

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Oleh:

FIRZA FARIANSHAH DIFANDRA

NPM. 21033010016

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2024**

**PROSES PRODUKSI RAMBAK PISANG
DI CV SAHABAT PANGAN, KABUPATEN MALANG
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**



Oleh:

FIRZA FARIANSHAH DIFANDRA

NPM 21033010016

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2024

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

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

Oleh:
FIRZA FARIANSHAH DIFANDRA
NPM 21033010016

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

2024

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

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

Disusun oleh:

FIRZA FARIANSHAH DIFANDRA

NPM 21033010016

**Telah dipertahankan di hadapan dan di terima oleh Tim Penguji
pada 3 Juli 2024**

Dosen Penguji:

Dosen Pembimbing:

Dr. Yushinta Aristina Sanjaya, S.Pi, MP
NPT. 21219821229301

Dr. Yunita Satya P., S.P., M.kes.
NPT. 20219710602215

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

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

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI RAMBAK PISANG
DI CV SAHABAT PANGAN, KABUPATEN MALANG

Disusun oleh:

FIRZA FARIANSHAH DIFANDRA

NPM 21033010016

Surabaya, 27 Juni 2024

TELAH DISETUJUI DAN DISEMINARKAN OLEH:

DOSEN PEMBIMBING


Dr. Yunita Satya P., S.P., M.kes.
NPT. 20219710602215

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**


CV. Sahabat Pangan

Arinda Novita Dewi
Quality Control CV Sahabat Pangan

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini

Nama : Firza Fariansyah Difandra

NPM : 21033010016

Program Studi: Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/tidak revisi) Laporan Praktik Kerja Lapang dengan

Judul :

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

Dosen Penguji:



Dr. Yushinta Aristina Sanjaya, S.Pi, MP
NPT. 21219821229301

Dosen Pembimbing:



Dr. Yunita Satya P., S.P., M.kes.
NPT. 20219710602215

**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 kepada Allah SWT. Karena atas rahmat, ridho, dan kuasa-Nya, penulis dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan yang berjudul "Proses Produksi Rambak Pisang Di CV Sahabat Pangan, Kabupaten Malang" ini untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan. Dalam proses penulisan laporan ini, tidak sedikit kendala yang penulis hadapi. Namun, berkat bantuan dan bimbingan dari segala pihak, kendala-kendala yang penulis hadapi dapat teratasi hingga laporan ini dapat terselesaikan. Oleh karena itu, penulis ucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
2. Dr. Rosida, M.P selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
3. Dr. Yunita Satya Pratiwi., S.P., M.Kes. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan motivasi, saran, dan bimbingan dalam penulisan laporan PKL.
4. Dr. Yushinta Aristina Sanjaya, S.Pi, MP selaku dosen penguji yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan ini.
5. Orang tua saya dan teman-teman teknologi pangan yang telah memberikan semangat dalam berbagai hal hingga manggapai mimpi saya.
6. Citra Asti Utami selaku sebagai rekan satu tim saya yang telah memberi saran saat kesusahan dalam program magang mandiri.
7. Bapak Zainal Effendi selaku pemilik CV Sahabat Pangan dan Arinda Novita Dewi selaku pembimbing lapangan serta para karyawan yang telah memberikan waktu dan tempat untuk melaksanakan Magang Mandiri MBKM.

Dengan adanya penulisan tersebut semoga laporan ini dapat menambah wawasan dan cakrawala berpikir serta memberikan motivasi untuk dapat lebih maju di masamendatang serta bisa bermanfaat bagi yang berkepentingan. Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kata sempurna dan tidak luput dari kekurangan atau kesalahan sehingga adanya kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan.

