

**PT. PERKEBUNAN NUSANTARA X (PERSERO)**  
**PG. LESTARI KERTOSONO**

**PRAKTIK KERJA LAPANGAN**



**DISUSUN OLEH:**

**KINANTHI ATISADHU**

**(19031010022)**

**PROGRAM STUDI TEKNIK KIMIA**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"**  
**JAWA TIMUR**  
**SURABAYA**  
**2022**

**PT. PERKEBUNAN NUSANTARA X (PERSERO)**  
**PG. LESTARI KERTOSONO**

**PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan  
Dalam Memperoleh Gelar Sarjana Teknik  
Program Studi Teknik Kimia**



**DISUSUN OLEH:**  
**KINANTHI ATISADHU**

**19031010022**

**PROGRAM STUDI TEKNIK KIMIA**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"**  
**JAWA TIMUR**  
**SURABAYA**

**2022**



LEMBAR PENGESAHAN I  
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN  
PT. PERKEBUNAN NUSANTARA X (PERSERO)  
PG. LESTARI KERTOSONO

Bagian : Pengolahan  
Periode : 01 Agustus 2022 – 31 Agustus 2022

Disusun Oleh :  
Kinanthi Atisadhu (19031010022)

Telah dipertahankan di hadapan dan diterima oleh Dosen

Penguji pada tanggal : 07 Februari 2023

Tim Penguji:

1.

Prof. Dr. Ir. Sri Rediekki, MT

NIP. 19570314 198603 2 001

2.

Ir. Nana Dyah Siswati, Mkes

NIP. 19600422 198703 2 001

Pembimbing:

Lilik Subrianti, S.T., M.Sc

NIP. 19840411 201903 2 0122

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "VETERAN" Jawa Timur

Dr. Dra. Jariyah, MP

NIP. 19650403 199103 2 001



**LEMBAR PENGESAHAN II  
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN  
PT. PERKEBUNAN NUSANTARA X (PERSERO)  
PG. LESTARI KERTOSONO**

**Bagian : Pengolahan**

**Periode : 01 Agustus 2022 – 31 Agustus 2022**

**Disusun Oleh :**

**Kinanthi Atisadhu (19031010022)**

**Telah Diperiksa Oleh:  
PABRIK GULA LESTARI KERTOSONO**

**Pembimbing Lapangan**

**Antonius Junet Madiyosunu, ST**



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
FAKULTAS TEKNIK  
Jl. Raya Rungkut Madya Gunung Anyar Surabaya 60295 Telp. (031) 872179 Fax. (031)872257

**KETERANGAN REVISI**

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama: 1. Dendy Wahyu Raditya NPM. 19031010005  
2. Kinanthi Atisadhu NPM. 19031010022

Jurusan : Teknik Kimia

Telah mengerjakan revisi/tidak ada revisi\*) **Proposal/ Skripsi/ Kerja Praktek**, dengan  
Judul:

**"PRAKTIK KERJA LAPANGAN DI PG. LESTARI KERTOSONO  
(PT. PERKEBUNAN NUSANTARA X)"**

Surabaya, 07 Februari 2023

Dosen Penguji yang memerintahkan revisi:

1. Prof. Dr. Ir. Sri Redjeki, MT  
NIP. 19570314 198603 2 001

()

2. Ir. Nana Dyah Siswati, Mkes  
NIP. 19600422 198703 2 001

()

Mengetahui,

Dosen Pembimbing

(Lilik Suprianti, S.T., M.Sc)

NIP. 19840411 201903 2 012



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan proposal praktik kerja lapangan ini. Proposal ini dibuat dengan maksud agar dapat melaksanakan praktik kerja lapangan di PG. LESTARI KERTOSONO. Tujuan dari praktik kerja lapangan ini selain untuk melengkapi persyaratan bagi mahasiswa jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, UPN“Veteran” Jawa Timur juga agar mahasiswa dapat melihat dan mempraktikkan teori - teori yang diperoleh dibangku kuliah dengan kenyataan dilapangan.

