

**PROSES PRODUKSI MAKANAN RINGAN MEREK TARO
DI PT PUTRA TARO PALOMA, KABUPATEN BOGOR, JAWA BARAT**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Oleh :

IMANA YUSNITA SIMAMORA

NPM : 20033010024

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

**PROSES PRODUKSI MAKANAN RINGAN MEREK TARO
DI PT PUTRA TARO PALOMA, KABUPATEN BOGOR, JAWA BARAT**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Oleh :

IMANA YUSNITA SIMAMORA

NPM : 20033010024

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK**

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2023

**PROSES PRODUKSI MAKANAN RINGAN MEREK TARO
DI PT PUTRA TARO PALOMA, KABUPATEN BOGOR, JAWA BARAT**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Oleh :

IMANA YUSNITA SIMAMORA

NPM. 20033010024

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

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI MAKANAN RINGAN MEREK TARO
DI PT PUTRA TARO PALOMA, KABUPATEN BOGOR, JAWA BARAT**

Disusun Oleh

IMANA YUSNITA SIMAMORA

NPM. 20033010024

**Telah dipertahankan di hadapan dan diterima oleh Tim Penguji
pada tanggal 31 Juli 2023**

Tim Penguji



Dr. Rosida, S.TP., MP.

NPT. 19710219 202121 2 004


Dosen Pembimbing



Rahmawati, S.Pi., M.Sc.

NPT. 21219920326304

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



Dr. Dra. Jariyah, MP

NIP. 19650403 199103 2 001

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI MAKANAN RINGAN MEREK TARO
DI PT PUTRA TARO PALOMA, KABUPATEN BOGOR, JAWA BARAT**

Disusun Oleh :

IMANA YUSNITA SIMAMORA
NPM. 20033010024

Surabaya, 27 Juli 2023

TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH :

DOSEN PEMBIMBING



Rahmawati, S.PI., M.Sc.
NPT. 21219920326304

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI MAKANAN RINGAN MEREK TARO
DI PT PUTRA TARO PALOMA, KABUPATEN BOGOR, JAWA BARAT**

MENGETAHUI DAN MENYETUJUI

PEMBIMBING LAPANGAN

FKS

PT Putra Taro Paloma
AGUS LADAH

**QUALITY CONTROL OF DEPARTMENT HEAD
PT PUTRA TARO PALOMA**



KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Imana Yusnita Simamora

NPM : 20033010024

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

Proses Produksi Makanan Ringan Merek Taro di PT Putra Taro Paloma, Kabupaten Bogor, Jawa Barat

Surabaya, 10 Agustus 2023

Tim Penguji

Dr. Rosida, S.TP., MP.
NPT. 19710219 202121 2 004

Pembimbing

Rahmawati, S.Pi., M.Sc.
NPT. 21219920326304

Mengetahui,
Koordinator Prodi Teknologi Pangan

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas segala rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat melaksanakan praktik kerja lapangan yang berlangsung pada 04 Januari 2023 sampai dengan 04 Februari 2023 di PT Putra Taro Paloma dan menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan dengan judul “Proses Produksi Makanan Ringan merek Taro” di PT Putra Taro Paloma, Kabupaten Bogor.

Penulisan Laporan PKL ini dilakukan dengan tujuan memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan studi tingkat Strata I di Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Selain itu, praktik kerja lapangan merupakan salah satu sarana 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.

Dalam penyusunan laporan praktik kerja lapangan, penulis menyadari sepenuhnya bahwa selesainya laporan PKL ini tidak terlepas dari dukungan, semangat, serta bimbingan dari berbagai pihak, baik bersifat moril maupun materil. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunianya sehingga laporan kerja praktik dapat terselesaikan.
2. Ibu Dr. Dra. Jariyah, MP., selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Ibu Dr. Rosida, S.T.P., M.P., selaku Koordinator dan Dosen Penguji seminar PKL Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan PKL.
4. Ibu Rahmawati, S.Pi., M.Sc., selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, saran, dan motivasi selama penyusunan laporan.

5. PT Putra Taro Paloma yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan dan fasilitas yang menunjang kegiatan tersebut.
6. Bapak Agus Ladahi selaku *QC Department Head* dan selaku Pembimbing lapangan, Bapak Dede Septian selaku *HR Officer*, Bapak Agus Sonjaya selaku *Production Department Head*, Bapak Fitrokhul Amin selaku *Maintenance Department Head*, Ibu Khoiria Dwi Astuti selaku *Quality Manajemen System*, Ibu Leny Indrawati selaku *Maintenance Planing Administrator*, dan Bapak Dedi selaku *Maintenance Section Head* PT Putra Taro Paloma yang telah menyediakan waktu, membimbing, membagikan ilmu dan pengalamannya kepada penulis.
7. Orang tua dan seluruh keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan secara moral dan spiritual.
8. Semua pihak yang telah membantu kelancaran dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapangan.

Penulis mengharapkan dengan adanya laporan praktik kerja lapang ini dapat bermanfaat menambah wawasan bagi pembacanya dan bermanfaat bagi yang berkepentingan. Penulis juga menyadari bahwa penulisan laporan ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun.

