

**PROSES PRODUKSI KACANG SANGRAI PT DUA KELINCI
PATI – JAWA TENGAH**

LAPORAN PRAKTIK LAPANGAN KERJA



Oleh:

ANGGITA ULFIA SAVITRI
NPM 1633010032

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2020**

**PROSES PRODUKSI KACANG SANGRAI DI PT. DUA KELINCI
PATI - JAWA TENGAH**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Disusun Oleh :

ANGGITA ULFIA SAVITRI
NPM. 1633010032

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2020**

**PROSES PRODUKSI KACANG SANGRAI DI PT. DUA KELINCI
PATI - JAWA TENGAH**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

**Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Dalam Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan**

Disusun Oleh :

ANGGITA ULFIA SAVITRI
NPM. 1633010032

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

**PROSES PRODUKSI KACANG SANGRAI DI PT. DUA KELINCI
PATI - JAWA TENGAH**

Disusun Oleh :

ANGGITA ULFIA SAVITRI
NPM. 1633010032

Telah Dipertahankan Dihadapan dan Diterima oleh Tim Penguji
Pada Tanggal 5 Februari 2020

Tim Penguji

Anugerah Dany P., S.TP., MP., M.Sc.
NPT. 17 1 19881108 067

Pembimbing

Ir. Ulya Sarofa, MM
NIP. 19630516 198803 2 001

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/i di bawah ini :

Nama : Anggita Ulfia Savitri

NPM : 1633010032

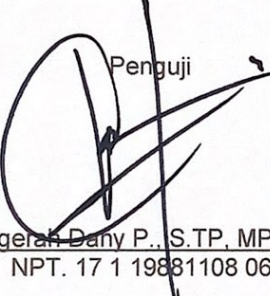
Program Studi : Teknologi Pangan

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

Judul :

PROSES PRODUKSI KACANG SANGRAI
DI PT. DUA KELINCI PATI, JAWA TENGAH

Surabaya, 17 Februari 2020


Penguji

Anugerah Dany P., S.TP, MP, M.Sc
NPT. 17 1 19881108 067

Pembimbing



Ir. Ulya Sarofa, MM
NIP. 19630516 198803 2 001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



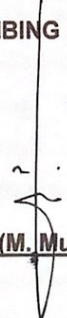
Dr. Ir. Sri Winarti, MP.
NIP. 19630708 198903 2 002

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

**PROSES PRODUKSI KACANG SANGRAI
DI PT. DUA KELINCI, PATI**

MENGETAHUI DAN MENYETUJUI

PEMBIMBING LAPANGAN


(M. Mufid)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena berkat Rahmat dan Hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dengan judul "Proses Produksi Kacang Sangrai di PT. Dua Kelinci Pati – Jawa Tengah".

Adapun tujuan dari penulisan ini adalah untuk memenuhi persyaratan kelulusan tingkat sarjana Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.

Penulis banyak mendapat bimbingan, bantuan, dukungan, dan doa dari berbagai pihak selama pelaksanaan dan penyusunan Laporan Kerja Praktik ini. Oleh sebab itu, dengan segala kerendahan hati penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dekan Fakultas Teknik UPN "Veteran" Jawa Timur.
2. Ibu. Dr. Ir. Sri Winarti, MP. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik UPN "Veteran" Jawa Timur
3. Ibu Ir. Ulya Sarofa, MM. selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberika bimbingan, saran dan motivasi selama penyusunan laporan.
4. Bapak Anugerah Dany P., S.TP, MP., M.Sc. selaku dosen penguji yang memberikan saran serta masukan demi perbaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL).
5. Manajer Personalia Perusahaan PT. Dua Kelinci yang telah memberikan waktu dan tempat untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL).
6. Kepala Divisi Kacang Garing, Bapak M. Mufid, selaku pembimbing lapangan Praktik Kerja Lapangan (PKL).
7. Bapak Yanto, Ibu Mu'inah, Bapak Jasman, Bapak Thoriq, Bu Dami, Bu Supriyanti serta segenap pimpinan, staf, dan karyawan PT. Dua Kelinci yang telah membantu selama pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL).
8. Orang tua dan segenap keluarga yang selama ini menjadi semangat saya untuk menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan ini, terima kasih Ibu dan Bapak sungguh kasih dan sayangmu tak lekang oleh waktu.

