

**PROSES PRODUKSI GARAM LOSOSA DI PT. GARAM (PERSERO)
SEGOROMADU, GRESIK**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

CHOIRINA TAMIMI RAHMADI

NPM : 17033010073

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

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI

DI PT. GARAM (PERSERO) SEGOROMADU, GRESIK

Disusun Oleh :

CHOIRINA TAMIMI RAHMADI

NPM. 17033010073

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji

Pada tanggal 7 Januari 2021

Tim Penguji

Pembimbing

Luqman Agung W. S.TP., MP.

NIP. 17 1 19890318 063

Ir. Ulva Sarofa, MM.

NIP. 19630516 198803 2 001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

Dr. Dra. Jariyah, MP.

NIP. 19650403 199103 2001

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI GARAM LOSOSA
DI PT. GARAM (PERSERO) SEGOROMADU, GRESIK

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Oleh :

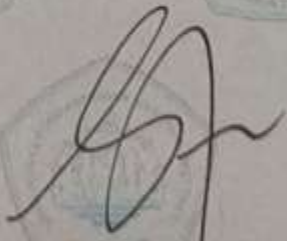
CHOIRINA TAMIMI RAHMADI

NPM. 17033010073

SURABAYA, 7 JANUARI 2021

TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH :

DOSEN PEMBIMBING



Ir. Ulva Sarofa, MM.

NIP. 19630516 198803 2 001

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini :

Nama : Choirina Tamimi Rahmadi

NPM : 17033010073

Prodi : Teknologi Pangan

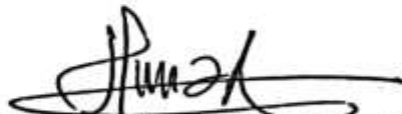
Telah mengerjakan (revisi/tidakrevisi) Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan Judul :

**PROSES PRODUKSI GARAM LOSOSA DI PT. GARAM
(PERSERO) SEGOROMADU, GRESIK**

Surabaya, 29 Oktober 2021

Tim Penguji

Pembimbing



Luqman Agung W, S.TP., MP.
NPT. 17 1 19890318 063



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

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran ALLAH SWT karena berkat rahmat dan anugerah-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan ini yang berjudul “Proses Produksi Garam Lososa di PT. Garam (Persero) Segoromadu, Gresik” ini dapat diselesaikan dengan baik.

Laporan kerja praktik ini merupakan salah satu bentuk tugas yang harus diselesaikan oleh Mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan program S1 di Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Selain itu juga untuk menuntaskan program studi yang penulis tempuh, penulis ingin mendapatkan ilmu dan pengalaman baru yang tidak dapat penulis temukan saat berada di bangku perkuliahan.

Penyusunan Laporan Kerja Praktik ini tidak dapat terealisasi dengan baik tanpa adanya dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Ir. Sri Winarti, MP. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Ir. Ulya Sarofa, MM. selaku dosen pembimbing praktik kerja lapangan yang telah memberikan bimbingan dalam penulisan laporan ini.
4. Kedua orang tua saya yang selalu sabar dalam mendidik dan membimbing saya hingga saat ini, serta doa dan nasehat yang selalu mereka berikan.
5. Direksi PT. Garam (Persero) yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan.
6. Bapak Andi dan Bapak Ismail selaku pembimbing lapangan yang telah memberikan arahan dan masukan selama praktik kerja lapangan.
7. Segenap karyawan yang membantu penulis dalam melaksanakan kerja praktik di PT. Garam (Persero) Segoromadu, Gresik
8. Khusnul Qotima selaku sahabat saya sekaligus partner dalam kegiatan PKL ini yang selalu sabar dengan saya serta membantu saya dalam banyak hal

9. Semua teman-teman saya Teknologi Pangan Angkatan 2017 yang telah memberikan doa, dukungan, saran, dan kritik kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan laporan kerja praktik dengan baik.
10. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, yang tiada henti-hentinya dalam memberikan dukungan dalam penulisan laporan praktik kerja lapang ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun untuk penyempurnaan lebih lanjut. Semoga Laporan Kerja Praktik ini bermanfaat bagi para pembacanya.

Wassalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Surabaya, 10 November 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I	1
A. Latar Belakang	1
1. Tujuan	2
2. Manfaat	2
B. Sejarah Perusahaan	3
1. Sejarah dan Profil PT. Garam (Persero)	3
2. Visi dan Misi Perusahaan	4
3. Kapasitas Produksi di PT. Garam (Persero) Segoromadu, Gresik	4
4. Pemasaran Produksi	5
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	5
D. Struktur Organisasi	11
E. Ketenagakerjaan	13
1. Pembagian Tenaga Kerja	13
2. Jam Kerja	16
BAB II	17
A. Tinjauan Pustaka	17
1. Garam	17
2. Garam Konsumsi (Garam Iodium)	18
3. Natrium Klorida (NaCl)	18
4. Kalium Klorida (KCl)	19
5. Fungsi NaCl dan KCl dalam tubuh	19
6. Ikatan Kimia dari NaCl dan KCl	20
7. Garam Rendah Natrium	21
8. Pencampuran NaCl dan KCl	21
9. Proses produksi garam rendah natrium menurut literatur	22
B. Uraian Proses Garam Lososa di Perusahaan	26
1. Penampungan Bahan Baku	26
2. Penggilingan I	26

3.	Pencucian.....	26
4.	Pemisahan	27
5.	Iodisasi	27
6.	Pengeringan	27
7.	Pengayakan dan Penggilingan II	28
8.	Penampungan garam iodium.....	28
9.	Penimbangan Bahan	28
10.	Pencampuran KCl	28
11.	Pengisian (<i>Filling</i> dan <i>Sealing</i>)	29
12.	Pengemasan	29
BAB III.....		31
1.	Jembatan timbang	31
2.	Gudang penerimaan.....	31
3.	<i>Loader</i>.....	32
4.	<i>Hopper</i>	32
5.	<i>Roll crusher</i>.....	33
6.	<i>Pre-washier</i>.....	33
7.	<i>Washier classier</i>.....	33
8.	<i>Centrifuge</i>.....	34
9.	<i>Iodium sprayer</i>	34
10.	<i>Vibrating dryer</i>	35
11.	<i>Cyclone dush separator</i>.....	35
12.	<i>Vibrating screen</i>.....	36
13.	<i>Roll mill oversize</i>.....	37
14.	<i>Silo powder salt</i>.....	37
15.	<i>Silo produk</i>.....	38
16.	<i>Silo lososa</i>.....	38
17.	25 dan 50 kg <i>bagging</i>	39
18.	1 ton <i>bagging</i>	39
BAB IV		40
A.	Sumber Air <i>Brine</i>.....	40
B.	Sumber Tenaga Listrik.....	40
C.	Sumber Air Bersih	41
D.	Sumber Gas	41

E. Sanitasi dan Penanganan Limbah	41
1. Sanitasi.....	41
2. Penanganan Limbah.....	43
F. Pengendalian Mutu Garam Lososa.....	44
1. Pengendalian bahan baku garam iodium.....	44
2. Pengendalian mutu selama proses produksi	46
3. Pengendalian mutu pada produk akhir	46
G. Gudang.....	47
BAB V	48
BAB VI	51
A. Kesimpulan	51
B. Saran	51
BAB VII	52
A. Pendahuluan	52
1. Latar Belakang	52
2. Tujuan	52
3. Manfaat	53
B. Tinjauan Pustaka	53
1. Pengertian Good Manufacturing Practice (GMP).....	53
2. Ruang Lingkup Good Manufacturing Practice (GMP)	54
C. Pembahasan	71
D. Kesimpulan dan Saran	82
DAFTAR PUSTAKA.....	83
LAMPIRAN.....	86

