

**PROSES PRODUKSI TEPUNG TERIGU PROTEIN SEDANG
DI PT WILMAR NABATI INDONESIA, GRESIK**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Disusun oleh :

HEDWIGIS KENRINA TANTRI

NPM : 19033010075

**PROGAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2022**

**PROSES PRODUKSI TEPUNG TERIGU PROTEIN SEDANG
DI PT WILMAR NABATI INDONESIA, GRESIK**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan
dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:

HEDWIGIS KENRINA TANTRI

NPM. 19033010075

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

2022

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI TEPUNG TERIGU PROTEIN SEDANG

DI PT WILMAR NABATI INDONESIA, GRESIK

Disusun oleh:

HEDWIGIS KENRINA TANTRI

NPM. 19033010075

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada

30 September 2022

Tim Penguji

Dr. Yushinta Aristina S., SPI., MP.

NPT. 21219821229301

Pembimbing

Dr. Yunita Satya Pratiwi, SP. M.Kes.

NID. 0702067102

Mengetahui
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

Dr. Dra. Jariyah, MP.

NIP. 19650403 199103 2 001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI TEPUNG TERIGU PROTEIN SEDANG
DI PT. WILMAR NABATI INDONESIA, GRESIK**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**



Novi Zakiyah

Flour Product Assistant Manager



KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Hedwigis Kenrina Tantri

NPM : 19033010075

Telah mengerjakan (revisi/~~tidak revisi~~)* Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan Judul :
**PROSES PRODUKSI TEPUNG TERIGU PROTEIN SEDANG DI PT WILMAR NABATI
INDONESIA, GRESIK**

Surabaya, 7 Oktober 2022

Tim Penguji

Dr. Yushinta Aristina S., SPI., MP.
NPT. 21219821229301

Pembimbing

Dr. Yunita Satya Pratiwi, SP. M.Kes.
NID. 0702067102

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

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

*Coret yang tidak perlu

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan kuasa-Nya, penulis dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan dengan judul “Proses Produksi Tepung Terigu Protein Sedang di PT Wilmar Nabati Indonesia, Gresik”. Dalam penyusunan laporan praktik kerja lapangan ini tentunya terdapat banyak hambatan, namun berkat bimbingan, dukungan, dan bantuan baik secara materi maupun spiritual dari berbagai pihak penulis dapat menyelesaikan laporan ini dengan baik. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih 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 Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Yunita Satya Pratiwi, SP. M.Kes. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, motivasi, dan saran serta bersedia untuk meluangkan waktunya membimbing penulis dalam penyusunan laporan ini.
4. Dr. Yushinta Aristina S., SPi., MP. selaku dosen penguji yang telah memberikan kritik dan saran yang membangun bagi penulis.
5. Bu Novi Zakiyah selaku *Flour Product Ast. Manager* PT Wilmar Nabati Indonesia, Gresik dan Pembimbing Lapangan.
6. Bu Alfianah selaku HR PT Wilmar Nabati Indonesia, Gresik dan Pembimbing Lapangan.
7. Mas Fajar Andaru Pamungkas dan Alfandy Rasidhiprajna selaku mentor lapangan.
8. Keluarga, Made, Sari, Agun, Oci, Bang Sut, Bayu, Milo yang telah mendampingi, memberi doa, dukungan, dan kritik yang membangun bagi penulis.
9. Semua pihak yang telah membantu pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan.

Penulis mengharapkan dengan adanya laporan Praktik Kerja Lapangan ini dapat menambah wawasan di masa mendatang dan bermanfaat bagi yang berkepentingan. Penulis menyadari bahwa dalam laporan ini masih terdapat banyak kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan.

Surabaya, 30 Agustus 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
1. Tujuan.....	3
2. Manfaat.....	3
B. Sejarah Perusahaan.....	3
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	7
1. Lokasi PT Wilmar Nabati Indonesia Gresik	7
2. Tata Letak Flour Mill Plant	10
D. Struktur Organisasi Perusahaan	12
E. Ketenagakerjaan	15
1. Data Karyawan	15
2. Jam Kerja.....	16
3. Gaji.....	17
4. Kesejahteraan Karyawan dan Fasilitas	17
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	19
A. Tepung Terigu.....	19
B. Tahapan Proses Produksi Tepung Terigu Secara Umum	22
BAB III PROSES PRODUKSI	28
A. Proses Produksi Tepung Terigu di Flour Mill Plant PT Wilmar Nabati Indonesia	28
B. Produk Sampingan Pada Proses Produksi Tepung Terigu	37
C. Merk Tepung Terigu Protein Sedang yang Diproduksi	37
BAB III MESIN DAN PERALATAN	39
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	49
A. Sumber Air	49
B. Sumber Tenaga Listrik.....	49
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah	50
1. Sanitasi	50
2. Penanganan Limbah	52
D. Pengendalian Mutu	53
1. Pengendalian Mutu Bahan Baku	53

2. Pengendalian Mutu Selama Proses Produksi	54
3. Pengendalian Mutu Produk Akhir	54
4. Kebijakan Mutu Perusahaan	55
E. Gudang.....	55
BAB V PEMBAHASAN	57
BAB VI PENUTUP.....	63
A. Kesimpulan	63
B. Saran.....	63
BAB VII TUGAS KHUSUS	64
DAFTAR PUSTAKA	108
LAMPIRAN	112

