

**PROSES PRODUKSI PREMIX ICE CREAM POWDER RASA COKELAT
DI PT MANDALA CAHAYA SENTOSA KABUPATEN SIDOARJO, JAWA TIMUR.**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



**Disusun Oleh :
AYU KARTIKA
NPM : 20033010063**

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

**PROSES PRODUKSI *PREMIX ICE CREAM POWDER* RASA COKELAT
DI PT MANDALA CAHAYA SENTOSA, KABUPATEN SIDOARJO, JAWA TIMUR.**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam Memperoleh Gelar Sarjana
Teknologi Pangan

Disusun oleh :

AYU KARTIKA
NPM. 20033010063

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

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI *PREMIX ICE CREAM POWDER* RASA COKELAT
DI PT MANDALA CAHAYA SENTOSA, KABUPATEN SIDOARJO, JAWA TIMUR.**

Disusun Oleh:

AYU KARTIKA
NPM. 20033010063

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada tanggal

Penguji



Dr. Yushinta Aristina S., S.Pl., MP
NPT. 212 19821229301

Pembimbing



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

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2001

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI *PREMIX ICE CREAM POWDER* RASA COKELAT
DI PT MANDALA CAHAYA SENTOSA, KABUPATEN SIDOARJO, JAWA TIMUR.**

Disusun Oleh:



**AYU KARTIKA
NPM. 20033010063**

Surabaya, 14 Juli 2023

Telah Disetujui dan Diseminarkan Oleh:

Dosen Pembimbing



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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI *PREMIX ICE CREAM POWDER* RASA COKELAT
DI PT MANDALA CAHAYA SENTOSA, KABUPATEN SIDOARJO, JAWA TIMUR.**

**Mengetahui dan Menyetujui
Pembimbing Lapangan**

 MANDALA
CAHAYA
SENTOSA, PT

**TITIN DEVI I.
GENERAL AFFAIR
PT. MANDALA CAHAYA SENTOSA**

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Ayu Kartika

NPM : 20033010063

Program Studi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PRODUKSI *PREMIX ICE CREAM POWDER* RASA COKELAT
DI PT MANDALA CAHAYA SENTOSA KABUPATEN SIDOARJO, JAWA TIMUR.**

Penguji



Dr. Yushinta Aristina S., S.Pi., MP
NPT. 212 19821229301

Pembimbing



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. 197102 1922121 2004

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 4 Januari 2023 - 3 Februari 2023 di PT. Mandala Cahaya Sentosa dan menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan ini.

Praktik Kerja Lapangan merupakan mata kuliah wajib yang menjadi syarat untuk menyelesaikan studi tingkat Strata I program studi 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 dilapangan, 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 terimakasih 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, M. P 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. drh. Ratna Yulistiani, MP, selaku Dosen Pembimbing praktik kerja lapangan yang telah memberikan bimbingan, saran, dan motivasi dalam pembuatan laporan.
4. Dr. Yushinta Aristina S., SPi., MP, selaku Dosen Penguji Seminar praktik kerja lapangan yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan PKL.
5. Bapak Ir. Sonny Isdiarto selaku Direktur PT. Mandala Cahaya Sentosa dan Ibu Titin Devi selaku General Affair dan juga pembimbing praktik kerja lapangan, serta Para pengurus PT. Mandala Cahaya Sentosa yang telah memberikan izin, fasilitas yang menunjang kegiatan, dan membagikan banyak pengalaman dan ilmu kepada penulis.
6. Kedua orang tua dan seluruh keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan secara moral dan spiritual yang tiada henti.
7. Ardhia Putri Amelia. S. selaku rekan PKL, terima kasih atas dorongan dan kerjasamanya selama melaksanakan praktik kerja lapangan.
8. Ajeng Wulandari selaku kakak tingkat yang selalu memberikan segala ilmu, dorongan, kesabaran, dan dukungan hingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktik kerja ini dengan baik.

9. Alimacyintia, Aisyah, Revina, dan teman-teman seperjuangan Teknologi Pangan Angkatan 2020 terima kasih selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

Demikian laporan praktik kerja lapangan ini kami 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. Kami menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun tetap kami harapkan.

