

**PROSES PODUKSI GELATO DI
PT. LAUTAN MITRA KREASI JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG



Oleh :

KARUNIA SUSTIAWAN
NPM : 1633010037

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

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI GELATO
DI PT. LAUTAN MITRA KREASI

JAWA TIMUR

Disusun Oleh :

KARUNIA SUSTIAWAN
NPM. 1633010037

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada
Tanggal 3 Mei 2023

Pembimbing


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. Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2 001

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini :

Nama : Karunia Sustiawan

NPM : 1633010037

Prodi : Teknologi Pangan

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

PROSES PRODUKSI GELATO PAN
DI PT. LAUTAN MITRA KREASI

Surabaya, 3 Mei 2023

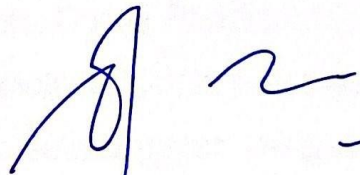
Penguji

a.n.



Fesdilla Putri Nurani, S.TP., M.Sc
NPT. 17 2 19880531 066

Pembimbing



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



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

KATA PENGANTAR

Dengan mengucap puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya, akhirnya Penulis dapat menyelesaikan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dan membuat laporan kegiatan PKL. Laporan PKL Penulis berjudul “Proses Produksi *Gelato* di PT. Lautan Mitra Kreasi Mojokerto”. Penulis menyadari bahwa terlaksananya kegiatan PKL dan penulisan Laporan PKL ini dapat diselesaikan berkat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Ibu Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Ibu Dr. Rosida, S.TP., MP selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Ibu Dr. Dedin F. Rosida, S.TP., M.Kes selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak memberikan bimbingan, saran dan motivasi dalam pembuatan laporan
4. Ibu (alm) Fesdila Putri Nurani, S.TP., M.Sc selaku dosen penguji yang telah memberikan saran dan masukan selama proses revisi laporan.
5. Manajemen PT. Lautan Mitra Kreasi yang telah memberikan waktu dan tempat untuk melaksanakan kerja praktik. Untuk Pak Maulana Iskandar, terima kasih selalu menyediakan waktu untuk menjawab sejuta pertanyaan saya.
6. Kepada kedua orang tua tercinta, dan kekasih yang telah memberikan dukungan secara moril dan spiritual, terima kasih doanya. Jasa – jasa kalian tak terbalas emas permata. Terima kasih.
7. Teman – teman seperjuangan Teknologi Pangan angkatan 2016 dan kakak tingkat yang selama ini telah memberikan bantuan dan motivasi.
8. Semua pihak yang telah membantu kelancaran dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapangan.

Surabaya, 3 Mei 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
1. Tujuan.....	2
2. Manfaat.....	2
B. Sejarah Perusahaan	2
C. Lokasi Dan Tata Letak Perusahaan	6
1. Lokasi Perusahaan	8
2. Tata Letak Fasilitas Perusahaan.....	9
D. Struktur Organisasi	9
a. Bentuk Organisasi.....	10
b. Tugas Dan Wewenang.....	10
E. Ketenagakerjaan.....	19
1. Klasifikasi Karyawan	19
2. Pembagian Jam Kerja.....	20
3. System Gaji	21
4. Kesejahteraan Karyawan	21
BAB II PROSES PRODUKSI	16
A. Tinjauan Pustaka	23
B. Proses Pembuatan <i>Gelato</i> di PT. Lautan Mitra Kreasi	35
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	38
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	44
A. Sumber Daya Yang Digunakan.....	44
1. Sumber Air	44
2. Sumber Tenaga Listrik	45
3. Sumber Steam	45
B. Sanitasi.....	45
C. Penanganan Limbah.....	47
D. Pengendalian Mutu	47
1. Pengendalian Mutu Proses	47
2. Pengendalian Mutu Produk Akhir	48
E. Gudang.....	48
BAB V PEMBAHASAN	50
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	53

BAB VII TUGAS KHUSUS	54
A. Pendahuluan	54
1. Latar Belakang.....	54
2. Tujuan.....	55
3. Manfaat.....	55
B. Tinjauan Pustaka.....	55
C. Data Pengamatan.....	59
D. Pembahasan	64
E. Kesimpulan.....	74
Daftar Pustaka	75

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Jumlah produksi <i>Gelato</i> tahun 2018 PT. Lautan Mitra Kreasi.....	5
Tabel 2. Jumlah produksi <i>Gelato</i> tahun 2019 PT. Lautan Mitra Kreasi.....	5
Tabel 3. Jumlah karyawan berdasarkan jenjang pendidikan	19
Tabel 4. Jumlah karyawan berdasarkan usia.....	19
Tabel 5. Jumlah karyawan berdasarkan jenis kelamin	20
Tabel 6. Jam kerja sistem biasa	20
Tabel 7. Jam kerja sistem beregu.....	20
Tabel 8. Formula <i>Gelato</i>	32
Tabel 9. Standart air yang digunakan	44
Tabel 10. Tabulasi pohon pernyataan CCP	60
Tabel 11. Penerapan system HACCP.....	70

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Produk <i>Gelato</i> di PT. Lautan Mitra Kreasi.....	6
Gambar 2. Denah Lokasi PT. Lautan Natural Krimerindo.....	8
Gambar 3. Layout PT. Lautan Natural Krimerindo.....	9
Gambar 4. Struktur Organisasi PT. Lautan Natural Krimerindo.....	18
Gambar 5. Diagram Proses <i>Gelato</i>	26
Gambar 6. <i>Air Blast Freezer</i>	38
Gambar 7. Mesin <i>Gelato</i> dan Mesin <i>Pasteurisasi</i>	38
Gambar 8. <i>Turbo Mixer</i>	39
Gambar 9. <i>Upright Freezer</i>	40
Gambar 10. <i>Chest Freezer</i>	41
Gambar 11. <i>Timbangan Analitik</i>	42
Gambar 12. <i>Gelato Pan</i>	42
Gambar 13. Diagram Pohon Keputusan Pentetapan CCP	59
Gambar 14. Diagram Proses HACCP.....	69