

**PROSES PRODUKSI KACANG GARING RASA BAWANG DI
PT. DUA KELINCI
PATI – JAWA TENGAH**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Oleh:

BERLIANDA MEIRENI ZACHARYA
NPM 1633010036

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

**PROSES PRODUKSI KACANG GARING RASA BAWANG
DI PT. DUA KELINCI
PATI - JAWA TENGAH**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Disusun Oleh :

BERLIANDA MEIRENI ZACHARYA
NPM. 1633010036

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

**PROSES PRODUKSI KACANG GARING RASA BAWANG
DI PT. DUA KELINCI
PATI - JAWA TENGAH**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

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

Disusun Oleh :

BERLIANDA MEIRENI ZACHARYA

NPM. 33010036

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

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

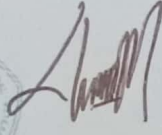
PROSES PRODUKSI KACANG GARING RASA BAWANG
DI PT. DUA KELINCI
PATI - JAWA TENGAH

Disusun Oleh :


BERLIANDA MEIRENI ZACHARYA
NPM. 1633010036

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

Tim Penguji


Andre Yusuf T.P., S.TP., M.Sc.
NPT. 17 1 198917 064

Pembimbing


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

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 : Berlianda Meireni Zacharya

NPM : 1633010036

Program Studi : Teknologi Pangan

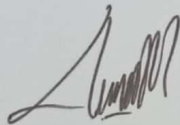
Telah mengerjakan (revisi / ~~tidak revisi~~) Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan

Judul :

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

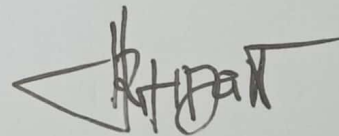
Surabaya, 24 Februari 2020

Penguji



Andre Yusuf T. P., S.TP, M.Sc
NPT. 17 1 198917 064

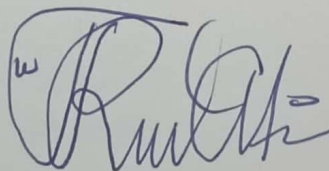
Pembimbing



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan




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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

**PROSES PRODUKSI KACANG BAWANG
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 Garing Rasa Bawang 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. Sri Djajati, M.Pd. selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberika bimbingan, saran dan motivasi selama penyusunan laporan.
4. Bapak Andre Yusuf Tresna Putra, S.TP, 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, Bapak Midi, Bapak Wardi, 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, Anggita, Aulia, Tinteng Intan, Diza, Mauby, Rizma, 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. BIGBANG, 2NE1, BLACKPINK, AKMU, Lee Hi, Winner, iKon 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	3
D. Sejarah Perusahaan.....	3
E. Kapasitas Produksi.....	6
F. Pemasaran Produk	7
G. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	8
1. Lokasi Perusahaan.....	8
2. Tata Letak Perusahaan	9
H. Struktur Organisasi.....	11
I. Ketenagakerjaan.....	17
1. Tenaga Kerja	17
2. Jam Kerja.....	18
3. Fasilitas	18
4. Kesejahteraan Karyawan	19
BAB II PROSES PRODUKSI	20
A. Tinjauan Pustaka.....	20
1. Kacang Garing	20
2. Bahan Pembuatan Kacang Garing	20
3. Proses Pembuatan Kacang Garing	24
B. Uraian Proses Pembuatan Kacang Garing Di PT. Dua Kelinci.....	28
1. Penerimaan Bahan Baku.....	28
2. Pembersihan Tanah	30
3. Pemisahan Ukuran.....	30
4. Pembersihan Basah	31
5. Pencucian	31
6. Pembilasan	31

7. Pemasakan	31
8. Pengeringan.....	32
9. Pembersihan 1	32
10. <i>Sackbin</i> Induk (Penyimpanan Sementara)	32
11. Sortasi Berat	33
12. <i>Sackbin</i> Silo	33
13. Pemberian Bumbu.....	33
14. Pengeringan 2.....	34
15. Penyortiran.....	34
16. Pengovenan	36
17. Pembersihan 2	36
18. Sortasi Final	37
19. Perangkap Logam	37
20. Pengemasan	37
21. Penyimpanan <i>Warehouse</i>	37
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	39
A. Mesin.....	39
1. <i>Cleaner</i> Tanah.....	39
2. <i>Cleaner Medium</i>	40
3. <i>Cleaner</i> Basah	40
4. <i>Cleaner</i> Bilas.....	41
5. <i>Cleaner Kering</i>	42
6. <i>Washing Machine</i>	43
7. <i>Cooking Machine</i>	43
8. <i>Dryer</i>	44
9. <i>Gravity Separator</i>	45
10. Mesin Sortir	46
11. <i>Pressure Tank</i>	47
12. Oven	47
13. Mesin <i>Packing</i>	49
B. Peralatan Pendukung	50
1. <i>Forklift</i>	50
2. <i>Belt Conveyor</i>	50
3. <i>Bucket Elevator</i>	51

