

**PROSES PRODUKSI ROTI MANIS
DI PT BINTANG INDO JAYA
SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Disusun oleh:

SALSABILA GINTARI PURWADIANI

NPM. 19033010059

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

**PROSES PRODUKSI ROTI MANIS
DI PT BINTANG INDO JAYA
SURABAYA
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



Disusun oleh :
SALSABILA GINTARI PURWADIANI
NPM : 19033010059

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

**PROSES PRODUKSI ROTI MANIS
DI PT BINTANG INDO JAYA
SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagai persyaratan
dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Disusun oleh :

SALSABILA GINTARI PURWADIANI

NPM : 19033010059

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2022**

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI ROTI MANIS
DI PT BINTANG INDO JAYA
SURABAYA

Disusun Oleh :

SALSABILA GINTARI PURWADIANI
NPM. 19033010059

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji
pada tanggal 07 November 2022

Tim Penguji



Andre Yusuf T. P., S.TP., M.Sc.
NPT. 17 1 19891217 064

Pembimbing



Dr. Ir. Sri Winarti, M.P.
NIP. 19630708 198903 2 002

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



Dr. Dra. Jariyah, M.P.
NIP. 19650403 199103 2001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
FAKULTAS TEKNIK
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
Jl. Raya Rungkut Madya Gunung Anyar Surabaya. Telp 031 8782179. Fax 031 8782257
www.upnjatim.ac.id

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Salsabila Gintari Purwadiani

NPM : 19033010059

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

PROSES PRODUKSI ROTI MANIS DI PT BINTANG INDO JAYA SURABAYA

Tim Penguji :

Surabaya, 07 November 2022

Pembimbing :

Andre Yusuf T. P., S.TP., M.Sc.
NPT. 17 1 19891217 064

Dr. Ir. Sri Winarti, M.P.
NIP. 19630708 198903 2 002

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

Dr. Ir. Sri Winarti, M.P.
NIP. 19630708 198903 2 002

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI ROTI MANIS
DI PT BINTANG INDO JAYA
SURABAYA

Disusun oleh:

SALSABILA GINTARI PURWADIANI
NPM. 19033010059

SURABAYA, 08 AGUSTUS 2022

TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH:

DOSEN PEMBIMBING



Dr. Ir. Sri Winarti, M.P.
NIP. 19630708 198903 2 002

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI ROTI MANIS
DI PT BINTANG INDO JAYA
SURABAYA**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**

PT. BINTANG INDO JAYA

**Augusta Deddy
Pendamping PKL**

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas limpahkan rahmatnya-Nya kami dapat melaksanakan praktik kerja lapang yang berlangsung pada periode 10 Januari 2022-30 Januari 2022 di PT Bintang Indo Jaya 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 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 terima kasih atas bantuan dan bimbingan selama persiapan dan pelaksanaan praktik kerja lapang ini hingga selesainya laporan praktik kerja lapang ini, kami sampaikan kepada:

1. Dr. Dra. Jariyah, M.P. 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, sekaligus Dosen Pembimbing praktik kerja lapang.
3. Dosen Penguji Seminar praktik kerja lapang.
4. Bapak Adhi Setia selaku Direktur Utama PT Bintang Indo Jaya yang telah memberikan izin untuk praktik kerja lapang serta fasilitas yang menunjang kegiatan tersebut.
5. Bapak Augusta Deddy selaku Pembimbing praktik kerja lapang di PT Bintang Indo Jaya yang telah membimbing dan membagikan banyak pengalaman kepada penulis.
6. Bapak Augusta Deddy, Bapak Reza Adiria, dan seluruh staf dan karyawan PT Bintang Indo Jaya yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan praktik kerja lapang ini.
7. Tabitha Intana Tandepadang, rekan PKL, atas kerjasamanya selama melaksanakan praktik kerja lapang.

8. Anggota keluarga dan seluruh kerabat, atas segala dorongan, kesabaran, dukungan material dan spiritual yang diberikan hingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktik kerja ini dengan baik.

Demikian laporan praktik kerja lapang ini kami susun, semoga dapat bermanfaat secara umum bagi bangsa dan negara maupun perkembangan ilmu Teknologi Pangan di Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur pada khususnya. Kami menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun tetap kami harapkan.

Surabaya

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Sejarah Perusahaan.....	4
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	7
D. Struktur Organisasi.....	11
E. Ketenagakerjaan.....	15
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	20
A. Tinjauan Pustaka.....	20
1. Roti Manis.....	20
2. Bahan Baku Pembuatan Roti Manis.....	20
3. Proses Produksi Roti Manis.....	30
B. Uraian Proses Produksi Roti Manis di Bintang Indo Jaya.....	39
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA.....	43
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI.....	47
A. Sumber Air.....	47
B. Sumber Tenaga Listrik.....	47
C. Sumber Daya Manusia.....	47
D. Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	48
1. Sanitasi.....	48
2. Penanganan Limbah.....	50
E. Pengendalian Mutu.....	52
1. Pengendalian Mutu Bahan Baku.....	52
2. Pengendalian Proses Produksi.....	53
3. Pengendalian Produk Jadi.....	54
BAB V PEMBAHASAN.....	55
BAB VI PENUTUP.....	58
BAB VII TUGAS KHUSUS.....	59
DAFTAR PUSTAKA.....	83
LAMPIRAN.....	93

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Denah Lokasi PT Bintang Indo Jaya.....	9
Gambar 1.2 Denah Tata Letak PT Bintang Indo Jaya.....	10
Gambar 1.3 Struktur Organisasi PT Bintang Indo Jaya.....	12
Gambar 2.1 Diagram Proses Produksi Roti Manis.....	38
Gambar 2.2 Diagram Proses Produksi Roti Manis di PT Bintang Indo Jaya.....	42
Gambar 3.1 Timbangan Digital.....	43
Gambar 3.2 Mixer.....	44
Gambar 3.3 Dough Divider.....	44
Gambar 3.4 Chest Freezer.....	45
Gambar 3.5 Up Right Chiller.....	45
Gambar 3.6 Proofer.....	46
Gambar 3.7 Oven.....	46
Gambar 7.1 Alur Proses Pergudangan.....	68

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Rata-rata Konsumsi dan Pengeluaran per Kapita Seminggu Roti Manis.....	13
Tabel 1.2 Jenis Tenaga Kerja di PT Bintang Indo Jaya.....	16
Tabel 1.3 Klasifikasi Tenaga Kerja di PT Bintang Indo Jaya.....	16
Tabel 1.4 Jam Kerja di PT Bintang Indo Jaya.....	17
Tabel 4.1 Parameter Fisika.....	50
Tabel 4.2 Parameter Kimia.....	51
Tabel 4.3 Syarat Mutu Produk RotiBoy.....	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Form</i> Serah Terima Hasil Produksi.....	93
Lampiran 2. Kertas <i>Checklist</i> untuk Arsip Store.....	94
Lampiran 3. Jadwal Pengiriman Produk Menuju <i>Outlet</i>	95
Lampiran 4. Informasi Stok Barang Berdasarkan <i>Software</i> NAV.....	95
Lampiran 5. Dokumentasi Bersama Pembimbing Lapangan.....	96