

**PROSES PEMBUATAN MINUMAN SERBUK TEH HIJAU DENGAN
KOLAGEN DAN ROSELA DI CV. RAISSA BEAUTY SIDOARJO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

ABDUL KHOIRLISHAQ

NPM. 19033010102

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2023**

LEMBAR PENGESAHAN

**PROSES PEMBUATAN MINUMAN SERBUK TEH HIJAU DENGAN KOLAGEN
DAN ROSELA DI CV. RAISSA BEAUTY SIDOARJO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Oleh :

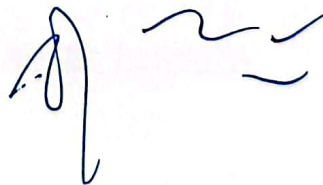
ABDUL KHOIRI ISHAQ

NPM 19033010102

Surabaya, 10 Januari 2023

Disetujui untuk diseminarkan oleh

Dosen Pembimbing



Dr. Dedin F. Rosida, S. TP. M.Kes

NIP. 19701225 202121 2 010

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PEMBUATAN MINUMAN SERBUK TEH HIJAU DENGAN
KOLAGEN DAN ROSELA DI CV. RAISSA BEAUTY SIDOARJO**

Disusun Oleh:

ABDUL KHOIRILSHAG

NPM. 19033010102

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim penguji pada
tanggal 19 Januari 2023

Tim Penguji

Pembimbing

Rahmawati, S.Pi., M.Sc
NPT. 21219920326304

Dr. Dedin F. Rosida, S.TP. M.Kes
NIP . 19701225 202121 2 010

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

Dr. Dra. Jarlyah, MP
NIP. 19650403 199103 2001

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Abdul Khoiril Ishaq

NPM : 19033010102

Program Studi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PEMBUATAN MINUMAN SERBUK TEH HIJAU DENGAN
KOLAGEN DAN ROSELA DI CV. RAISSA BEAUTY SIDOARJO**

Tim Penguji

Pembimbing



Rahmawati, S.Pi., M.Sc
NPT. 21219920326304



Dr. Dedin F. Rosida, S. TP. M.Kes
NIP. 19701225 202121 2 010

Mengetahui,

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



Dr. Rosida, S.TP., MP
NIP. 19710219 202121 2 004

HALAMAN PENGESAHAN PABRIK

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PEMBUATAN MINUMAN SERBUK TEH HIJAU DENGAN KOLAGEN
DAN ROSELA DI CV. RAISSA BEAUTY SIDOARJO**

**Mengetahui dan Menyetujui
Pembimbing Lapangan**



**RAISSA BEAUTY
HIJRIYAH BERNATA**

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan syukur ke hadirat Allah SWT karena atas Rahmat dan Karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan Praktik Kerja Lapang Teknologi Pangan. Laporan ini berjudul “Proses Pembuatan Minuman Serbuk Teh Hijau dengan Kolagen dan Rosela di CV. Raissa Beauty Kabupaten Sidoarjo”.

Laporan ini disusun guna melengkapi persyaratan dalam menyelesaikan PKL (Praktik Kerja Lapangan) bagi kami selaku mahasiswa Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur Fakultas Teknik Program Studi Teknologi Pangan dan meningkatkan peran kami selaku mahasiswa untuk menerapkan materi yang telah dipelajari dikelas untuk dilakukan di lapangan.

Lewat kesempatan ini, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang sudah membantu dalam pelaksanaan praktik dan pembuatan laporan Praktik Kerja Lapangan ini baik secara moril, materil, serta spiritual. Rasa terima kasih itu disampaikan kepada:

1. Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Rosida, S.TP., MP. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Dedin F. Rosida, S. TP. M.Kes selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, saran dan motivasi dalam pembuatan laporan
4. Rahmawati, SPi., MSc. selaku Dosen Penguji seminar PKL yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan PKL.
5. Ayah, Ibu, adik, dan seluruh keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan secara moral, material, dan spiritual yang tiada hentinya.
6. Rekan Program Matching Fund yang sudah berjuang bersama di CV. Raissa Beauty.
7. Bapak Farid Sri Lingganingrum selaku Direktur dari CV. Raissa Beauty, bapak Hijriyah Bernata selaku kepala produksi dari CV. Raissa Beauty serta para Karyawan CV. Raissa Beauty yang telah memberi waktu dan tempat untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan, serta waktu untuk mendampingi kami
8. Teman–teman seperjuangan Teknologi Pangan yang selama ini telah memberi bantuan dan motivasi.

