

**PROSES PRODUKSI *PUREE* BUAH
DI PT FRUIT-ING INDONESIA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

REGINA INDAH KRISDIANTI
NPM. 19033010115

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

**PROSES PRODUKSI PUREE BUAH
DI PT FRUIT-ING INDONESIA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

Regina Indah Krisdianti

NPM.19033010115

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

2022

**PROSES PRODUKSI *PUREE* BUAH
DI PT FRUIT-ING INDONESIA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**Diajukan Untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan**

Oleh :

Regina Indah Krisdianti

NPM.19033010115

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

2022

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI *PUREE* BUAH
DI PT FRUIT-ING INDONESIA

Disusun oleh :

Regina Indah Krisdianti

NPM. 19033010115

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada tanggal
29 September 2022

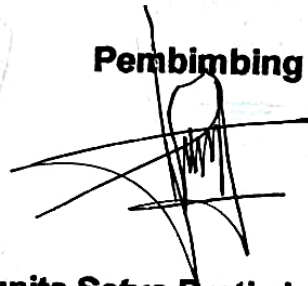
Tim Penguji



Dr. Hadi Munarko., S.TP., M.Si

NIP. 199301042022031006

Pembimbing



Dr. Yunita Satya Pratiwi, SP. M.Kes

NIP. 20219710602215

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



Prof. Dr. Dra Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2001

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Regina Indah Krisdianti

NPM : 19033010115

Telah mengerjakan (revisi/~~tidak revisi~~)* Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan
Judul : **Proses Produksi *Puree* Buah di PT FRUIT-ING INDONESIA**

Tim Penguji

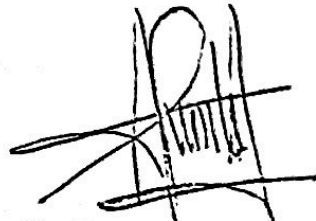


Dr. Hadi Munarko., S.TP., M.Si

NIP. 199301042022031006

Surabaya, 29 September 2022

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

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI *PUREE* BUAH
DI PT FRUIT-ING INDONESIA

Disusun oleh :

Regina Indah Krisdianti

NPM. 19033010115

SURABAYA, 2 September 2022

TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH

DOSEN PEMBIMBING



Dr. Yunita Satya Pratiwi, SP. M.Kes

NID. 0702067102

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI *PUREE* BUAH DI PT FRUIT-ING INDONESIA

MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN


PT Fruit-Ing Indonesia

Nur Nisdiyatul Laila S.Si

Document Control PT FRUIT-ING INDONESIA

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas limpahan rahmat-Nya saya dapat melaksanakan praktik kerja lapangan di PT FRUIT-ING INDONESIA dan menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan yang berjudul **PROSES PRODUKSI *PUREE* BUAH DI PT FRUIT-ING INDONESIA** ini dengan lancar.

Praktik Kerja Lapangan merupakan mata kuliah wajib yang menjadi syarat untuk menyelesaikan studi tingkat Strata I di Jurusan Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur. Selain itu, praktik kerja lapangan merupakan salah satu sarana yang tepat bagi mahasiswa untuk memperoleh pengalaman kerja dan pengetahuan praktis di lapangan, yang meliputi aspek teknologi, proses produksi dan pengelolaan, perencanaan dan pengendalian serta dapat melakukan studi komparasi antara teori di perkuliahan dengan realita di lapangan.

Ucapan terimakasih atas bantuan dan bimbingan selama persiapan dan pelaksanaan praktik kerja lapangan ini hingga selesainya laporan praktik kerja lapangan ini, kami sampaikan kepada :

1. Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Ir. Sri Winarti, M.P selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Yunita Satya Pratiwi, S.P.,M.Kes selaku dosen pembimbing praktik kerja lapangan yang selalu memberikan saran dan masukan demi kelancaran dalam penyusunan laporan Praktik Kerja Lapangan.
4. Bapak Iwan Winardi,MM. DRS.EC. selaku Komisaris dan Pendiri PT FRUIT-ING INDONESIA yang telah memberikan izin untuk Praktik Kerja Lapangan.
5. Bapak Hendra Kwanarta selaku Direktur Utama PT FRUIT-ING INDONESIA yang telah memberikan izin untuk praktik kerja lapangan serta fasilitas yang menunjang kegiatan tersebut.

6. Nur Nisdiyatul Laila S.Si selaku pembimbing praktik kerja lapangan di PT FRUIT-ING INDONESIA yang telah membimbing penulis selama masa praktik kerja berlangsung.
7. Seluruh staff dan karyawan PT FRUIT-ING INDONESIA yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapangan ini.
8. Kedua orang tua serta adik dan seluruh keluarga terima kasih banyak atas segala dorongan, kesabaran, dukungan material dan doa yang diberikan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan laporan Praktik Kerja Lapangan dengan baik.
9. Untuk seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan yang telah mendukung dalam penyusunan laporan Praktik Kerja Lapangan ini.

