

**PROSES PEMBUATAN KERUPUK UYEL DI PT. INDO
PUTRA HARAPAN SUKSES MAKMUR KEDIRI**

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG



Oleh :

LUTFILA HANDAYANI
NPM :1533010045

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2018**

**PROSES PEMBUATAN KERUPUK UYEL
DI PT. INDO PUTRA HARAPAN SUKSES MAKMUR
KEDIRI**

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG



Disusun oleh:

LUTFILA HANDAYANI
NPM.1533010045

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2018**

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG

**PROSES PEMBUATAN KERUPUK UYEL
DI PT. INDO PUTRA HARAPAN SUKSES MAKMUR
KEDIRI**

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG

Oleh:

LUTFILA HANDAYANI
NPM.1533010045

Surabaya, 04 Agustus 2018
TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH:

DOSEN PEMBIMBING


Ir. Sri Djajati, MPd
NPT. 3 6201 99 0165 1

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

**PROSES PEMBUATAN KERUPUK UYEL MAWAR KERING
PT. INDO PUTRA HARAPAN SUKSES MAKMUR
KEDIRI**

Disusun Oleh:

LUTFILA HANDAYANI

NPM. 1533010045

Telah Dipertahankan Dihadapan Dan Diterima Oleh

Tim Penguji Pada Tanggal 04 September 2018

Penguji

Pembimbing



Riski Ayu Anggreini, S.TP., M.Sc
NPT. 17 2 19900427 065



Ir. Sri Djajati, M.Pd
NPT. 3 6201 99 0165 1

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur
Surabaya



Ir. Sutiyono, MT
NIP. 19600713 198703 1 001

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa dibawah ini :

Nama : Lutfila Handayani
NPM : 1533010045
Program Studi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PEMBUATAN KERUPUK UYEL
DI PT. INDO PUTRA HARAPAN SUKSES MAKMUR
KEDIRI**

Surabaya, 04 September 2018

Penguji



Riski Ayu Anggreini, S.TP., M.Sc
NPT. 17 2 19900427 065

Pembimbing



Ir. Sri Djajati, M.Pd
NPT. 3 6201 99 0165 1

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Dra. Jariyah, MP.
NIP. 19650403 199103 2 001

KATA PENGANTAR

Dengan mengucap rasa puji dan syukur ke-hadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktek yang dilaksanakan di PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur, Kediri.

Penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini sebagai bukti dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan dan untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan mata kuliah Praktek Kerja Lapangan Program Sarjana (S1) Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan Laporan ini tidak sedikit kesulitan dan hambatan yang dialami penulis, baik dalam segi isi, penulisan maupun kata-kata yang tidak tersusun secara baik, namun berkat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak akhirnya Laporan Praktek Kerja Lapangan ini dapat diselesaikan.

Dengan hati yang tulus dan ikhlas, penulis ingin menyampaikan rasa syukur dan terima kasih sedalam-dalamnya kepada:

1. Yth. Bapak Sutiyono selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional " Veteran " Jawa Timur.
2. Yth. Ibu Jariyah selaku Ketua Progdil Teknologi Pangan Fakultas Teknik UPN " Veteran " Jawa Timur.
3. Yth. Ibu Sri Djajati selaku dosen wali dan dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, motivasi, saran serta bersedia meluangkan waktunya untuk membimbing penulisan dalam penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini.
4. Yth. Ibu Riski Ayu Anggreini selaku Dosen Penguji yang telah memberikan pembelajaran, saran serta bersedia meluangkan waktunya untuk membimbing penulisan dalam penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini.
5. Bapak Sumadianto dan Ibu Win, selaku Pimpinan PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur yang telah memberikan ijin dan berbagai fasilitas yang menunjang kegiatan Praktek Kerja Lapangan.

6. Ibu Etik dan Bapak Jumali, selaku supervisor *Quality Control* dan pembimbing Lapangan selama kegiatan Praktek Kerja Lapangan.
7. Mbak Ana, selaku admin PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur yang telah membantu memberikan informasi tentang sejarah perusahaan selama kegiatan Praktek Kerja Lapangan.
8. Kepada seluruh staff dan karyawan PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur, Kediri yang telah banyak memberikan bantuan Selama melakukan Praktek Kerja Lapangan serta dalam penyelesaian laporan ini.
9. Kepada Ibu Mawur, Ayah Herman, Mas Eko, Adek Dela, dan kerabat yang telah memberikan segala macam doa dan bantuan.
10. Kepada Avi Teguh Cahyono, MMC *Squad* (Jola Marion, Mak, Minyak, Pipi), So dan seluruh waganet yang telah membantu, menyemangati tanpa henti dengan berbagai cara.
11. Rekan-rekan mahasiswa Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur umumnya, khususnya mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