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Peta Lokasi.....	9
Gambar 2. Denah Lokasi PT Wilmar Nabati Indonesia, Gresik.....	10
Gambar 3. Struktur Organisasi PT Wilmar Nabati Indonesia, Gresik.....	13
Gambar 4. Diagram Alir Proses Produksi Tepung Terigu Protein Sedang di PT Wilmar Nabati Indonesia, Gresik.....	28
Gambar 5. Kemasan tepung terigu Fortune 25 kg.....	37
Gambar 6. Kemasan tepung terigu Sovia 25 kg.....	37
Gambar 7. Kemasan tepung terigu Tulip 25 kg.....	37
Gambar 8. Kemasan tepung terigu Sania Hijau 1 kg.....	38
Gambar 9. Bucket Elevator.....	39
Gambar 10. Scourer.....	40
Gambar 11. Color Sortex.....	41
Gambar 12. Sifter.....	41
Gambar 13. Screw Conveyor.....	42
Gambar 14. Purifier.....	43
Gambar 15. Combi Cleaner.....	43
Gambar 16. Turbolizer.....	44
Gambar 17. Robot Carrousel.....	44
Gambar 18. Entoleter.....	45
Gambar 19. Separator.....	45
Gambar 20. Hammer Mill.....	46
Gambar 21. Glutomatic.....	46
Gambar 22. Farinograph.....	47
Gambar 23. Polarimeter.....	47
Gambar 24. Extensograph.....	48
Gambar 25. Micro Visco Amylo Graph.....	48

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Breakdown sejarah pendirian dan perkembangan PT Wilmar Nabati Indonesia.....	5
Tabel 2. Syarat mutu tepung terigu sebagai bahan makanan SNI 3751:2018 ...	20
Tabel 3. Persyaratan jumlah toilet pria menurut GMP	72
Tabel 4. Persyaratan Jumlah toilet wanita menurut GMP	72
Tabel 5. Range sistem manajemen kualitas GMP	86
Tabel 6. Capaian Penerapan GMP di Flour Mill Plant PT Wilmar Nabati Indonesia, Gresik	87
Tabel 7. Capaian Penerapan Aspek Lokasi pada GMP di Flour Mill Plant PT Wilmar Nabati Indonesia, Gresik	88
Tabel 8. Capaian Penerapan Aspek Bangunan pada GMP di Flour Mill Plant PT Wilmar Nabati Indonesia, Gresik	89
Tabel 9. Capaian Penerapan Aspek Fasilitas Sanitasi pada GMP di Flour Mill Plant PT Wilmar Nabati Indonesia, Gresik	91
Tabel 10. Capaian Penerapan Aspek Mesin dan Peralatan pada GMP di Flour Mill Plant PT Wilmar Nabati Indonesia, Gresik.....	93
Tabel 11. Capaian Penerapan Aspek Bahan pada GMP di Flour Mill Plant PT Wilmar Nabati Indonesia, Gresik	94
Tabel 12. Capaian Penerapan Aspek Pengawasan Proses pada GMP di Flour Mill Plant PT Wilmar Nabati Indonesia, Gresik.....	95
Tabel 13. Capaian Penerapan Aspek Produk Akhir pada GMP di Flour Mill Plant PT Wilmar Nabati Indonesia, Gresik	96
Tabel 14. Capaian Penerapan Aspek Laboratorium pada GMP di Flour Mill Plant PT Wilmar Nabati Indonesia, Gresik	97
Tabel 15. Capaian Penerapan Aspek Karyawan pada GMP di Flour Mill Plant PT Wilmar Nabati Indonesia, Gresik	97
Tabel 16. Capaian Penerapan Aspek Pengemas pada GMP di Flour Mill Plant PT Wilmar Nabati Indonesia, Gresik	99
Tabel 17. Capaian Penerapan Aspek Label dan Keterangan Produk pada GMP di Flour Mill Plant PT Wilmar Nabati Indonesia, Gresik	100
Tabel 18. Capaian Penerapan Aspek Penyimpanan pada GMP di Flour Mill Plant PT Wilmar Nabati Indonesia, Gresik	101
Tabel 19. Capaian Penerapan Aspek Pemeliharaan dan Program Sanitasi pada GMP di Flour Mill Plant PT Wilmar Nabati Indonesia, Gresik	102
Tabel 20. Capaian Penerapan Aspek Pengangkutan pada GMP di Flour Mill Plant PT Wilmar Nabati Indonesia, Gresik	103
Tabel 21. Capaian Penerapan Aspek Dokumentasi dan Pengangkutan pada GMP di Flour Mill Plant PT Wilmar Nabati Indonesia, Gresik	103
Tabel 22. Capaian Penerapan Aspek Pelatihan pada GMP di Flour Mill Plant PT Wilmar Nabati Indonesia, Gresik	104
Tabel 23. Capaian Penerapan Aspek Penarikan Produk pada GMP di Flour Mill Plant PT Wilmar Nabati Indonesia, Gresik	105
Tabel 24. Capaian Penerapan Aspek Pelaksanaan Pedoman pada GMP di Flour Mill Plant PT Wilmar Nabati Indonesia, Gresik.....	106

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Pengamatan Penerapan GMP di Flour Mill Plant PT Wilmar	112
Lampiran 2. Sertifikat Akreditasi Laboratorium Penguji Flour Mill Plant PT Wilmar	138
Lampiran 3. Sertifikat Produk Penggunaan SNI Tepung Terigu PT Wilmar Nabati	140
Lampiran 4. Sertifikat FSSC 22000 PT Wilmar Nabati Indonesia, Gresik	141