Demikian laporan praktik kerja lapangan ini kami susun, semoga dapat bermanfaat secara umum bagi bangsa dan negara maupun perkembangan ilmu Teknologi Pangan. Kami menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun tetap kami harapkan

Penyusun

2022

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Sejarah Perusahaan	4
C. Lokasi dan Tata Letak.....	8
D. Struktur Organisasi	12
E. Ketenagakerjaan	21
BAB II	24
PROSES PRODUKSI	24
A. Tinjauan Pustaka	24
B. Uraian Proses Produksi <i>Puree</i> Buah di PT FRUIT-ING INDONESIA	39
BAB III	49
PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	49
A. Alat Produksi	49
B. Alat <i>handling</i>	55
C. Alat Penunjang lainnya.....	57
D. Kemasan.....	61
BAB IV	63
UNIT PENUNJANG PRODUKSI	63
A. Sumber Air	63
B. Sumber Tenaga Listrik.....	64
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	64
D. Pengendalian Mutu	67
BAB V	73
PEMBAHASAN	73
BAB VI	91
KESIMPULAN DAN SARAN	91
BAB VII	92

TUGAS KHUSUS	92
A. Latar Belakang	92
B. Tinjauan Pustaka	93
C. Hasil dan Pembahasan.....	102
D. Kesimpulan.....	129
E. Saran	129
DAFTAR PUSTAKA.....	130
LAMPIRAN	140

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jam kerja PT FRUIT-ING INDONESIA.....	22
Tabel 2. Syarat Mutu Puree	24
Tabel 3. Alternatif Penggunaan Desinfektan yang Aman Bagi Industri Pangan. 77	
Tabel 4. Perbandingan antara proses produksi PT FRUIT-ING INDONESIA dengan Teori.....	86
Tabel 5. Jenis-Jenis Polimer Untuk Kemasan Primer	98
Tabel 6. Kondisi Penerapan GMP di PT FRUIT-ING INDONESIA	103
Tabel 7. Perbandingan antara penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) di PT FRUIT-ING INDONESIA dengan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010.....	118

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Jadwal musim panen buah-buahan.....	6
Gambar 2. Pameran Pangan yang diikuti PT FRUIT-ING INDONESIA	7
Gambar 3. Lokasi PT FRUIT-ING INDONESIA.....	8
Gambar 4. Tata Letak Area Produksi PT FRUIT-ING INDONESIA.....	10
Gambar 5. Denah pabrik PT FRUIT-ING INDONESIA.....	11
Gambar 7. Struktur Organisasi PT FRUIT-ING INDONESIA.....	12
Gambar 7. Skema Air Blast Freezer batch type	29
Gambar 8. Diagram Alir Proses Pembuatan Puree Buah	30
Gambar 9. Tahapan pengolahan dengan prinsip pasteurisasi digabung dengan pengemasan aseptis.....	36
Gambar 10. Diagram Alir Proses Produksi Puree Buah di PT FRUIT-ING INDONESIA.....	42
Gambar 11. Label puree buah PT FRUIT-ING INDONESIA.....	47
Gambar 12. Deseeder.....	49
Gambar 13. Dicer	50
Gambar 14. Comitroll Food Processor	50
Gambar 15. Hammer crusher	51
Gambar 16. Heating tank	51
Gambar 17. Metal Detector.....	52
Gambar 18. Air Blast Freezer	53
Gambar 19. Cold Storage	53
Gambar 20. Gudang Bahan Kemasan.....	54
Gambar 21. Thawing tank.....	54
Gambar 22. Soaking tank.....	55
Gambar 23. Hand pallets	55
Gambar 24. Pallet.....	56
Gambar 25. Keranjang.....	56
Gambar 26. Refraktometer.....	57
Gambar 27. Refraktometer teropong	57
Gambar 28. pH meter.....	58
Gambar 29. Chlorine Test Strip	59
Gambar 30. Meja kupas	59
Gambar 31. Baskom	60
Gambar 32. Talenan	60
Gambar 33. Pisau.....	61
Gambar 34. Pail.....	61
Gambar 35. Drum.....	62

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Standar Padatan Terlarut Dan Keasaman <i>Puree</i> Menurut SNI ...	140
Lampiran 2. Spesifikasi Bahan Baku (Melon)	141
Lampiran 3. Spesifikasi Bahan Kemasan.....	141
Lampiran 4. Rekomendasi suhu penyimpanan dan kelembapan relatif untuk buah dan perkiraan masa penyimpanan.....	142
Lampiran 5. Sertifikat Halal	143
Lampiran 6. Sertifikasi FSSC 22000	144
Lampiran 7. Sertifikat Mutu Air Bersih.....	145
Lampiran 8. Dokumentasi PT FRUIT-ING INDONESIA	148
Lampiran 9. Surat Penerimaan Praktik Kerja Lapangan	150
Lampiran 10. Surat Keterangan Telah Melaksanakan Praktik Kerja Lapangan	151