

**PROSES PRODUKSI RAMBAK PISANG DI CV. SAHABAT PANGAN,
KABUPATEN MALANG**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Disusun oleh:

TANAYA DAYINTA CHOIRINA

NPM. 20033010081

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

**PROSES PRODUKSI RAMBAK PISANG DI CV. SAHABAT PANGAN,
KABUPATEN MALANG**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam Memperoleh Gelar
Sarjana Teknologi Pangan

Disusun oleh :

TANAYA DAYINTA CHOIRINA

NPM. 20033010081

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGANFAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR
SURABAYA**

2023

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI RAMBAK PISANG DI CV. SAHABAT PANGAN,
KABUPATEN MALANG**

Disusun oleh :

TANAYA DAYINTA CHOIRINA

NPM. 20033010081

Surabaya, 4 Juli 2023

TELAH DISETUJUI DAN DISEMINARKAN OLEH:

Dosen Pembimbing



Rahmawati. S. Pi. M. Sc.

NPT. 21219920326304

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI RAMBAK PISANG DI CV. SAHABAT PANGAN,
KABUPATEN MALANG**

Disusun oleh :

TANAYA DAYINTA CHOIRINA

NPM. 20033010081

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada tanggal
10 Juli 2023

Tim Penguji



Lugman Agung W., S. TP., M.P

NPT. 17119890318063

Dosen Pembimbing



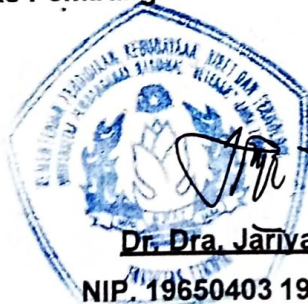
Rahmawati. S. Pi., M.Sc.

NPT. 21219920326304

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Dra. Jariyah, M.P.

NIP. 19650403 199103 2001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI RAMBAK PISANG DI CV. SAHABAT PANGAN, KABUPATEN MALANG

Mengetahui dan Menyetujui Pembimbing Lapang


CV. Sahabat Pangan

Arinda Novita

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

FAKULTAS TEKNIK
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Tanaya Dayinta Choirina

NPM : 20033010081

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi / ~~tidak revisi~~) Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan judul:

**PROSES PRODUKSI RAMBAK PISANG DI CV. SAHABAT PANGAN,
KABUPATEN MALANG**

Tim Penguji



Lugman Agung W., S. TP., M.P.

NPT. 17119890318063

Dosen Pembimbing



Rahmawati, S. Pi., M.Sc.

NPT. 21219920326304

Mengetahui,

**Koordinator Program Studi Teknologi Pangan
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**



Dr. Rosida, S. TP., M.P.

NIP. 19710219 202121 2004

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas limpahkan rahmat-Nya kami dapat melaksanakan praktik kerja lapang yang berlangsung pada periode 28 Februari 2022 – 16 Juni 2023 di CV. Sahabat Pangan dan menyelesaikan laporan praktik kerja lapang ini.

Praktik Kerja Lapang 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 lapang merupakan salah satu sarana yang tepat bagi mahasiswa untuk memperoleh pengalaman kerja dan pengetahuan praktis di lapang, yang meliputi aspek teknologi, perencanaan, dan pengendalian serta dapat melakukan studi komparasi antara teori di perkuliahan dengan realita di lapang.

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

1. Ibu Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Ibu Dr. Rosida, S. TP., M.P. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Ibu Rahmawati, S.Pi., M.Sc. selaku dosen pembimbing praktik kerja lapang yang telah memberikan waktu dan tenaga untuk memberikan bimbingan, arahan, serta saran selama kegiatan PKL berlangsung.
4. Bapak Luqman Agung W., S. TP., M.P selaku dosen penguji seminar praktik kerja lapang atas kesediaan waktu dan dukungan moral yang diberikan.
5. Bapak Zainal Effendi selaku pemilik CV. Sahabat Pangan yang telah memberikan izin untuk praktik kerja lapang serta fasilitas yang menunjang kegiatan tersebut.
6. Ibu Arinda Novita selaku pembimbing praktik kerja lapang CV. Sahabat Pangan yang telah membimbing dan memberikan banyak pengalaman kepada penulis.
7. Seluruh staff dan karyawan CV. Sahabat Pangan yang telah banyak membantu dan memberikan bimbingan selama melaksanakan Praktik Kerja Lapang serta membantu dalam usaha memperoleh data yang penulis perlukan