Proposal praktik kerja lapangan ini tidak dapat tersusun sedemikian rupa tanpa bantuan dari sarana, prasarana, kritik dan saran. Oleh karena itu, tidak lupa kami ucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dr. Dra. Jariyah, MT., selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur
2. Ibu Dr.Ir. Sintha Soraya Santi, MT., selaku Kepala Program Studi Teknik Kimia UPN “Veteran” Jawa Timur
3. Ibu Ir. Sani, MT., selaku Koordinator Praktik Kerja Lapangan Program Studi Teknik Kimia UPN “Veteran” Jawa Timur
4. Ibu Lilik Suprianti, ST., M.Sc, selaku Dosen Pembimbing Praktik Kerja Lapangan.
5. Ibu Prof. Dr. Ir. Sri Redjeki, MT, selaku Dosen Penguji I Praktik Kerja Lapangan
6. Ibu Ir. Nana Dyah Siswati, Mkes, selaku Dosen Penguji II Praktik Kerja Lapangan
7. Bapak Antonius Junet Madiyosunu, ST, selaku Pembimbing Lapangan PG. Lestari Kertosono.
8. Seluruh pihak PG. LESTARI KERTOSONO yang telah bersedia menerima dan membimbing kami dalam elaksanaan Praktik Kerja Laapngan.

Pada penyusunan Laporan Praktik Kerja Lapangan ini, kami menyadari bahwa masih terdapat kekurangan dalam penyusunan laporan. Oleh karena itu saran dan kritik yang bersifat membangun dari semua pihak sangat diharapkan. Tidak



lupa harapan penulis, semoga laporan ini dapat bermanfaat serta menambah ilmu pengetahuan bagi pembaca.

Surabaya, 31 Agustus 2022

Penulis



## INTISARI

Pabrik Gula Lestari merupakan salah satu pabrik gula yang berada di bawah naungan PT Perkebunan Nusantara X (Persero) atau PTPN X yang merupakan badan usaha milik negara (BUMN). Pabrik Gula Lestari berdiri pada tahun 1909. Bertempat di desa Ngrombot, Kecamatan Patianrowo, Kabupaten Nganjuk, Jawa Timur. Kapasitas produksi PG Lestari pada tahun 2022 adalah 4000 Ton / hari.

Gula yang diproduksi di PG Lestari berasal dari tebu daerah Nganjuk dan sekitarnya. Proses pembuatan gula melewati enam tahapan, yaitu stasiun gilingan, stasiun pemurnian, stasiun penguapan, stasiun masakan, stasiun putaran, dan stasiun pengemasan. Di stasiun gilingan, tebu diekstrak untuk mengambil nira yang terkandung di dalamnya. Dalam proses ekstraksi, dilakukan penambahan air imbibisi untuk memaksimalkan proses ekstraksi, sehingga ampas tebu diharapkan mengandung kadar gula serendah mungkin. Pada stasiun pemurnian dilakukan penambahan  $\text{Ca}(\text{OH})_2$  (*Calcium hydroxide*) untuk mengikat kotoran, sehingga bisa dipisahkan dari nira mentah. Pada stasiun penguapan (evaporasi) nira yang telah jernih selanjutnya diuapkan dalam multiple effect evaporator menjadi nira kental (60% brix). Selanjutnya stasiun masakan, dilakukan proses kristalisasi pada nira kental untuk mengubah fasa dari liquid menjadi kristal dengan ukuran 0,8 - 1 mm. Dalam proses kristalisasi ini diperoleh larutan kristal gula yang disebut masecuite. Pada stasiun putaran dilakukan proses pemutaran masecuite yang bertujuan untuk memisahkan kristal gula dari larutan sirupnya. Pada tahap akhir yaitu stasiun pengemasan, dimana dilakukan pengemasan gula produk SHS (Superium Hoofd Suiker) dengan kemasan 50 kg tiap karung.



## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN I .....	i
LEMBAR PENGESAHAN II.....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
INTISARI .....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
BAB I PENDAHULUAN .....	1
I.1 SEJARAH PABRIK .....	1
I.2 LOKASI DAN TATA LETAK PABRIK.....	2
I.3 STRUKTUR ORGANISASI PG LESTARI.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	10
II.1. URAIAN PROSES .....	10
II.2 BOILER.....	11
BAB III PROSES PRODUKSI.....	13
III.1 BAHAN BAKU .....	13
III.2 URAIAN PROSES PRODUKSI.....	18
III.2.1 EMPLASEMENT .....	19
III.2.2 STASIUN GILINGAN .....	19
III.2.3 STASIUN PEMURNIAN .....	21
III.2.4 STASIUN PENGUAPAN.....	22
III.2.5 STASIUN MASAKAN .....	24
III.2.6 STASIUN PUTARAN .....	26
III.2.7 STASIUN PENGEMASAN .....	27
BAB IV SPESIFIKASI PERALATAN .....	29
IV.1 ALAT-ALAT STASIUN EMPLACEMENT .....	29
IV.2 ALAT-ALAT STASIUN PEMURNIAN .....	31
IV.3 ALAT-ALAT STASIUN PENGUAPAN .....	35



IV.4 ALAT-ALAT STASIUN PENGUAPAN .....	38
IV.5 ALAT-ALAT STASIUN PUTARAN.....	41
IV.6 ALAT-ALAT STASIUN PUTARAN.....	44
BAB V LABORATORIUM DAN PENGENDALIAN MUTU.....	47
V.1. LABORATORIUM.....	47
V.2 PENGENDALIAN MUTU .....	48
BAB VI UTILITAS .....	50
VI.1 MACAM-MACAM UTILITAS .....	50
VI.1.1 PENGOLAHAN AIR .....	50
VI.1.2. INSTALASI LISTRIK .....	52
BAB VII KESEHATAN DAN KESELAMATAN KERJA.....	54
VII.1 KESEHATAN KERJA .....	54
VII.2 KESELAMATAN KERJA .....	54
BAB VIII TUGAS KHUSUS .....	56
VIII.1 TUGAS KHUSUS.....	56
VIII.1.1 URAIAN TUGAS KHUSUS.....	56
VIII.1.2 KESIMPULAN .....	56
VIII.1.3 CARA PERHITUNGAN .....	57
BAB IX KESIMPULAN DAN SARAN .....	62
IX.1 KESIMPULAN .....	62
IX.2 SARAN .....	62
DAFTAR PUSTAKA .....	63



## DAFTAR GAMBAR

Gambar I. 1 Denah Lokasi PG. Lestari .....	3
Gambar I. 2 Struktur Organisasi Keseluruhan .....	8
Gambar I. 3 Struktur Organisasi Pengolahan .....	9
Gambar II. 1 Diagram Balok Proses Produksi Gula.....	10
Gambar III. 1 Morfologi Tanaman Tebu .....	14
Gambar III. 2 Flowsheet Proses Produksi Gula .....	18
Gambar III. 3 Proses Pencacahan Tebu .....	20
Gambar III. 4 Roll dalam Mesin Gilingan .....	20
Gambar III. 5 Proses Stasiun Gilingan .....	21
Gambar III. 6 Alur Proses Stasiun Penguapan.....	24
Gambar IV. 1 Truk .....	29
Gambar IV. 2 Lori .....	30
Gambar IV. 3 Digital Crane Scale (DCS).....	31
Gambar IV. 4 Juice Heater.....	32
Gambar IV. 5 Defekator.....	33
Gambar IV. 6 Bejana Pengembang (Flash Tank) .....	34
Gambar IV. 7 Evaporator.....	35
Gambar IV. 8 Kondensor .....	37
Gambar IV. 9 Vacuum Pan .....	38
Gambar IV. 10 Palung Bibitan.....	39
Gambar IV. 11 Palung Pendingin .....	40
Gambar IV. 12 Alat Low Grade Fugal (LGF) .....	41
Gambar IV. 13 Alat High Grade Fugal (HGF) .....	43
Gambar IV. 14 Grass Hooper .....	44
Gambar IV. 15 Bucket Elevator.....	45
Gambar IV. 16 SDC (Sugar Dryer and Cooler).....	46



## **DAFTAR TABEL**

Tabel II. 1 Sejarah Pabrik Gula Lestari (PG. Lestari).....	1
Tabel III. 1 Kandungan Tebu .....	15
Tabel III. 2 Komposisi Padatan Terlarut.....	16