

**PROSES PRODUKSI MINUMAN SARI NANAS
DI PT. PUTRA JAYA NANAS PONGGOK, BLITAR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Oleh :

**DITA YULIARTI
NPM. 21033010005**

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

**PROSES PRODUKSI MINUMAN SARI NANAS
DI PT PUTRA JAYA NANAS PONGGOK, BLITAR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Dilakukan Oleh:

DITA YULIARTI

NPM : 21033010006

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan
dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:
DITA YULIARTI
NPM. 21033010005

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

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI MINUMAN SARI NANAS
DI PT PUTRA JAYA NANAS PONGGOK, BLITAR

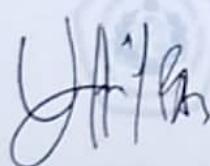
Disusun oleh:

Dita Yuliarti

NPM. 21033010005

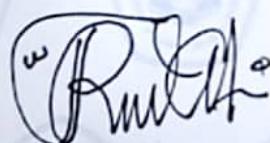
Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Pengaji
pada 25 April 2024

Tim Pengaji:



Dr. Yushinta Arijitina S., S.Pd., M.P.
NIP. 21219821213301

Pembimbing:



Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, M.P.
NIP. 19630708 198903 2 2002

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



Prof. Dr. Dra. Jarlyah, M.P.
NIP. 19650403 199103 2 001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI MINUMAN SARI NANAS PT PUTRA JAYA NANAS,
PONGGOK, BLITAR

MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN

ALFINA MUAMAROTUL HIKMAH, S.Aq
Pendamping PKL

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

Jl. Raya Rungkut Madya Gunung Anyar Telp. (031) 8782179 Fax. (031) 8782257
Surabaya 60294

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Dita Yuliarti

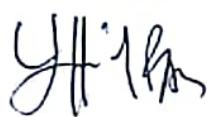
NPM : 21033010005

Program Studi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PRODUKSI MINUMAN SARI NANAS DI PT. PUTRA JAYA NANAS, PONGGOK,
BLITAR**

Tim Penguji



Dr. Yushinta Aristina Sanjaya, SPi., MP.
NPT. 21219821229301

Pembimbing



Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, MP.
NPT. 19630708 198903 2 002

Mengetahui

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



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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas berkat, rahmat, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat melaksanakan Praktik Kerja Lapang (PKL) di PT Putra Jaya Nanas dan menyelesaikan laporan Praktik Kerja Lapang dengan judul "Proses Produksi Minuman Sari Nanas di PT Putra Jaya Nanas, Ponggok, Blitar". Laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan di Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.

Penulis telah mendapatkan banyak bantuan, dukungan dan bimbingan dari berbagai pihak selama menyusun dan menyelesaikan laporan ini. Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P., selaku Dekan Fakultas Teknik UPN "Veteran" Jawa Timur
2. Ibu Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, M.P, selaku dosen pembimbing Praktik Kerja Lapangan yang banyak memberikan dukungan serta masukan selama penyusunan laporan.
3. Ibu Dr. Rosida, STP, M.P, selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan UPN "Veteran" Jawa Timur.
4. Bapak Priadi dan Ibu Samrotul Azizah, selaku pemilik dan General Manager PT. Putra Jaya Nanas.
5. Mbak Alfina M.H, S. Ag selaku admin dan keuangan serta pembimbing lapangan PT. Putra Jaya Nanas, serta seluruh karyawan yang turut membimbing selama pelaksanaan
6. Theofania Doa Andani C. selaku partner Praktik Kerja Lapangan di PT. Putra Jaya Nanas yang telah bekerja sama dan memberikan dukungan dalam penyusunan laporan.
7. Orang tua dan seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan material, motivasi, dan doa hingga dapat menyelesaikan laporan Praktik Kerja Lapangan.
8. Teman – teman seperjuangan Teknologi Pangan angkatan 2021 yang selama ini telah memberikan bantuan dan motivasi.
9. Seluruh pihak yang telah membantu dan mendukung penulis dalam penyusunan laporan Praktik Kerja Lapangan ini.

Penulis menyadari bahwa laporan Praktik Kerja Lapangan ini jauh dari kata sempurna. Untuk itu kritik dan saran yang membangun sangat diperlukan dari berbagai pihak agar Laporan Praktik Kerja Lapangan ini dapat lebih baik.

