

**PROSES PRODUKSI *CRACKERS* BERLAPIS KEJU
DI PT. GARUDAFOOD PUTRA PUTRI JAYA GRESIK – JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

AULIA WAHYU MAGHFIROH
NPM. 1633010013

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2019**

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

**PROSES PRODUKSI *CRACKERS* BERLAPIS KEJU
DI PT. GARUDAFOOD PUTRA PUTRI JAYA
GRESIK – JAWA TIMUR**

Oleh :

AULIA WAHYU MAGHIROH
NPM. 1633010013


Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh

Tim penguji pada tanggal 12 April 2019

Pembimbing dan Penguji


Dr. Dedin F Rosida, S.TP, M.Kes
NPT. 3 7012 97 0159 1

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur
Surabaya

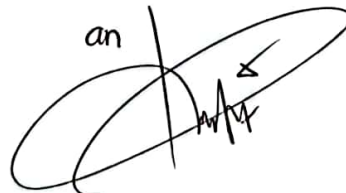

Dr. Dra. Jariyah MP
NIP. 19650403 199103 2 001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

**PROSES PRODUKSI *CRACKERS* BERLAPIS KEJU
DI PT. GARUDAFOOD PUTRA PUTRI JAYA, GRESIK**

MENGETAHUI DAN MENYETUJUI

PEMBIMBING LAPANGAN

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized loop on the left and a series of smaller, more defined strokes on the right. The letters 'an' are written above the first part of the signature.

(Suta Wuragil)

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa dibawah ini :

Nama : Aulia Wahyu Maghfiroh

NPM : 1633010013

Program Studi : Teknologi pangan

Telah mengerjakan (Revisi / Tidak revisi) Laporan Praktik kerja Lapangan,

Dengan Judul :

**PROSES PRODUKSI *CRACKERS* BERLAPIS KEJU
DI PT. GARUDAFOOD PUTRA PUTRI JAYA
GRESIK – JAWA TIMUR**

Surabaya, 29 April 2019

Pembimbing dan Penguji



Dr. Dedin F Rosida, S.TP, M.Kes
NPT. 3 7012 97 0159 1

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



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

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktek Kerja Lapang (PKL) yang berjudul “Proses Produksi *Crackers* Berlapis Keju di PT. Garudafood Putra Putri Jaya, Gresik”. Tujuan dari penulisan ini adalah untuk memenuhi persyaratan kelulusan tingkat sarjana jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

Penulisan laporan ini tentunya penulis tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Untuk itu penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr.Ir.Sri Winarti, MP selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Dedin F. Rosida, S.TP., M.Kes selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, saran dan motivasi selama penyusunan laporan PKL.
4. Bapak Suta selaku Pembimbing lapangan yang telah banyak memberikan bimbingan dan pengarahan selama pelaksanaan magang.
5. Kedua orang tua dan keluarga saya yang sangat saya sayangi yang selalu memberikan doa, dukungan dan restunya guna terselesainya laporan praktek kerja lapang ini.
6. Semua rekan-rekan Teknologi Pangan 2016 yang tidak dapat disebutkan satu demi satu, yang selalu memberikan informasi dan bantuan semangat.
7. Seluruh pihak yang telah membantu terselesaikannya Laporan Praktek Kerja Lapang (PKL), yang tidak bisa disebutkan satu-persatu, saya ucapkan banyak terima kasih.

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

sehingga berguna bagi penyusun untuk menyempurnakan laporan Praktek Kerja Lapang ini.

