

**PROSES PEMBUATAN KETUMBAR BUBUK DI CV. MIRACLE AGRO
SPICES, SIDOARJO, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Disusun Oleh :

NURFADHILA DWI YULIAN

NPM : 20033010013

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

**PROSES PEMBUATAN KETUMBAR BUBUK DI CV. MIRACLE AGRO
SPICES, SIDOARJO, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana
Teknologi Pangan

Disusun Oleh :

NURFADHILA DWI YULIAN

NPM : 20033010013

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

**LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN
PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PEMBUATAN KETUMBAR BUBUK DI CV. MIRACLE AGRO
SPICES, SIDOARJO, JAWA TIMUR**

Disusun oleh :

**NURFADHILA DWI YULIAN
20033010013**

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh
Tim Penguji pada 10 Juni 2023**

Tim Penguji

Pembimbing

**Dr. Rosida, S.TP, MP.
NIP. 197102192021212004**

**Andre Yusuf T.P., S.TP., M.Sc
NPT. 17119891217064**

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

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

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PEMBUATAN KETUMBAR BUBUK DI CV. MIRACLE AGRO
SPICES, SIDOARJO, JAWA TIMUR

Oleh:
NURFADHILA DWI YULIAN
NPM. 20033010013

Surabaya, 10 Juli 2023

Telah disetujui untuk diseminarkan oleh :

PEMBIMBING


Andre Yusuf T.P., S.TP., M.Sc
NPT. 17119891217064

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PEMBUATAN KETUMBAR BUBUK DI CV. MIRACLE AGRO SPICES, SIDOARJO, JAWA TIMUR

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**



**HANNA BELLADINA L.
FOUNDER AND MANAGING DIRECTOR
CV. MIRACLE AGRO SPICES**

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Nurfadhila Dwi Yulian

NPM : 20033010013

Program Studi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PEMBUATAN KETUMBAR BUBUK DI CV. MIRACLE AGRO
SPICES, SIDOARJO, JAWA TIMUR**

Tim Penguji



Dr. Rosida, S.TP, MP.
NIP. 197102192021212004

Pembimbing



Andre Yusuf T.P., S.TP., M.Sc
NPT. 17119891217064

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



Dr. Rosida, S.TP, MP.
NIP. 197102192021212004

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 Pembuatan Ketumbar Bubuk di CV. Miracle Agro Spices, Sidoarjo, Jawa Timur”.

Penulis 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 dan Penguji Ujian MBKM
3. Andre Yusuf T.P., S.TP, Msc. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, saran dan motivasi dalam pembuatan laporan.
4. Kedua orang tua dan seluruh keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan secara moral dan spiritual yang tiada henti.
5. Reni Dwi Anggraini selaku rekan Praktik Kerja Lapangan yang sudah menemani dan berjuang bersama.
6. Teman–teman seperjuangan Teknologi Pangan yang selama ini telah memberi bantuan dan motivasi.
7. Bapak M. Ridam Fuady selaku Direktur CV. Miracle Agro Spices dan Ibu Hana Beladina Lutfifi selaku Manager serta para pengurus CV. Miracle Agro Spices yang telah memberi waktu dan tempat untuk melaksanakan praktik kerja lapang, serta menyediakan waktu untuk menjawab semua pertanyaan,

Penulis berharap semoga laporan hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 10 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
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 Pabrik	2
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	3
F. Struktur Organisasi	6
G. Ketenagakerjaan	9
BAB II PROSES PRODUKSI	13
A. Tinjauan Pustaka	13
B. Proses Produksi Ketumbar Bubuk Secara Umum.....	17
B. Proses Produksi Ketumbar Bubuk Di CV. Miracle Agro Spices.....	17
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASI	30
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	38
A. Sumber Air.....	38
B. Sumber Tenaga Listrik.....	38
C. Sumber Bahan Bakar	38
D. Sanitasi dan Penanganan Limbah	39
E. Gudang.....	45
F. Pengendalian Mutu	47
G. Pengolahan Limbah.....	50
BAB V PEMBAHASAN	51
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	58
A. Kesimpulan	59
B. Saran	59
BAB VII TUGAS KHUSUS	60
A. Pendahuluan.....	60

B. Tinjauan Pustaka	61
C. Pelaksanaan.....	63
D. Pembahasan	64
E. Perbedaan Pengendalian Mutu di CV. Miracle Agro Spices dengan Teori..	69
F. Kesimpulan	70
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN.....	73

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penanggung Jawab Jabatan Pada CV. Miracle Agro Spices	6
Tabel 2. Rincian Jumlah Tenaga Kerja Perusahaan	10
Tabel 3. Latar Belakang Pendidikan Karyawan Perusahaan	10
Tabel 4. Standar Mutu Bubuk Rempah-Rempah menurut SNI 01-3709-1995...	14
Tabel 5. Kandungan Gizi Biji Ketumbar	16

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Morfologi Ketumbar	15
Gambar 2. Diagram Alir Proses Produksi Ketumbar Bubuk.....	17
Gambar 3. Penyimpanan Bahan Baku.....	22
Gambar 4. Proses Sortasi Bahan Baku.....	23
Gambar 5. Proses Penggilingan Ketumbar.....	24
Gambar 6. Proses Pengemasan	26
Gambar 7. Proses Penimbangan.....	26
Gambar 8. Proses Shelling Kemasan 1 kg	26
Gambar 9. Label Kemasan Botol Ketumbar Bubuk	27
Gambar 10. Penyimpanan Produk Jadi	28
Gambar 11. Diagram Alir Proses Pembuatan Ketumbar Bubum CV. MAS.....	34
Gambar 12. Mesin Disk Mill	30
Gambar 13. Mesin Ayakan	31
Gambar 14. Mesin Vakum	31
Gambar 15. Mesin Shealler	32
Gambar 16. Mesin Shealler Botol.....	32
Gambar 17. Mesin Powder Grinder.....	33
Gambar 18. Mesin Blower (Hand Blower)	33
Gambar 19. Mesin Pengering (Cabinet Dryer).	34
Gambar 20. Neraca Digital Besar.....	34
Gambar 21. Neraca Digital Kecil	35
Gambar 22. Pallet Kayu	35
Gambar 23. Meja Sortir	35
Gambar 24. Baskom Stainless	36
Gambar 25. Troli Barang	36
Gambar 26. Scoop Stainless.....	37
Gambar 27. Grain Moisture Meter (Alat Pengukur Kadar Air).....	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Tata Letak Pabrik CV. Miracle Agro Spices.....	73
Lampiran 2. Struktur Organisasi CV. Miracle Agro Spices	73
Lampiran 3. Gambar Denah Lokasi Pabrik CV. Miracle Agro Spices	74
Lampiran 4. COA Ketumbar Bubuk.....	74