4. <i>Hand Pallet</i>	51
5. <i>Pallet</i>	52
6. <i>Trolli</i>	52
7. <i>Refraktometer</i>	52
8. <i>Bigbag</i>	53
9. <i>Metal Trap</i>	53
10. <i>Sackbin</i>	53
11. <i>Sonoku</i>	54
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	55
A. Sumber Daya Yang Digunakan	55
1. Sumber Daya Listrik.....	55
2. Sumber Air	55
B. Sanitasi	55
1. Sanitasi	55
2. Sanitasi Lingkungan Dan Ruang Proses	56
3. Sanitasi Mesin Dan Peralatan	57
4. Sanitasi Pekerja	57
C. Pengolahan Limbah	58
1. Pengolahan Limbah Cair	59
2. Pengolahan Limbah Padat	59
3. Pengolahan Gas Cerobong	60
D. Pengendalian Mutu	61
1. Pengendalian Mutu Bahan Baku	62
2. Pengendalian Mutu Pada Proses Pencucian.....	64
3. Pengendalian Mutu Pada Proses Pemasakan.....	64
4. Pengendalian Mutu Proses Pengeringan	64
5. Pengendalian Mutu Pada Penyimpanan Di <i>Sackbin</i> Silo	65
6. Pengendalian Mutu Pada Proses Sortasi	65
7. Pengendalian Mutu Pada Proses Pengovenan	65
8. Pengendalian Mutu Pada Proses Sortasi Final.....	66
9. Pengendalian Mutu Pada Proses Perangkap Logam	66
10. Pengendalian Mutu Pada Proses Pengemasan (<i>Packing</i>).....	66
11. Pengendalian Mutu Produk Akhir	68
E. Gudang	68

BAB V PEMBAHASAN	70
BAB VI PENUTUP	76
A. Kesimpulan.....	76
B. Saran.....	76
BAB VII TUGAS KHUSUS	77
A. Pendahuluan	77
1. Latar Belakang	77
2. Tujuan	78
3. Manfaat	78
B. Tinjauan Pustaka	78
1. Sejarah HACCP	78
2. <i>Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</i>	79
3. Tujuan HACCP.....	80
4. Manfaat Penerapan HACCP	81
5. Prinsip HACCP.....	82
C. Pembahasan	95
D. Kesimpulan	95
E. Saran.....	95
DAFTAR PUSTAKA	96
LAMPIRAN	100
A. Lampiran 1. Produk – Produk PT. Dua Kelinci.....	100
B. Lampiran 2. Sertifikasi yang Diperoleh PT. Dua Kelinci	103

Gambar 3.22 <i>Pallet</i>	52
Gambar 3.23 <i>Trolli</i>	52
Gambar 3.24 <i>Refraktometer</i>	52
Gambar 3.25 <i>Bigbag</i>	53
Gambar 3.26 <i>Metal Trap</i>	53
Gambar 3.27 <i>Sackbin</i>	54
Gambar 3.28 <i>Sonoku</i>	54
Gambar 4.1 <i>Pengolahan Limbah Cair</i>	59
Gambar 4.2 <i>Pengolahan Limbah Padat Anorganik</i>	59
Gambar 4.3 <i>Pengolahan Limbah Padat Organik</i>	60
Gambar 4.4 <i>Pengolahan Air Sludge</i>	61
Gambar 4.5 <i>Pengolahan Air Wet Scrubber</i>	61
Gambar 7.1 <i>Decision Tree</i> Penetapan CCP Proses Produksi.....	87
Gambar 7.2 <i>Diagram Alir Proses Produksi Kacang Garing Rasa</i> <i>Bawang Di PT. Dua Kelinci</i>	88

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Karyawan Di PT. Dua Kelinci Divisi Kacang Garing	17
Tabel 1.2 Jam Kerja PT. Dua Kelinci.....	18
Tabel 2.1. Syarat Mutu Kacang Garing	20
Tabel 2.2. Standar Mutu Kacang Tanah Polong.....	22
Tabel 2.3. Syarat Mutu Garam	23
Tabel 2.4. Standar Umum Mutu Air Untuk Industri Makanan.....	24
Tabel 2.5 Parameter Sortasi <i>Medium Grade</i> Dan <i>First Grade</i>	36
Tabel 4.1 Standar Mutu Proses Pengemasan Mutu Medium	67
Tabel 4.2 Standar Mutu Proses Pengemasan Mutu Medium	67
Tabel 4.3 Standar Mutu Produk Akhir	68
Tabel 7.1 Daftar Kategori Risiko Produk Pangan	83
Tabel 7.2 Karakteristik Bahaya	84
Tabel 7.3 Analisis HACCP PLAN Pada Proses Produksi Kacang Garing Rasa Bawang Di PT. Dua Kelinci.....	89