Surabaya, 02 Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Sejarah Perusahaan	4
C. Lokasi dan Tata Letak PT. Mandala Cahaya Sentosa	6
D. Struktur Organisasi	12
E. Ketenagakerjaan	20
BAB II PROSES PRODUKSI	26
A. Tinjauan Pustaka	26
1. <i>Premix Ice Cream Powder</i>	26
2. Bahan Baku <i>Premix Ice Cream Powder</i> Rasa Cokelat	28
3. Bahan Pendukung <i>Premix Ice Cream</i> Rasa Cokelat	31
4. Proses Produksi <i>Premix Ice Cream powder</i> Secara Umum	34
B. Uraian Proses Produksi <i>Premix Ice Cream</i> di PT. Mandala Cahaya Sentosa	38
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	44
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	51
A. Sumber Air	51
B. Sumber Tenaga Listrik	51
C. Sumber Bahan Bakar	52
D. Sanitasi dan Penanganan Limbah	52
E. Gudang	64
F. Pengendalian Mutu	64
BAB V PEMBAHASAN	69
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	73
BAB VII TUGAS KHUSUS	74
A. Pendahuluan	74
B. Tinjauan Pustaka	76
C. Pembahasan	88
D. Penutup	126
DAFTAR PUSTAKA	127
LAMPIRAN	136

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penanggung Jawab Jabatan PT. Mandala Cahaya Sentosa	13
Tabel 2. Rincian Klasifikasi Pekerja PT. Mandala Cahaya Sentosa	20
Tabel 3. Jam Kerja Shif Tim Keamanan PT. Mandala Cahaya Sentosa	22
Tabel 4. Jam Kerja dan Pemakaian Seragam PT. Mandala Cahaya Sentosa	22
Tabel 5. Syarat Mutu Serbuk Es Krim	27
Tabel 6. Syarat Mutu Susu Skim Bubuk	29
Tabel 7. Syarat Mutu Kakao Bubuk	30
Tabel 8. Syarat Mutu Gula Rafinasi	32
Tabel 9. Kelompok Bahaya Pada Bahan Baku dan Produk	82
Tabel 10. Kategori Bahaya Pada Bahan Baku dan Produk	83
Tabel 11. Tindakan Koreksi Terhadap Penyimpanan CCP	86
Tabel 12. Tim HACCP PT. Mandala Cahaya Sentosa	89
Tabel 13. Deskripsi Produk <i>Premix Ice Cream Powder</i> Rasa Cokelat	91
Tabel 14. HACCP <i>Premix Ice Cream Powder</i> Rasa Cokelat	115

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. PT. Mandala Cahaya Sentosa	4
Gambar 2. Tata Letak Pabrik PT. Mandala Cahaya Sentosa Lantai 1	9
Gambar 3. Tata Letak Pabrik PT. Mandala Cahaya Sentosa Lantai 2	10
Gambar 4. Produk <i>Premix Ice Cream Powder</i>	26
Gambar 5. Produk <i>Premix Ice Cream Powder</i> Rasa Cokelat	28
Gambar 6. Diagram Alir Produk <i>Premix Ice Cream Powder</i> Rasa Cokelat	38
Gambar 7. Diagram Alir Produk <i>Premix Ice Cream Powder</i> Rasa Cokelat di PT. MCS ...	44
Gambar 8. Neraca Digital	45
Gambar 9. Mesin <i>Mixing</i>	46
Gambar 10. Mesin Giling Gula	47
Gambar 11. Mesin Ayakan	48
Gambar 12. Mesin Kemas <i>Filling</i>	49
Gambar 13. Mesin <i>Conveyor Packing</i>	49
Gambar 14. Mesin <i>Packing Shrink</i>	50
Gambar 15. Mesin <i>Segel Hologram</i>	50
Gambar 16. Mesin <i>Barcode</i>	51
Gambar 17. Mesin <i>Lakban Karton</i>	51
Gambar 18. Pemakaian Baju <i>Safety</i>	60
Gambar 19. Diagram Pohon Keputusan CCP	84
Gambar 20. CCP <i>Bagan Proses Produksi Premix Ice Cream Powder</i> Rasa Cokelat	97