Dalam pengerjaan penyusunan pembuatan laporan, penulis sudah berusaha untuk menyelesaikannya dengan cermat dan sempurna. Namun demikian, penulis sadar masih banyak kekurangan dalam penyusunan laporan. Oleh sebab itu, penulis berharap adanya saran dan kritik yang sifatnya membangun agar kelak laporan yang akan dikerjakan bisa lebih lebih baik.

Penulis mengharapkan dengan adanya penulisan laporan ini dapat menambah wawasan dan cakrawala dalam berpikir untuk lebih maju di masa mendatang serta bisa bermanfaat bagi pembaca. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan praktik kerja lapang ini dapat bermanfaat bagi semua pihak

Surabaya, 9 Januari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	2
C. Manfaat	3
D. Sejarah Perusahaan.....	3
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	4
F. Struktur Organisasi.....	6
G. Ketenagakerjaan	9
BAB II PROSES PRODUKSI	12
A. Tinjauan Pustaka.....	12
B. Proses Produksi Minuman Serbuk Secara Umum	20
C. Proses Produksi Minuman Serbuk Teh Hijau dengan Kolagen dan Rosela di CV. Raissa Beauty	25
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASI	30
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	34
A. Sumber Air	34
B. Sumber Tenaga Listrik	34
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	34
D. Pengendalian Mutu	35
E. Gudang	38
BAB V PEMBAHASAN	39
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	42
A. Kesimpulan	42
B. Saran	42
BAB VII TUGAS KHUSUS	43

A. Latar Belakang	43
B. Tinjauan Pustaka.....	44
C. Pelaksanaan Penanganan Mutu di CV. Raissa Beauty	49
D. Pembahasan	53
E. Kesimpulan dan Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	63

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Klasifikasi Tenaga Kerja	10
Tabel 2. Syarat Mutu Minuman Serbuk	13
Tabel 3. Syarat Mutu Serbuk Ekstrak Teh Hijau	16
Tabel 4. Nilai Gizi Bunga Rosela	19
Tabel 5. Syarat Mutu Minuman Serbuk	46
Tabel 6. Hasil Pengamatan	49
Tabel 7. Syarat Mutu Minuman Serbuk	55
Tabel 8. Analisa Mutu CV. Raissa Beauty	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo CV. Raissa Beauty	4
Gambar 2. Denah Lokasi CV. Raissa Beauty	5
Gambar 3. Tata Letak Perusahaan	6
Gambar 4. Struktur Organisasi Perusahaan.....	7
Gambar 5. Minuman Serbuk Teh Hijau dengan Kolagen dan Rosela.....	12
Gambar 6. Serbuk Teh Hijau.....	14
Gambar 7. Serbuk kolagen sapi.....	17
Gambar 8. Serbuk bunga rosela ungu	18
Gambar 9. Diagram Alir Pembuatan Minuman Serbuk Teh Lemon	24
Gambar 10. Diagram alir proses pembuatan minuman serbuk teh hijau dengan kolagen dan rosela di CV. Raissa Beauty.....	29
Gambar 11. Mesin Food Processor (Mixer).....	30
Gambar 12. Mesin Mixer.....	31
Gambar 13. Mesin Vertical Three Side.....	31
Gambar 14. Mesin Automatic L-type Sealing Machine Series	32
Gambar 16. Mesin Disk Mill	32
Gambar 17. Mesin Shrink Tunnel.....	33
Gambar 18. Gudang bahan baku	67

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Proses Produksi.....	63
Lampiran 2. Sertifikat Halal.....	64
Lampiran 3. Sertifikat HACCP	65
Lampiran 4. Sertifikat BPOM	66