

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Disusun oleh:

FARAH NUR RAHMA

NPM. 20033010080

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS 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, JAWA TIMUR**

Disusun oleh :

FARAH NUR RAHMA

NPM. 20033010080

Surabaya, 11 Juli 2023

TELAH DISETUJUI DAN DISEMINARKAN OLEH:

Dosen Pembimbing



Dr. Yushinta Aristina Sanjaya, S.Pi, MP.

NPT. 21219821229301

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

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

Disusun oleh :

FARAH NUR RAHMA

NPM. 20033010080

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

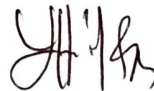
Tim Penguji



Dr. Muhammad Alfid K, S.Pi, M.Si

NIDN. 0022089402

Tim Pembimbing



Dr. Yushinta Aristina Sanjaya, S.Pi, MP

NPT. 21219821229301

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Dra. Jariyah, MP.

NIP. 19650403 199103 2001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

**Mengetahui dan Menyetujui
Pembimbing Lapangan**


 **CV. Sahabat Pangan**

Arinda N. D

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Farah Nur Rahma

NPM : 20033010080

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, JAWA TIMUR**

Surabaya, 14 Juli 2023

Tim Penguji

Tim Pembimbing



Dr. Muhammad Alfid K, S.Pi, M.Si

Dr. Yushinta Aristina Sanjaya, S.Pi, MP

NIDN. 0022089402

NPT. 21219920326301

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



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

NIP. 19710219 202121 2 004

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas limpahkan rahmatnya-Nya kami dapat melaksanakan praktik kerja lapangan yang berlangsung pada periode 27 Februari 2023 – 27 Maret 2023 di CV. Sahabat Pangan dan menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan ini.

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, 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 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. Rosida, S. TP. M.P selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Yushinta Aristina Sanjaya, S.Pi, MP selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, dukungan, saran, dan masukan dalam pelaksanaan dan penulisan laporan PKL.
4. Dr. Muhammad Alfid K, S.Pi, M.Si selaku Dosen Penguji seminar PKL yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan PKL.
5. Bapak Zainal Efendi selaku Direktur Utama yang telah memberikan izin untuk melaksanakan PKL serta fasilitas untuk menunjang kegiatan tersebut.
6. Ibu Arinda dan Bapak Rizky selaku pembimbing PKL di CV. Sahabat Pangan yang telah membimbing dan memberikan banyak pengalaman kepada penulis.
7. Seluruh staf dan karyawan CV. Sahabat Pangan yang telah banyak membantu dan memberikan bimbingan selama melaksanakan PKL serta membantu dalam usaha memperoleh data yang penulis perlukan

8. 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.
9. Tanaya, Jihan, dan Astrilia, rekan PKL, atas kerjasamanya selama melaksanakan Praktik Kerja Lapangan
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 ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	2
C. Manfaat	2
D. Sejarah Perusahaan	3
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	5
F. Struktur Organisasi	8
G. Ketenagakerjaan	12
BAB II PROSES PRODUKSI	15
A. Tinjauan Pustaka	15
B. Proses Produksi Keripik (Rambak Pisang) di CV. Sahabat Pangan	24
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASI	29
A. Mesin dan Peralatan Produksi	29
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	34
A. Sumber Air	34
B. Sumber Tenaga Listrik	34
C. Sumber Bahan Bakar	34
D. Sanitasi dan Penanganan Limbah	34
E. Pengendalian Mutu	38
F. Gudang	39
BAB V PEMBAHASAN	40
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	49
BAB VII TUGAS KHUSUS	50
A. Pendahuluan	50
B. Tinjauan Pustaka	51
C. Pembahasan	54
D. Kesimpulan	68
E. Saran	68

DAFTAR PUSTAKA.....	69
LAMPIRAN.....	73

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Klasifikasi Botani Pisang Raja	15
Tabel 2. Syarat Mutu Keripik Buah Berdasarkan SNI 8370:2018.....	19
Tabel 3. Kriteria Mikrobiologi Keripik Buah	20
Tabel 4. Syarat Mutu Organoleptik Keripik Pisang Berdasarkan SNI 8370:201847	
Tabel 5. Tim HACCP pada CV. Sahabat Pangan.....	55
Tabel 6. Deskripsi Produk Rambak Pisang CV. Pangan.....	55
Tabel 7. Analisis Bahaya Bahan Baku dan Bahan Pendukung.....	60
Tabel 8. Analisis Bahaya Tahapan Proses Produksi Keripik Pisang.....	61
Tabel 9. Identifikasi Titik Kendali Kritis di CV. Sahabat Pangan.....	62
Tabel 10. Penetapan Batas Kritis Rambak Pisang	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo CV. Sahabat Pangan	4
Gambar 2. Logo Dagang CV. Sahabat Pangan.....	4
Gambar 3. Lokasi CV. Sahabat Pangan.....	6
Gambar 4. Tata Letak Ruang Produksi CV. Sahabat Pangan	7
Gambar 5. Struktur Organisasi CV. Sahabat Pangan.....	8
Gambar 6. Pisang Raja Awak (a) Pisang Mentah (b) Pisang Matang.....	16
Gambar 7. Diagram Alir Proses Produksi Keripik Pisang	22
Gambar 8. Diagram Alir Proses Produksi Keripik Pisang	23
Gambar 9. Diagram Alir Produksi Rambak Pisang di CV Sahabat Pangan	28
Gambar 10. Mesin <i>Vacuum Frying</i>	29
Gambar 11. <i>Water Jet Pump</i>	29
Gambar 12. Mesin <i>Spinner</i>	30
Gambar 13. Changhong Chest Freezer 300 Liter CBD-305	30
Gambar 14. Freezer LG 6 Rak GN-V304SL.....	31
Gambar 15. Hualian Machinery PFS-400D	31
Gambar 16. Timbangan Digital Digitech DB-6S	32
Gambar 17. Timbangan Duduk	32
Gambar 18. Pisang Raja Awak (a) Pisang Mentah (b) Pisang Matang.....	41
Gambar 19. Skala Warna Kematangan Pisang Raja Bulu.....	42
Gambar 20. Bentuk Potongan Buah Pisang di CV. Sahabat Pangan	43
Gambar 21. Rambak Pisang Setelah Ditiriskan dengan Spinner.....	46
Gambar 22. Kemasan Rambak Pisang CV. Sahabat Pangan	48
Gambar 23. Diagram Pohon Keputusan Penentuan CCP	53
Gambar 24. Diagram Alir Penerimaan Bahan Kemasan	57
Gambar 25. Diagram Alir Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku Pisang ..	58
Gambar 26. Diagram Alir Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku Minyak ..	58
Gambar 27. Diagram Alir Proses Produksi Rambak Pisang di CV. Sahabat Pangan.....	59
Gambar 28. CCP Diagram Alir Produksi Rambak Pisang di CV Sahabat Pangan	65

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Penerimaan Bahan Baku.....	73
Lampiran 2. Analisis Bahaya Bahan Baku.....	74
Lampiran 3. Analisis Bahaya Proses Produksi.....	75
Lampiran 4. Penetapan CCP.....	79
Lampiran 5. Monitoring CCP.....	80
Lampiran 6. Sertifikat HACCP CV. Sahabat Pangan.....	81