

**PROSES PRODUKSI BUMBU AJAIB DI PT RUMAH MAKAN  
DELTASARI INDAH, KABUPATEN SIDOARJO, JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



**Disusun Oleh :**

**NANCY DIVA ELMIRA WIDHA DINATA**

**NPM :20033010071**

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

**PROSES PRODUKSI BUMBU AJAIB DI PT RUMAH MAKAN  
DELTASARI INDAH, KABUPATEN SIDOARJO, JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar  
Sarjana Teknologi Pangan

**Disusun Oleh :**

**NANCY DIVA ELMIRA WIDHA DINATA**

**NPM :20033010071**

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

**LEMBAR PENGESAHAN  
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI BUMBU AJAIB DI PT RUMAH MAKAN DELTASARI  
INDAH, KABUPATEN SIDOARJO, JAWA TIMUR**

**Disusun oleh:**

**NANCY DIVA ELMIRA WIDHA DINATA**

**20033010071**

**SURABAYA, 11 Juli 2023**

**TELAH DISETUJUI DAN DISEMINARKAN OLEH:**

**DOSEN PEMBIMBING**



**Dr. drh. Ratna Yulistiani, MP.**  
**NIP. 19620719 198803 2 001**

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN  
PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI BUMBU AJAIB DI PT RUMAH MAKAN DELTASARI  
INDAH, KABUPATEN SIDOARJO, JAWA TIMUR

Disusun oleh:

Nancy Diva Elmira Widha Dinata  
20033010071

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

Tim Penguji

Pembimbing



Dr. Dra. Jaridah, MP  
NIP. 19650403 199103 2 001



Dr. drh. Ratna Yulistiani, MP.  
NIP. 19620719 198803 2 001

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



Dr. Dra. Jaridah, MP  
NIP. 19650403 199103 2 001

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI BUMBU AJAIB DI PT RUMAH MAKAN DELTASARI INDAH,  
KABUPATEN SIDOARJO, JAWA TIMUR**

Mengetahui dan Menyetujui

Pembimbing Lapangan



**ABDUL FATAH**

**Pemilik PT. Rumah Makan Deltasari Indah**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWATIMUR  
FAKULTAS TEKNIK  
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

---

**KETERANGAN REVISI**

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Nancy Diva Elmira Widha Dinata

NPM : 20033010071

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/tidak-revisi) Laporan Praktik Kerja Lapang berjudul:

**PROSES PRODUKSI BUMBU AJAIB DI PT RUMAH MAKAN DELTASARI  
INDAH, KABUPATEN SIDOARJO, JAWA TIMUR**

**Tim Penguji**

**Pembimbing**



**Dr. Dra. Jariyah, MP**  
NIP. 19650403 199103 2 001.



**Dr. drh. Ratna Yulistiani, MP.**  
NIP. 19620719 198803 2 001

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



**Dr. Rosida., S.TP., MP**  
NIP. 19710219 202121 2 004

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan syukur ke hadirat Allah SWT karena atas Rahmat dan Karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapang untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan. Laporan ini berjudul “Proses Produksi Bumbu Ajaib di PT. Rumah Makan Deltasari Indah, Sidoarjo, Jawa Timur”.

Dalam penyusunan laporan praktik kerja lapang ini, tidak sedikit hambatan yang penulis hadapi, namun penulis menyadari bahwa kelancaran dalam penyusunan materi ini tidak lain berkat bantuan, dorongan, dan bimbingan dari orang tua, teman dan dosen pembimbing sehingga kendala-kendala yang penulis hadapi teratasi dan laporan ini dapat terselesaikan. Oleh karena itu, pada kesempatan ini tidak lupa mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Rosida, S.TP., MP. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. drh. Ratna Yulistiani, MP. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, saran dan motivasi dalam pembuatan laporan.
4. Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dosen Penguji seminar PKL yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan PKL.
5. Kedua orang tua dan seluruh keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan secara moral dan spiritual yang tiada henti.
6. Ibu Ika Indriati selaku Direktur PT. Rumah Makan Deltasari Indah atas kesempatan yang telah diberikan kepada kami untuk melaksanakan praktik kerja lapangan di perusahaan ini.
7. Bapak Abdul Fatah selaku Owner dan ketua tim Keamanan Pangan yang telah membimbing dan memberikan arahan selama pelaksanaan praktik kerja lapang di PT. Rumah Makan Deltasari Indah.
8. Bapak Moch. Fajar Romadhon selaku karyawan produksi PT. Rumah Makan Deltasari Indah yang selalu membantu kami selama menjalankan program MBKM magang mandiri.