Akhir kata penulis mengucapkan Allhamdullilah, semoga Allah SWT selalu menyertai langkah penulis amien. Mudah-mudahan laporan kerja praktek ini dapat bermanfaat dan dapat menambah wawasan berfikir sebagai bahan referensi dan informasi yang bermanfaat bagi pengetahuan, khususnya bidang Teknologi Pangan

Surabaya, 04 September 2018

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
Kata Pengantar	I
Daftar Isi	Iii
Daftar Gambar	Iv
Daftar Tabel	V
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Sejarah Perusahaan	3
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	7
D. Struktur Organisasi Perusahaan	9
E. Ketenagakerjaan	19
BAB II. PROSES PRODUKSI	
A. Tinjauan Pustaka	23
B. Proses Pembuatan Kerupuk Uyel secara Umum	31
C. Proses Pembuatan Kerupuk Uyel di Perusahaan	40
BAB III. MESIN DAN PERALATAN	
A. Mesin	47
B. Peralatan	56
BAB IV. UNIT PENUNJANG PRODUKSI	
A. Sumber Air	61
B. Sumber Tenaga Listrik	61
C. Sanitasi dan Penangan Limbah	63
D. Pengendalian Mutu	67
E. Gudang	72
BAB V. PEMBAHASAN	73
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	81
B. Saran	81
BAB VII. TUGAS KHUSUS	
A. Latar Belakang	82
B. Tinjauan Pustaka	84
C. Pembahasan	91
D. Kesimpulan dan Saran	102
DAFTAR PUSTAKA	104

LAMPIRAN

109

DAFTAR TABEL

		Halaman	
Tabel	1.1	Status Pendidikan Karyawan	20
Tabel	2.1	Syarat Mutu Kerupuk	24
Tabel	2.2	Syarat Mutu Tapioka	25
Tabel	2.3	Komposisi Kimia Tapioka	25
Tabel	2.4	Komposisi Kimia Bubuk Bawang Putih	28
Tabel	4.1	Syarat Mutu Pembuatan Jenang	69
Tabel	4.2	Syarat Mutu Pencampuran Adonan	70
Tabel	7.1	Klasifikasi dan Standar Mutu Tepung Tapioka	86
Tabel	7.2	Syarat Mutu Kerupuk berdasarkan SNI	87
Tabel	7.3	Klasifikasi dan Standar Mutu Tepung Tapioka	90
Tabel	7.4	Pengendalian Mutu Proses Pencampuran Bumbu	92
Tabel	7.5	Pengendalian Mutu Pembuatan Adonan Kerupuk	93
Tabel	7.6	Pengendalian Mutu Pencetakan	95
Tabel	7.7	Penngendalian Mutu Pengukusan	96
Tabel	7.8	Penngendalian Mutu Pengeringan	97
Tabel	7.9	Pengendalian Mutu Pendinginan	98

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.1 Denah Lokasi Perusahaan	9
Gambar 2.1 Diagram Alir Proses Pembuatan Kerupuk Uyel secara Umum	40
Gambar 2.2 Diagram Alir Proses Pembuatan Kerupuk Uyel di PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur	41
Gambar 2.3 Kerupuk UPM dan Kerupuk Cetak Manual	45
Gambar 3.1 Mesin Molen Kecil	47
Gambar 3.2 Mesin Molen Besar	48
Gambar 3.3 Mesin Mixer	49
Gambar 3.4 Mesin Pengukus	50
Gambar 3.5 Oven Kering	51
Gambar 3.6 Mesin Pencetak Kerupuk Uyel Tangan	52
Gambar 3.7 Mesin Pencetak Kerupuk Uyel Mesin	53
Gambar 3.8 Boiler	54
Gambar 3.9 Mesin Press Plastik	55
Gambar 3.10 Mesin Penjahit Karung	55
Gambar 3.11 Alat Pencetak Adonan	56
Gambar 3.12 Timbangan Timbal	57
Gambar 3.13 Timbangan Digital	57
Gambar 3.14 Kereta Dorong	58
Gambar 3.15 Sarang Karet	58
Gambar 3.16 Keranjang Plastik dan Drum Blong	59
Gambar 3.17 Sarang	59
Gambar 3.18 Blower	60