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Lokasi PT. Garam (Persero) Segoromadu Gresik.....	7
Gambar 2. Denah Lokasi Pabrik PT. Garam (Persero) Segoromadu Gresik.	8
Gambar 3. Tata Letak Pabrik Produksi Garam Halus PT. Garam (Persero).	9
Gambar 4. Tata Letak Produksi Garam Lososa PT. Garam (Persero).....	10
Gambar 5. Struktur Organisasi PT. Garam (Persero).	13
Gambar 6. Struktur Organisasi PT. Garam (Persero) Segoromadu Gresik.....	13
Gambar 7. Peta panduan industri garam.....	17
Gambar 8. Diagram alir proses pembuatan garam rendah natrium.	25
Gambar 9. Diagram pembuatan garam lososa di PT. Garam (Persero)	30
Gambar 10. Jembatan Timbang.....	31
Gambar 11. Gudang Penerimaan	31
Gambar 12. <i>Loader</i>	32
Gambar 13. <i>Hopper</i>	32
Gambar 14. <i>Roll Crusher</i>	33
Gambar 15. <i>Pre-Washier</i>	33
Gambar 16. <i>Washier classier</i>	34
Gambar 17. <i>Centrifuge</i>	34
Gambar 18. <i>Iodium Sprayer</i>	35
Gambar 19. <i>Vibrating Dryer</i>	35
Gambar 20. <i>Cyclone dush separator</i>	36
Gambar 21. <i>Vibrating Screen</i>	36
Gambar 22. <i>Roll mill oversize</i>	37
Gambar 23. <i>Silo Powder Salt</i>	37
Gambar 24. <i>Silo produk</i>	38
Gambar 25. <i>Silo lososa</i>	38
Gambar 26. 25 dan 50 kg <i>Bagging</i>	39
Gambar 27. 1 ton <i>Bagging</i>	39
Gambar 28. Kolam penampungan air <i>brine</i>	40

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Deskripsi Lokasi Perusahaan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2. Data tingkat pendidikan dan jenis kelamin	14
Tabel 3. Jam kerja PT. Garam (Persero) Segoromadu Gresik.....	16
Tabel 4. Syarat Mutu Garam Konsumsi beriodium SNI 3556:2010	18
Tabel 5. Syarat Mutu Garam Diet SNI 8208:2016.....	21
Tabel 6. Rangkuman Pencapaian Kondisi Penerapan GMP di PT. Garam.....	72
Tabel 7. Analisis Aspek Lokasi Pabrik.....	87
Tabel 8. Analisis Aspek Bangunan	88
Tabel 9. Analisis Aspek Lantai Konstruksi Bangunan	89
Tabel 10. Analisis Aspek Dinding Bangunan	89
Tabel 11. Analisis Aspek Atap dan Langit-Langit Bangunan.....	91
Tabel 12. Analisis Aspek Pintu Bangunan	92
Tabel 13. Analisis Aspek Jendela dan Ventilasi.....	92
Tabel 14. Analisis Aspek Permukaan Tempat Kerja	94
Tabel 15. Analisis Aspek Fasilitas Sanitasi.....	95
Tabel 16. Analisis Aspek Sarana Pembuangan Air dan Limbah	95
Tabel 17. Analisis Aspek Sarana Pembersihan dan Pencucian.....	96
Tabel 18. Analisis Aspek Sarana Toilet	97
Tabel 19. Analisis Aspek Sarana Higiene Karyawan	97
Tabel 20. Analisis Aspek Mesin dan Peralatan.....	98
Tabel 21. Analisis Aspek Bahan	100
Tabel 22. Analisis Aspek Pengawasan Proses.....	100
Tabel 23. Analisis Aspek Produk Akhir	103
Tabel 24. Analisis Aspek Laboratorium	103
Tabel 25. Analisis Aspek Karyawan.....	104
Tabel 26. Analisis Aspek Pengemas	105
Tabel 27. Analisis Aspek Label dan Keterangan Produk	106
Tabel 28. Analisis Aspek Penyimpanan.....	107
Tabel 29. Analisis Aspek Pemeliharaan dan Sanitasi Fasilitas Produksi	108
Tabel 30. Analisis Aspek Pembersihan dan Sanitasi Mesin.....	108
Tabel 31. Analisis Aspek Prosedur Pembersihan dan Sanitasi.....	109
Tabel 32. Analisis Aspek Program Pengendalian Hama.....	110

Tabel 33. Analisis Aspek Penanganan Limbah.....	110
Tabel 34. Analisis Aspek Pengangkutan	111
Tabel 35. Analisis Aspek Dokumentasi dan Pencatatan	112
Tabel 36. Analisis Aspek Pelatihan	112
Tabel 37. Analisis Aspek Penarikan Produk	112
Tabel 38. Analisis Aspek Pelaksanaan Program	113
Tabel 39. Rangkuman Pencapaian Kondisi Penerapan GMP di PT. Garam....	114

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil analisis produk akhir garam lososa.	86
Lampiran 2. Tabel Hasil Evaluasi Penerapan <i>Good Manufacturing Practice</i>	87
Lampiran 3. Sertifikat ISO 9001: 2015.	115
Lampiran 4. Sertifikat Halal.....	116