Surabaya, 27 Maret 2019

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
1. Tujuan	2
2. Manfaat	2
B. Sejarah Perusahaan.....	2
C. Jumlah Produksi.....	5
D. Pemasaran Produksi.....	5
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	9
F. Struktur Organisasi.....	12
G. Ketenagakerjaan	17
BAB II. PROSES PRODUKSI	26
A. Tinjauan Pustaka	26
B. Uraian Proses Produksi Crackers	31
1. Persiapan Bahan Baku.....	31
2. Pencampuran dan Pengadukan.	31
3. Pembuatan Adonan.....	31
4. Bahan Pengisi.	32
5. Pembuatan Lembaran Adonan.....	32
6. Pelapisan.	32
7. Pencetakan.	32
8. Pemanggangan.....	33
C. Uraian Proses Produksi Gery Malkist Saluut Keju.....	35
BAB III. PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	42
A. Mesin Hopper.....	42
B. Mesin Mixer.....	42
C. Mesin Laminator.....	43
D. Mesin Roller	43
E. Doumat (penipis).....	44
F. Rotary Cutter.....	44
G. Sprinkle.....	45
H. Oven	45
I. Mesin Enrober.....	46
J. Mesin Cooling Tunel	46
K. Mesin Packing.....	47
L. Conveyor.....	48
M. Metal detector	48
BAB IV. UNIT PENUNJANG PRODUKSI	49
A. Sumber Produksi.....	49
1. Sumber Daya Manusia.....	49
2. Sumber Daya Air	49
3. Gas (Bahan Bakar).....	50
B. Sumber Tenaga Listrik	51

C. Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	52
1. Sanitasi	52
2. Penanganan Limbah	58
D. Pengendalian Mutu	65
1. Bahan Baku dan bahan pembantu	67
2. Proses Produksi	68
3. Produk Jadi	73
E. Gudang	78
BAB V. PEMBAHASAN	81
BAB VI. PENUTUP	85
BAB VII. TUGAS KHUSUS	86
A. Latar Belakang	86
B. Tinjauan Pustaka	88
C. Penerapan HACCP Produk.....	93
D. Pembahasan	98
E. Kesimpulan	101
F. Saran	101
DAFTAR PUSTAKA.....	102

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Distribusi Nasional Tudung Grup	7
Gambar 1.2	Peta Lokasi PT. GARudaFood Putra Putri Jaya	10
Gambar 1.3	Tata Letak Pabrik	11
Gambar 1.4	Struktur Organisasi PT. GarudaFood Putra Putri Jaya	13
Gambar 2.1	Diagram Alir Proses Pembuatan Crackers	34
Gambar 2.2	Diagram Alir Pembuatan Crackers Merek Gery Malkist Saluut Keju di PT. GarudaFood Putra Putri Jaya	41
Gambar 3.1	Mesin Hopper	42
Gambar 3.2	Mesin Mixer	43
Gambar 3.3	Mesin Laminator	43
Gambar 3.4	Mesin Roller	44
Gambar 3.2	Mesin Doumat	44
Gambar 3.6	Mesin Rotary cutter	45
Gambar 3.7	Mesin Sprinkle	45
Gambar 3.8	Mesin Oven	46
Gambar 3.9	Mesin Enrober	46
Gambar 3.10	Mesin Cooling Tunel	47
Gambar 3.11	Mesin Packing	47
Gambar 3.12	Mesin Conveyor	48
Gambar 3.13	Mesin Metal Detector	48
Gambar 4.1	Diagram Alir Water Treatment	55
Gambar 7.1	Matriks Signifikasi Bahaya	91
Gambar 7.2	<i>Decision tree</i>	92
Gambar 7.3	Diagram Alir Pembuatan Gery Malkist Saluut Keju	94

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Sebaran Tenaga Kerja	18
Tabel 1.2 Jadwal Jam Kerja Tenaga Staff	19
Tabel 1.3 Kualifikasi Tenaga Kerja	20
Tabel 2.1 SNI Biskuit.....	27
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Tepung Terigu	28
Tabel 2.3 Standard Parameter Pemanggangan	39
Tabel 2.4 Standard Parameter Proses Enrob	40
Table 2.5 Standard Parameter Proses Pengemasan.....	40
Tabel 4.1 Standar Parameter Suhu Oven.....	72
Tabel 7.1 Penerapan HACCP.....	95