9. Kakak tercinta saya, Irhamna Dyah Anindhita,S.TP. yang telah meluangkan waktunya untuk senantiasa memberikan semangat sehingga saya terpacu dalam menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL).
10. Teman – teman saya, Berlianda, Aulia, Tinteng Intan, Diza, Mauby, Rizma, Aulya, Nana, dan teman – teman Teknologi Pangan 2016 yang tidak dapat saya sebutkan satu demi satu, yang selalu memberikan semangat dan informasi.
11. Felia Renika, Anisa Nur Fadilah, dan teman – teman PKL lainnya yang tidak bisa saya sebutkan satu demi satu, yang telah membantu terselesaikannya Laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini.
12. iKon, Straykids, Day6, Got7, Didi Kempot, dan lainnya, saya ucapkan terimakasih telah menemani saya dalam mengerjakan Laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL).
13. Seluruh pihak yang telah membantu terselesaikannya Laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL), yang tidak bisa disebutkan satu-persatu, saya ucapkan banyak terima kasih.

Penulis mengharapkan dengan adanya penulisan ini dapat menambah wawasan dan cakrawala dalam berfikir untuk lebih maju dan agar bermanfaat bagi yang berkepentingan. Disamping itu juga penulis menyadari bahwa penulisan ini masih jauh dari kesempurnaan sehingga mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk perbaikan selanjutnya

Surabaya, Maret 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Kerja Praktik	2
C. Manfaat Kerja Praktik	2
D. Sejarah Perusahaan	2
E. Jenis Produk	6
F. Jumlah Produksi	6
G. Pemasaran Produk	7
H. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	8
1. Lokasi Pabrik	9
2. Tata Letak Perusahaan	10
I. Struktur Organisasi	11
J. Ketenagakerjaan	17
1. Tenaga Kerja	17
2. Jam Kerja	18
3. Fasilitas dan Kesejahteraan Karyawan	18
a. Fasilitas	18
b. Kesejahteraan Karyawan	19
BAB II PROSES PRODUKSI	20
A. Tinjauan Pustaka	20
1. Kacang Sangrai	20
2. Bahan Pembuatan Kacang Sangrai	20
3. Penyangraian	23
4. Proses Pembuatan Kacang Sangrai	24
B. Uraian Proses Pembuatan Kacang Garing Di PT. Dua Kelinci	27
1. Penerimaan Bahan Baku	27
a. Kacang Tanah	27
b. Garam	28

2. Pembersihan Tanah	29
3. Pemisahan Ukuran	29
4. Pembersihan Basah	29
5. Pencucian	30
6. Pembilasan	30
7. Penjemuran	30
8. Sortasi 1	30
9. Pemberian Garam	31
10. Pengeringan	31
11. Sortasi 2 (Bilas)	31
12. Penyangraian	32
13. Pendinginan	32
14. Sortasi Final	32
15. Pengemasan	33
16. Penggudangan	33
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	35
A. Mesin	35
1. Mesin <i>Cleaner</i> Tanah	35
2. Mesin <i>Cleaner Medium</i>	35
3. Mesin <i>Cleaner</i> Basah	36
4. Mesin <i>Cleaner</i> Bilas	37
5. Mesin <i>Cleaner Kering</i>	37
6. Mesin <i>Washing</i>	38
7. Mesin <i>Mixing</i>	39
8. Mesin <i>Pressing Tank</i>	39
9. Mesin <i>Drying</i>	40
10. Mesin Molen (Goreng Sangrai)	41
11. Mesin <i>Packing</i>	41
B. Peralatan Pendukung	42
1. <i>Forklift</i>	42
2. <i>Belt Conveyor</i>	43
3. <i>Hand Pallet</i>	43
4. <i>Pallet</i>	44
5. Trolli	44

6. <i>Bigbag</i>	45
7. <i>Sonoku</i>	45
8. <i>Wheel Loader</i>	45
9. <i>Refraktometer</i>	46
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	47
A. Sumber Daya	47
1. Sumber Daya Listrik.....	47
2. Sumber Air.....	47
B. Sanitasi	47
1. Sanitasi	47
2. Sanitasi Lingkungan Dan Ruang Proses	48
3. Sanitasi Mesin Dan Peralatan	49
4. Sanitasi Pekerja	49
C. Pengolahan Limbah	50
1. Pengolahan Limbah Cair.....	51
2. Pengolahan Limbah Padat	51
3. Pengolahan Gas Cerobong	52
D. Pengendalian Mutu	53
1. Pengendalian Mutu Bahan Baku	54
a. Kacang Tanah	54
b. Garam Krosok	55
2. Pengendalian Produksi.....	55
a. Pembersihan Tanah	55
b. Pemisahan Ukuran	55
c. Pembersihan Basah.....	55
d. Pencucian.....	56
e. Pembilasan.....	56
f. Penjemuran	56
g. Sortasi 1	56
h. Pemberian Garam	56
i. Pengeringan	56
j. Sortasi 2 (Bilas)	57
k. Penyangraian.....	57
l. Pendinginan.....	57