Surabaya, 31 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Sejarah Perusahaan.....	3
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	6
D. Struktur Organisasi.....	10
E. Ketenagakerjaan	22
BAB II PROSES PRODUKSI	25
A. Tinjauan Pustaka.....	25
1. Makanan Ringan.....	25
2. Bahan Baku Makanan Ringan Merek Taro.....	28
3. Bahan Tambahan Makanan Ringan Merek Taro.....	32
4. Proses Pengolahan Makanan Ringan	37
B. Proses Produksi Makanan Ringan Taro di PT Putra Taro Paloma.....	46
1. <i>Raw Material Warehouse</i>	46
2. <i>Mixing & Cooking</i>	46
3. <i>Dought Sheeting</i>	47
4. <i>Seven Layer Drayer</i>	48
5. <i>Cutting</i>	48
6. <i>First Drying</i>	48
7. <i>Second Drying</i>	49
8. <i>Frying & Flavoring</i>	50
9. <i>Packing</i>	50

BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	54
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	59
A. Sumber Air	59
B. Sumber Tenaga Listrik	59
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah	60
1. Sanitasi	60
2. Penanganan Limbah	69
D. Pengendalian Mutu	70
1. Pengendalian mutu bahan baku	71
2. Pengendalian mutu proses	72
3. Pengendalian mutu produk akhir	73
E. Gudang	74
BAB V PEMBAHASAN	76
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	80
A. Kesimpulan	80
B. Saran	80
BAB VII TUGAS KHUSUS	81
A. Pendahuluan	81
1. Latar Belakang	81
2. Tujuan	82
3. Manfaat	82
B. Tinjauan Pustaka	83
1. Pengertian <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP)	83
2. Penerapan Sistem HACCP	85
C. Pelaksanaan	93
1. Menyusun Tim HACCP	93
2. Deskripsi Produk	93
3. Membuat diagram alir	93

4.	Analisis Bahaya dan Risiko	93
5.	Penentuan CCP	94
6.	Penentuan Batas Kritis.....	94
D.	Pembahasan	104
E.	Kesimpulan dan Saran	116
1.	Kesimpulan	125
2.	Saran	125
DAFTAR PUSTAKA.....		117
LAMPIRAN.....		123

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Jam kerja operasional PT Putra Taro Paloma	23
Tabel 2. 1 Syarat mutu makanan ringan ekstrudat (SNI 01-2886-2015).....	28
Tabel 2. 2 Syarat mutu tepung terigu (SNI 3751: 2018)	31
Tabel 2. 3 Syarat mutu tepung tapioka (SNI 3451-2011)	33
Tabel 2. 4 Syarat mutu gula kristal rafinasi (SNI 3140.2: 2011).....	34
Tabel 2. 5 Syarat mutu bahan baku garam (SNI 3556:2010)	35
Tabel 7. 1 Deskripsi makanan ringan merek Taro.....	95
Tabel 7. 2 Analisis bahaya proses produksi makanan ringan merek Taro.....	97

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo FKS Food Sejahtera.....	5
Gambar 1. 2 Varian Produk Taro Net.....	6
Gambar 1. 3 Peta Lokasi PT Putra Taro Paloma	8
Gambar 1. 4 Denah Tata Letak PT Putra Taro Paloma.....	10
Gambar 1. 5 Struktur Organisasi PT Putra Taro Paloma	11
Gambar 2. 1 Tahapan Pengolahan Makanan Ringan secara umum.....	42
Gambar 2. 2 Tahapan Pengolahan Makanan Ringan Merek Taro	53
Gambar 3. 1 Timbangan.....	54
Gambar 3. 2 <i>Steam Cooker</i>	54
Gambar 3. 3 <i>Dought Sheeter</i>	55
Gambar 3. 4 Mesin <i>Seven Layer</i>	55
Gambar 3. 5 Former	56
Gambar 3. 6 Mesin <i>First Dryer</i>	56
Gambar 3. 7 <i>Second Dryer</i>	57
Gambar 3. 8 <i>Batch Frayer</i>	57
Gambar 3. 9 <i>Carton Sealer</i>	58
Gambar 3. 10 <i>Packaging Kawashima</i>	58
Gambar 7. 1 Diagram Pohon Keputusan Penentuan CCP.....	86
Gambar 7. 2 Diagram Pohon Keputusan Penentuan CCP.....	90
Gambar 7. 3 Diagram alir Penentuan CCP	96

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Sertifikat Halal.....	123
Lampiran 2. Sertifikat ISO 22000.....	124
Lampiran 3. Sertifikat HACCP.....	125
Lampiran 4. Struktur Organisasi PT Putra Taro Paloma	126
Lampiran 5. Struktur Organisasi PT Putra Taro Paloma	126
Lampiran 6. Struktur Organisasi PT Putra Taro Paloma	127
Lampiran 7. Struktur Organisasi PT Putra Taro Paloma	127
Lampiran 8. Struktur Organisasi PT Putra Taro Paloma	128