Penulis mengharapkan dengan adanya penulisan laporan ini dapat menambah

wawasan dan cakrawala dalam berpikir untuk lebih maju di masa mendatang serta bisa bermanfaat bagi yang berkepentingan. Penulis juga menyadari bahwa penulisan laporan ini masih jauh dari kesempurnaan sehingga mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 11 Juli 2023

Penulis



## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I .....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan.....	3
C. Manfaat .....	3
D. Sejarah Perusahaan.....	4
E. Kapasitas Produksi.....	6
F. Pemasaran Produksi.....	6
G. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	6
H. Struktur Organisasi.....	9
I. Ketenagakerjaan .....	15
BAB II .....	16
TINJAUAN PUSTAKA .....	16
A. Tinjauan Pustaka .....	16
B. Proses Produksi Bumbu Ajaib di PT. Rumah Makan Deltasari Indah	26
BAB III.....	30
MESIN DAN PERALATAN.....	30
A. Mesin dan Peralatan Produksi .....	30
BAB IV .....	36
UNIT PENUNJANG PRODUKSI .....	36
A. Sumber Air .....	36
B. Sumber Tenaga Listrik .....	36
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah .....	36
D. Pengendalian Mutu .....	40
E. Gudang .....	41
BAB V .....	42
PEMBAHASAN.....	42
A. Proses Pemilahan Bahan .....	42
B. Pencucian Bahan Baku Bumbu .....	42

C. Penggilingan Bahan Baku .....	43
D. <i>Mixing</i> Bahan Baku .....	43
E. Pemasakan / Penggorengan .....	43
F. Proses Filling .....	46
G. Penyimpanan Produk .....	48
<b>BAB VI .....</b>	<b>50</b>
<b>KESIMPULAN.....</b>	<b>50</b>
A. Kesimpulan .....	50
B. Saran.....	51
<b>BAB VII .....</b>	<b>52</b>
<b>TUGAS KHUSUS.....</b>	<b>52</b>
A. Pendahuluan .....	52
B. Tinjauan Pustaka .....	54
C. Pembahasan.....	87
D. Kesimpulan dan Saran .....	108

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Lokasi PT. Rumah Makan Deltasari Indah.....	8
Gambar 1.2 Layout Pabrik PT. Rumah Makan Deltasari Indah.....	9
Gambar 1.3 Diagram Struktur Organisasi PT. Rumah Makan Deltasari Indah.....	14
Gambar 2.1 diagram alir pemilahan bahan baku bumbu ajaib.....	26
Gambar 2.2 diagram alir pemilahan bahan baku kemasan bumbu ajaib.....	27
Gambar 2.3 diagram alir proses produksi bumbu ajaib.....	29
Gambar 3.1 Meja Pemilahan Bahan.....	30
Gambar 3.2 Single Sink Pencucian Bahan.....	31
Gambar 3.3 Timbangan Bumbu .....	31
Gambar 3.4 Mesin Chopper.....	32
Gambar 3.5 Mesin Penggorengan.....	32
Gambar 3.6 Penyedot Asap.....	33
Gambar 3.7 Mesin Liquid dan Paste Filling.....	33
Gambar 3.8 Mesin Vertical Packaging.....	34
Gambar 3.9 Mesin Continuous Sealer.....	34
Gambar 3.10 Double Sink Pencucian Alat.....	35