m. Sortasi Final.....	57
n. Pengemasan	57
3. Pengendalian Mutu Produk Akhir	59
4. Gudang	59
BAB V PEMBAHASAN	61
BAB VI PENUTUP	65
A. Kesimpulan.....	65
B. Saran.....	65
BAB VII TUGAS KHUSUS	66
A. Pendahuluan	66
1. Latar Belakang	66
2. Tujuan.....	66
3. Manfaat.....	66
B. Tinjauan Pustaka	67
C. Penerapan HACCP di PT Dua Kelinci	72
D. Pembahasan	79
1. Penyangraian	79
2. Pengemasan	79
E. Kesimpulan.....	80
F. Saran	80
DAFTAR PUSTAKA.....	81
Lampiran	81
A. Lampiran 1. Produk – produk PT Dua Kelinci	81
B. Lampiran 2. Sertifikat PT Dua Kelinci	86

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Logo Dua Kelinci Tahun 1985 – 2014	4
Gambar 2	Logo Dua Kelinci Tahun 2014 - Sekarang.....	4
Gambar 3	Kapasitas Produksi Divisi Kacang Garing PT Dua Kelinci....	7
Gambar 4	Pangsa Pasar PT. Dua Kelinci.....	8
Gambar 5	Lokasi PT. Dua Kelinci.....	9
Gambar 6	Tata Letak Produksi Kacang Sangrai PT. Dua Kelinci.....	10
Gambar 7	Struktur Organisasi Divisi Kacang Garing PT. Dua Kelinci...	16
Gambar 8	Diagram Alir Pembuatan Kacang Sangrai.....	27
Gambar 9	Diagram Alir Proses Produksi Kacang Sangrai Di PT. Dua Kelinci.....	34
Gambar 10	Mesin <i>Cleaner Tanah</i>	35
Gambar 11	Mesin <i>Cleaner Medium</i>	36
Gambar 12	Mesin <i>Cleaner Basah</i>	37
Gambar 13	Mesin <i>Cleaner Bilas</i>	37
Gambar 14	Mesin <i>Cleaner Kering</i>	38
Gambar 15	Mesin <i>Washing</i>	39
Gambar 16	Mesin <i>Mixing</i>	39
Gambar 17	Mesin <i>Pressure Tank</i>	40
Gambar 18	Mesin <i>Drying</i>	41
Gambar 19	Mesin Molen (Goreng Sangrai).....	41
Gambar 20	Mesin <i>Packing Export</i>	42
Gambar 21	<i>Forklift</i>	43
Gambar 22	<i>Belt Conveyor</i>	43
Gambar 23	<i>Hand Pallet</i>	44
Gambar 24	<i>Pallet</i>	44
Gambar 25	Trolli	44
Gambar 26	<i>Bigbag</i>	45
Gambar 27	Sonoku	45
Gambar 28	<i>Wheel Loader</i>	45
Gambar 29	Refraktometer.....	46
Gambar 30	Pengolahan Limbah Cair	51
Gambar 31	Pengolahan Limbah Padat Anorganik	52

Gambar 32 Pengolahan Limbah Padat Organik	52
Gambar 33 Pengolahan Air <i>Wet Scrubber</i>	53
Gambar 34 Pengolahan Air <i>Sludge</i>	53
Gambar 35 Matriks Signifikasi Bahaya.....	71
Gambar 36 Decision Tree CCP.....	71
Gambar 37 Diagram Alir Proses Produksi Kacang Sangrai Di PT. Dua Kelinci	73

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Jumlah Karyawan Di PT. Dua Kelinci Divisi Kacang Garing	17
Tabel 2 Jam Kerja PT. Dua Kelinci.....	18
Tabel 3 Standar Mutu Kacang Tanah Polong.....	21
Tabel 4 Syarat Mutu Garam	22
Tabel 5 Standar Umum Mutu Air Untuk Industri Makanan.....	23
Tabel 6 Standar Mutu Proses Pengemasan.....	58
Tabel 7 Standar Mutu Produk Akhir	59
Tabel 8 HACCP PLAN Pada Proses Produksi Kacang Sangrai Di PT. Dua Kelinci.....	74