

**PROSES PRODUKSI TIWUL INSTAN  
DI CV. RIANG JAVA FOOD, MALANG**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



**Oleh:**

**ERLIANA INDAH PUTRI BATONI**  
**NPM. 20033010002**

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

**PROSES PRODUKSI TIWUL INSTAN  
DI CV. RIANG JAWA FOOD, MALANG**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



Oleh:

**ERLIANA INDAH PUTRI BATONI**

**NPM. 20033010043**

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



**PROSES PRODUKSI TWUL INSTAN  
DI CV. RIANG JAVA FOOD, MALANG**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan  
dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:

**ERLIANA INDAH PUTRI BATONI**

**NPM. 20033010043**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR**

**SURABAYA**

**2023**



**LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI TIWUL INSTAN  
DI CV. RIANG JAVA FOOD, MALANG**

**Disusun Oleh :**

**ERLIANA INDAH PUTRI BATONI**

**NPM. 20033010043**

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada tanggal  
16 Agustus 2023**

**Tim Penguji**

**Pembimbing**

**Lugman Agung Wicaksono, S.TP., MP.**  
**NPT. 17119890318053**

**Dr. Rosida, S.TP., M.P.**  
**NIP. 197102192021212004**

**Mengetahui**

**Dekan Fakultas Teknik**

**Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**

**Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP**

**NIP. 19650403 199103 2001**



**LEMBAR PENGESAHAN  
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI TIWUL INSTAN  
DI CV. RIANG JAVA FOOD, MALANG**

**Disusun Oleh :  
ERLIANA INDAH PUTRI BATONI  
20033010043**

**SURABAYA, 20 JULI 2023  
TELAH DISETUJUI DAN DISEMINARKAN OLEH  
DOSEN PEMBIMBING**



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

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI TIWUL INSTAN**

**DI CV. RIANG JAVA FOOD MALANG**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI**

**PEMBIMBING LAPANGAN**



**Yermia Suryo Kusumo**

**Manajer Produksi**



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
FAKULTAS TEKNIK  
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
Jl. Raya Rungkut Madya Gunung Anyar Surabaya. Telp 031 8782179. Fax 031 8782257  
www.upnjatim.ac.id

**KETERANGAN REVISI**

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Erliana Indah Putri Batoni  
NPM : 20033010043  
Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/~~tidak revisi~~)\* Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan Judul:  
**PROSES PRODUKSI TIWUL INSTAN DI CV. RIANG JAVA FOOD, MALANG**

Surabaya, 11 September 2023

**Tim Penguji**

**Luqman Agung Wicacksono, S.TP., MP.**  
NPT. 17119890318063

**Pembimbing**

**Dr. Rosida, S.TP., M.P.**  
NIP. 197102192021212004

**Mengetahui,**

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

**Dr. Rosida, S.TP., M.P.**  
NIP. 197102192021212004

\*Coret yang tidak perlu

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan kuasa-Nya, penulis dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapang dengan judul “Proses Produksi Tiwul Instan di CV. Riang Java Food, Malang. Dalam penyusunan laporan praktik kerja lapang ini tentunya terdapat banyak hambatan, namun berkat bimbingan, dukungan, dan bantuan baik secara materi maupun spiritual dari berbagai pihak penulis dapat menyelesaikan laporan ini dengan baik. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini 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 Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dan dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, motivasi, dan saran serta bersedia untuk meluangkan waktunya membimbing penulis dalam penyusunan laporan ini.
3. Bapak Yosea Suryo Widodo selaku pemilik yang telah memberikan arahan dan izin untuk mengeksplorasi CV. Riang Java Food.
4. Bapak Yermia Suryo Kusumo selaku manajer produksi yang telah memberikan arahan dan izin untuk mengeksplorasi CV. Riang Java Food.
5. Bapak Sriono Suryo Atmojo, Ibu Hermani Sri Hartatik dan keluarga di CV. Riang Java Food yang telah menerima dan mendampingi penulis selama kegiatan Praktik Kerja Lapang.
6. Mak Sri, Pak Hari, Mak Putut, dan Bu Suri selaku pekerja di CV. Riang Java Food yang senantiasa memberikan arahan, motivasi, saran, dan bersedia meluangkan waktunya untuk mendampingi penulis selama menjalani program Praktik Kerja Lapang.
7. Keluarga tercinta yang selalu mendoakan, memberikan dukungan moral dan material serta motivasi demi kelancaran program praktik kerja lapang dan terselesaikannya laporan ini.
8. Semua pihak yang telah membantu pelaksanaan Praktik Kerja Lapang.



Penulis mengharapkan dengan adanya laporan Praktik Kerja Lapangan ini dapat menambah wawasan di masa mendatang dan bermanfaat bagi yang berkepentingan. Penulis menyadari bahwa dalam laporan ini masih terdapat banyak kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan.