Surabaya, 09 Februari 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
1. Tujuan	1
2. Manfaat.....	2
B. Sejarah Perusahaan	3
C. Visi dan Misi	3
1. Visi.....	3
2. Misi	3
D. Logo Perusahaan	4
E. Kapasitas Produksi	4
F. Pemasaran Produk.....	5
G. Lokasi dan <i>Layout</i> Perusahaan	5
1. Lokasi Pabrik	6
2. <i>Layout</i> Perusahaan.....	7
3. Alur Proses Pembuatan Minuman Sari Nanas Dalam Kemasan.....	8
H. Struktur Organisasi.....	9
I. Ketenagakerjaan	12
J. Produk	15
BAB II TAHAPAN PRODUKSI	16
A. Tinjauan Pustaka	16
1. Minuman Sari Buah.....	16
2. Nanas	17
3. Bahan Tambahan Pangan (BTP).....	19
4. Tahapan Produksi	21
B. Uraian Proses di Perusahaan	25
1. Penerimaan Bahan Baku	26

2. Pengupasan.....	27
3. Pencucian.....	27
4. Pemotongan	28
5. Penimbangan Bahan Baku	28
6. Perebusan Air	28
7. Perebusan Nanas (<i>Water Blanching</i>)	29
8. Penyaringan.....	29
9. Pencampuran I	30
10. Pencampuran II.....	30
11. Pengisian dalam Cup Gelas (<i>filling</i>).....	30
12. Penyegelan.....	31
13. Pendinginan.....	31
14. Pengemasan.....	32
15. Penyimpanan.....	32
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASI.....	33
A. Alat Produksi.....	34
1. Tangki Pemasakan 1.....	34
2. Tangki Pemasakan 2.....	34
3. Tangki Pencampuran I	35
4. Tangki Pencampuran II	35
5. Mesin Carton Sealer	36
6. Mesin Cup Sealer	36
7. Conveyor	37
8. Mesin Jet Print	37
9. Water Filter	38
10. Mesin Boiler	38
B. Alat Penunjang Produksi.....	40
1. Pengaduk.....	40
2. Timbangan Mekanik.....	40
3. Timbangan Digital	41
4. Kain Saring	41
5. Pisau.....	42
6. Rak Kontainer Kuning	42
7. Bak	42

8. Timba.....	43
9. Senter.....	43
10. Pallet	44
11. Keranjang	44
12. Trolley.....	44
13. Pemutar Filter	45
14. Kertas Filter	45
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	45
A. Sumber Daya Manusia	45
B. Sumber Air.....	45
C. Sumber Tenaga Listrik	46
D. Sanitasi dan Penanganan Limbah	46
1. Sanitasi	46
2. Penanganan Limbah.....	49
E. Pengendalian Mutu	49
1. Pengendalian MutuBahan Baku dan Bahan Tambahan.....	50
2. Pengendalian Mutu Proses Produksi.....	51
3. Pengendalian Mutu Produk Jadi.....	52
F. Gudang	52
BAB V PEMBAHASAN	53
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	60
A. Kesimpulan.....	60
B. Saran	60
BAB VII TUGAS KHUSUS	61
DAFTAR PUSTAKA	85
LAMPIRAN.....	89

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kapasitas Produksi.....	5
Tabel 2. Jumlah Personil Karyawan Pada Setiap Cabang Pabrik.....	14
Tabel 3. Jenis Produk	15
Tabel 4. Persyaratan Mutu Minuman Sari Buah SNI 3719:2014.....	17
Tabel 5. Syarat Mutu Umum Nenas	64
Tabel 6. Syarat Mutu Gula Rafinasi.....	67
Tabel 7. Syarat Mutu Natrium Benzoat.....	68
Tabel 8. Syarat Mutu Asam Sitrat.....	68
Tabel 9. Syarat Mutu Pewarna	68
Tabel 10. Syarat Mutu Essence	68
Tabel 11. Syarat Mutu Air	69
Tabel 12. Persyaratan Mutu Minuman Sari Buah Nanas	75

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo PT Putra Jaya Nanas dan Produk “Segarrr”	4
Gambar 2. Lokasi PT Putra Jaya Nanas, Ponggok Blitar	6
Gambar 3. Layout PT Putra Jaya Nanas, Ponggok, Blitar.....	7
Gambar 4. Alur Proses Produksi PT Putra Jaya Nanas, Ponggok, Blitar	8
Gambar 5. Struktur Organisasi PT Putra Jaya Nanas, Ponggok, Blitar	9
Gambar 6. Diagram Alir Proses Sari Buah Nanas.....	22
Gambar 7. Diagram Alir Proses Sari Buah Nanas di PT Putra Jaya Nanas....	25
Gambar 8. Tangki Pemasakan 1	33
Gambar 9. Tangki Pemasakan 2.....	33
Gambar 10.Tangki Pencampuran I	34
Gambar 11.Tangki Pencampuran II.....	34
Gambar 12. Mesin Carton Sealer	35
Gambar 13. Mesin Cup Sealer.....	35
Gambar 14. Conveyor	36
Gambar 15. Mesin Jet Print	36
Gambar 16. Water Filter	37
Gambar 17. Mesin Boiler	38
Gambar 18. Pengaduk.....	39
Gambar 19. Timbangan Mekanik	39
Gambar 20. Timbangan Digital	40
Gambar 21. Kain saring	40
Gambar 22. Pisau.....	41
Gambar 23. Rak Kontainer Kuning	41
Gambar 24. Bak	41
Gambar 25. Timba	42
Gambar 26. Senter	42
Gambar 27. Pallet.....	43
Gambar 28. Keranjang.....	43
Gambar 29. Trolley	43
Gambar 30. Pemutar filter.....	44
Gambar 31. Kertas filter.....	44