8. Farah Nur Rahma, Astrilia Widyantari, dan Jihan Amadea Salsabila selaku rekan PKL, atas kerjasamanya selama melaksanakan Praktik Kerja Lapangan
9. Bapak, Ibu, dan Kakak terima kasih banyak atas segala dorongan, kesabaran, dukungan material dan spiritual yang diberikan hingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktik Kerja Lapangan ini dengan baik.
10. Teman-teman seperjuangan, terima kasih selalu memberikan bantuan, dukungan, dan semangat kepada penulis.

Demikian laporan Praktik Kerja Lapangan ini saya susun, semoga dapat bermanfaat secara umum bangsa dan negara maupun perkembangan ilmu Teknologi Pangan di Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur pada khususnya. Saya menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun tetap saya harapkan.

Surabaya, 11 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	i
DAFTAR TABEL	ii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	2
C. Manfaat	3
D. Sejarah Perusahaan	3
E. Visi dan Misi Perusahaan	5
F. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	6
G. Struktur Organisasi	9
H. Ketenagakerjaan.....	13
BAB II PROSES PRODUKSI.....	16
A. Tinjauan Pustaka	16
B. Proses Produksi Rambak Pisang di CV. Sahabat Pangan	29
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASI.....	34
A. Mesin dan Peralatan Produksi	34
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI.....	39
A. Sumber Air.....	39
B. Sumber Tenaga Listrik.....	39
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah	39
D. Pengendalian Mutu	43
E. Gudang	45
BAB V PEMBAHASAN	46
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	54
A. Kesimpulan.....	54
B. Saran.....	54
BAB VII TUGAS KHUSUS EVALUASI KEDISIPLINAN <i>STANDARD</i>	
<i>SANITATION OPERATING PROCEDURE (SSOP)</i>	56
A. Latar Belakang	56
B. Tujuan	57
C. Manfaat	58
D. Tinjauan Pustaka	58
E. Pembahasan	64
F. Kesimpulan.....	84
G. Saran.....	85

DAFTAR PUSTAKA.....	86
LAMPIRAN.....	92

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo CV. Sahabat Pangan	4
Gambar 2. Logo Dagang CV. Sahabat Pangan.....	5
Gambar 3. Lokasi CV. Sahabat Pangan	7
Gambar 4. Tata Letak Ruang Produksi CV. Sahabat Pangan	8
Gambar 5. Struktur Organisasi CV. Sahabat Pangan.....	9
Gambar 6. Diagram Alir Proses Produksi Rambak Pisang Sari (2022).....	25
Gambar 7. Diagram Alir Proses Produksi Keripik Pisang Afrozi <i>et al.</i> (2018).....	26
Gambar 8. Diagram Alir Proses Pembuatan Rambak Pisang.....	33
Gambar 9. <i>Vacuum Fryer</i>	34
Gambar 10. <i>Water Jet</i>	34
Gambar 11. <i>Spinner</i>	35
Gambar 12. <i>Freezer Besar</i>	35
Gambar 13. <i>Freezer Kecil</i>	36
Gambar 14. <i>Pedal Food Sealer</i>	36
Gambar 15. Timbangan Digital.....	37
Gambar 16. Timbangan Duduk Manual.....	37

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Syarat Mutu Keripik Pisang (SNI 01-4315-1996)	22
Tabel 2. Kedisiplinan Penerapan <i>Hygiene</i> di CV. Sahabat Pangan	73
Tabel 3. Kedisiplinan Penerapan Sanitasi di CV. Sahabat Pangan	77
Tabel 4. Temuan Ketidaksesuaian Berdasarkan Persyaratan SSOP.....	82