	34
2. Penyortiran .....	34
3. Pengupasan .....	34
4. Sortir dan Pemotongan .....	35
5. Pencucian .....	35
6. Pencucian Pre-Perendaman .....	35
7. Perendaman .....	35
8. Pencucian .....	35
9. Perajangan .....	35
10. Pressing .....	36
11. Pengeringan .....	36
12. Pendinginan .....	36
13. Penepungan .....	36
14. Pengayakan .....	36
15. Penampungan .....	37
16. Pengisian dan pengepakan .....	37
17. Penyimpanan .....	37
<b>BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA .....</b>	39
A. Alat Produksi .....	39
B. Alat Transportasi .....	44
C. Mesin Packaging .....	46
<b>BAB IV UNIT PENUNJANG .....</b>	48
A. Sumber Air .....	50
B. Sumber Tenaga Listrik .....	50
C. Sumber Daya Manusia .....	50
D. Sanitasi dan Penanganan Limbah .....	50
1. Sanitasi .....	50
a. Sanitasi Ruangan .....	51

b.	Sanitasi Pabrik dan Lingkungan Kerja .....	51
c.	Sanitasi Peralatan dan Mesin Pengolahan .....	52
d.	Hygiene Pekerja .....	52
2.	Penanganan Limbah .....	52
a.	Limbah Padat .....	52
b.	Limbah Cair .....	53
E.	Pengendalian Mutu .....	53
1.	Pengendalian Mutu Bahan Baku .....	53
2.	Pengendalian Mutu Selama Proses Produksi .....	54
3.	Pengawasan Mutu Tepung Singkong .....	56
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>		58
<b>BAB VI PENUTUP .....</b>		66
<b>BAB VII TUGAS KHUSUS .....</b>		67
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		81
<b>LAMPIRAN .....</b>		89

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Denah Lokasi PT. Agung Bumi Agro.....	10
Gambar 1.2	Tata Letak PT. Agung Bumi Agro.....	11
Gambar 1.3	Struktur Organisasi PT. Agung Bumi Agro .....	13
Gambar 2.1	Singkong.....	18
Gambar 2.2	Diagram alir pembuatan tepung kasava (Suismono dan Misjarta, 2009) .....	33
Gambar 2.3	Uraian Proses Produksi Tepung Singkong di PT. Agung Bumi Agro .....	38
Gambar 3.1	Mesin Peeler.....	39
Gambar 3.2	Mesin washer.....	40
Gambar 3.3	Mesin Slicer .....	40
Gambar 3.4	Mesin Press Pneumatik .....	41
Gambar 3.5	Mesin Press Hidrolis .....	41
Gambar 3.6	Mesin Dryer .....	42
Gambar 3.7	Cooling System.....	42
Gambar 3.8	Hammer Crusher .....	43
Gambar 3.9	Mesin Sifter.....	43
Gambar 3.10	Silo Tank.....	44
Gambar 3.11	Belt Conveyor .....	44
Gambar 3.12	Conveyor dengan Belt yang disekat-sekat .....	45
Gambar 3.13	Screw Conveyor.....	45
Gambar 3.14	Sewing Machine.....	46
Gambar 3.15	Timbangan Digital .....	46
Gambar 3.16	Pedal Impulse Sealer .....	47
Gambar 3.17	Continuous Heat Sealing Machine .....	47
Gambar 3.18	Expired Date Machine.....	48
Gambar 3.19	Moisture Analyzer .....	48
Gambar 3.20	Digital Grain Moisture Meter.....	49
Gambar 7.1	Diagram Alir Analisa Kadar Air Singkong .....	71
Gambar 7.2	Diagram Alir Analisa Rendemen Pati .....	72
Gambar 7.3	Diagram Alir Analisa Rendemen Tepung Singkong.....	72
Gambar 7.4	Diagram Alir Analisa Kadar Air Tepung Singkong .....	73
Gambar 7.5	Diagram Alir Analisa Rendemen Serat.....	73

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Jenis Karyawan di PT. Agung Bumi Agro.....	16
Tabel 2.1	Macam-macam varietas unggul ubi kayu .....	21
Tabel 2.2	Komposisi gizi ubi kayu per 100 gram ubi segar .....	22
Tabel 2.3	Komposisi kimia singkong pada beberapa bagian berdasarkan bahan kering .....	22
Tabel 2.4	Komposisi kimia tepung kasava per 100 gram bahan .....	26
Tabel 2.5	Syarat mutu tepung singkong (SNI 01-2997-1996) .....	28
Tabel 2.6	Syarat mutu <i>edible cassava flour</i> dalam CODEX STAN 176-1989 .....	29
Tabel 2.7	Perbedaan komposisi kimia mocaf, tepung terigu dan tepung singkong.....	29
Tabel 4.1	Standar tepung singkong PT. Agung Bumi Agro .....	57
Tabel 7.1	Kadar air singkong tahun 2019 .....	74
Tabel 7.2	Kadar air singkong tahun 2020 .....	74
Tabel 7.3	Rendemen pati tahun 2019 .....	75
Tabel 7.4	Rendemen pati tahun 2020 .....	76
Tabel 7.5	Rendemen serat tahun 2019.....	77
Tabel 7.6	Rendemen serat tahun 2020.....	77
Tabel 7.7	Rendemen tepung singkong tahun 2019.....	78
Tabel 7.8	Rendemen tepung singkong tahun 2020.....	78
Tabel 7.9	Kadar air tepung singkong tahun 2019.....	79
Tabel 7.10	Kadar air tepung singkong tahun 2020.....	79