Surabaya, 5 Februari 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

|                                                             |            |
|-------------------------------------------------------------|------------|
| <b>KATA PENGANTAR .....</b>                                 | <b>i</b>   |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                                      | <b>iii</b> |
| <b>DAFTAR GAMBAR .....</b>                                  | <b>iv</b>  |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                                   | <b>v</b>   |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                                | <b>vi</b>  |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>                               | <b>1</b>   |
| A. Latar Belakang.....                                      | 1          |
| B. Sejarah Perusahaan .....                                 | 3          |
| C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan .....                   | 4          |
| D. Struktur Organisasi .....                                | 8          |
| E. Ketenagakerjaan .....                                    | 9          |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>                        | <b>11</b>  |
| A. Tiwul .....                                              | 11         |
| B. Bahan Pembuat Tiwul .....                                | 12         |
| C. Proses Produksi Tiwul Instan Secara Umum.....            | 14         |
| D. Proses Produksi Tiwul Instan di CV. Riang Java Food..... | 18         |
| <b>BAB III MESIN DAN PERALATAN.....</b>                     | <b>20</b>  |
| <b>BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI.....</b>                  | <b>27</b>  |
| A. Sumber Air.....                                          | 27         |
| B. Sumber Tenaga Listrik.....                               | 27         |
| C. Sanitasi dan Penanganan Limbah.....                      | 27         |
| D. Gudang.....                                              | 29         |
| <b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>                               | <b>31</b>  |
| <b>BAB VI PENUTUP.....</b>                                  | <b>36</b>  |
| A. Kesimpulan .....                                         | 36         |
| B. Saran.....                                               | 36         |
| <b>BAB VII TUGAS KHUSUS .....</b>                           | <b>37</b>  |
| A. Pendahuluan.....                                         | 37         |
| B. Tinjauan Pustaka .....                                   | 39         |
| C. Hasil Pengamatan.....                                    | 47         |
| D. Pembahasan.....                                          | 50         |
| E. Kesimpulan dan Saran.....                                | 55         |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>                                  | <b>57</b>  |
| <b>LAMPIRAN.....</b>                                        | <b>59</b>  |



## DAFTAR GAMBAR

|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Gambar 1.</b> Denah CV Riang Java Food.....                                        | 5  |
| <b>Gambar 2.</b> Tata Letak CV. Riang Java Food .....                                 | 7  |
| <b>Gambar 3.</b> Struktur Organisasi CV. Riang Java Food .....                        | 8  |
| <b>Gambar 4.</b> Diagram Alir Proses Produksi Tiwul Instan .....                      | 16 |
| <b>Gambar 5.</b> Diagram Alir Proses Produksi Tiwul Instan di CV.Riang Java Food..... | 19 |
| <b>Gambar 6.</b> Neraca Digital Besar .....                                           | 20 |
| <b>Gambar 7.</b> <i>Disk Mill</i> .....                                               | 21 |
| <b>Gambar 8.</b> Alat Pengayak.....                                                   | 22 |
| <b>Gambar 9.</b> Tampah Besar .....                                                   | 23 |
| <b>Gambar 10.</b> Dandang Besar .....                                                 | 23 |
| <b>Gambar 11.</b> Rak Susun .....                                                     | 24 |
| <b>Gambar 12.</b> Artco .....                                                         | 25 |
| <b>Gambar 13.</b> Timbangan.....                                                      | 25 |
| <b>Gambar 14.</b> Sealer .....                                                        | 26 |
| <b>Gambar 15.</b> Diagram Alur Penentuan Titik Kendali Kritis... ..                   | 41 |

## DAFTAR TABEL

|                                                                                      |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Tabel 1.</b> Komposisi Zat Gizi Tiwul Instan dan Non Instan per 100 gram .....    | 12 |
| <b>Tabel 2.</b> Komposisi Gizi Ubi Kayu per 100 gram Ubi Segar.....                  | 13 |
| <b>Tabel 3.</b> Analisis Potensi Bahaya.....                                         | 40 |
| <b>Tabel 4.</b> Tabel HACCP Proses Produksi Tiwul Instan di CV. Riang Java Food..... | 47 |

## **DAFTAR LAMPIRAN**

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Lampiran 1.</b> Kegiatan di CV. Riang Java Food .....            | 59 |
| <b>Lampiran 2.</b> Kondisi di CV. Riang Java Food .....             | 60 |
| <b>Lampiran 3.</b> Sertifikat Pendaftaran CV. Riang Java Food ..... | 63 |
| <b>Lampiran 4.</b> Nomor Induk Berusaha CV. Riang Java Food.....    | 64 |
| <b>Lampiran 5.</b> Sertifikat Halal CV. Riang Java Food.....        | 65 |