Surabaya, 31 Mei 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PENGESAHAN PABRIK	Error! Bookmark not defined.
KETERANGAN REVISI.....	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan	3
C. Manfaat.....	3
D. Sejarah Pabrik	3
E. Visi dan Misi Perusahaan.....	6
F. Jumlah Produksi.....	7
G. Pemasaran Produksi.....	7
H. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	8
I. Struktur Organisasi	11
J. Ketenagakerjaan.....	15
BAB II PROSES PRODUKSI	19
A. Tinjauan Pustaka	19
B. Proses Produksi Rambak Pisang Secara Umum.....	25
C. Proses Produksi Keripik (Rambak) Pisang Di CV Sahabat Pangan	28
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASI.....	33
A. Alat Produksi.....	33
B. Alat Handling.....	38
C. Alat Penunjang Lainnya	41
D. Kemasan.....	43
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	45
A. Sumber Air	45
B. Sumber Tenaga Listrik.....	45

C. Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	45
D. Pengendalian Mutu	49
E. Gudang	51
BAB V PEMBAHASAN	52
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	56
A. Kesimpulan	56
B. Saran	56
BAB VII TUGAS KHUSUS	57
A. Pendahuluan.....	57
B. Tinjauan Pustaka	58
C. Pembahasan.....	77
D. Kesimpulan	82
E. Saran	82
DAFTAR PUSTAKA	83
LAMPIRAN.....	88

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo Perusahaan CV Sahabat Pangan	4
Gambar 2. Logo Produk CV Sahabat Pangan.....	5
Gambar 3. Varian Produk CV Sahabat Pangan.....	6
Gambar 4. Denah Lokasi Pabrik CV Sahabat Pangan di Bangelan.....	8
Gambar 5. Tata letak Lokasi Pabrik CV Sahabat Pangan di Bangelan	9
Gambar 6. Jabatan dan Penanggung Jawab Jabatan CV Sahabat Pangan.....	12
Gambar 7. Produk Keripik Buah Pisang	19
Gambar 8. Bahan Baku Buah Pisang.....	20
Gambar 9. Diagram Alir Proses Pembuatan Keripik Pisang	25
Gambar 10. Alur Produksi Keripik Rambak Pisang di CV Sahabat Pangan.....	29
Gambar 11. Timbangan Duduk.....	33
Gambar 12. Freezer	34
Gambar 13. Freezer Besar.....	34
Gambar 14. Vacuum Frying.....	35
Gambar 15. Meja Sortasi	35
Gambar 16. Alat Spinner	36
Gambar 17. Water Jet	36
Gambar 18. Neraca Digital.....	37
Gambar 19. Sealer.....	38
Gambar 20. Baskom Stainless steel.....	38
Gambar 21. Sekop Stainless steel	39
Gambar 22. Baki Plastik.....	39
Gambar 23. Pisau	40
Gambar 24. Telenan.....	40
Gambar 25. Rak Susun.....	41
Gambar 26. Palet Kayu	41
Gambar 27. Meja Stainless steel.....	42
Gambar 28. Gerobak Bangunan	42
Gambar 29. Kemasan Alumunium Foil	43
Gambar 30. Kemasan Sekunder	43
Gambar 31. Diagram Alir Proses Pengendalian Mutu Keripik Pisang	61
Gambar 32. Diagram Alir Pengendalian Mutu Rambak Pisang di CV Sahabat Pangan	65
Gambar 33. Label Produk Kemasan	74

Gambar 34. Label Produk Kemasan	75
--	----

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Data karyawan CV Sahabat Pangan.....	16
Tabel 2. Standar Mutu Keripik Buah Pisang Menurut SNI-01-4315-1996.....	20
Tabel 3. Kandungan gizi pisang raja segar	22
Tabel 4. Standar Mutu Keripik Buah Pisang Menurut SNI-01-4315-1996.....	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Produk CV Sahabat Pangan	88
Lampiran 2. Bahan Baku Rambak	88
Lampiran 3. Proses Penggorengan Rambak Pisang	89
Lampiran 4. Proses Penghamparan Rambak Pisang	89
Lampiran 5. Lembar Penilaian Oleh Mitra	90
Lampiran 6. Sertifikat Pelaksanaan PKL	90