

**PROSES PRODUKSI RAMBAK PISANG DI CV SAHABAT PANGAN,
KABUPATEN MALANG**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

CITRA ASTI UTAMI
NPM. 21033010051

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

**PROSES PRODUKSI RAMBAK PISANG
DI CV SAHABAT PANGAN, KABUPATEN MALANG**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Oleh:

CITRA ASTI UTAMI

NPM 21033010051

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

**PROSES PRODUKSI RAMBAK PISANG
DI CV SAHABAT PANGAN, KABUPATEN MALANG**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

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

Oleh:

CITRA ASTI UTAMI

NPM 21033010051

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK**

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2024

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI RAMBAK PISANG
DI CV SAHABAT PANGAN, KABUPATEN MALANG**

Disusun oleh:

CITRA ASTI UTAMI
NPM 21033010051

Telah dipertahankan di hadapan dan di terima oleh Tim Penguji
pada 3 Juli 2024

Dosen Penguji:

Dr. Yushinta Aristina Sanjaya, S.Pi, MP
NPT 21219821229301

Dosen Pembimbing:

Dr. Yunkita Satya P., S.P., M.kes
NPT 20219710602215

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

Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2 001

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

**PROSES PRODUKSI RAMBAK PISANG
DI CV SAHABAT PANGAN, KABUPATEN MALANG**

Disusun oleh:

CITRA ASTI UTAMI
NPM 21033010051

Surabaya, 27 Juni 2024

TEPAH DISETUJUI DAN DISEMINARKAN OLEH:

DOSEN PEMBIMBING

Dr. Yunita Satya P., S.P., M.kes.

NPT 20219710602215

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI RAMBAK PISANG
DI CV SAHABAT PANGAN, KABUPATEN MALANG**

MENGETAHUI DAN MENYETUJUI

PEMBIMBING LAPANGAN


 **CV. Sahabat Pangan**

ARINDA NOVITA D.

QUALITY CONTROL PERUSAHAAN

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini

Nama : Citra Asti Utami

NPM : 21033010051

Program Studi: Teknologi Pangan

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

**PROSES PRODUKSI RAMBAK PISANG
DI CV SAHABAT PANGAN, KABUPATEN MALANG**

Dosen Penguji:



Dr. Yushinta Aristina Sanjaya, S.Pi, MP
NPT. 21219821229301

Dosen Pembimbing:



Dr. Yunita Satya P., S.P., M.kes.
NPT. 20219710602215

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



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

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kepada kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapang dengan judul “Proses Produksi Rambak Pisang di CV Sahabat Pangan, Kabupaten Malang”. Laporan ini dimaksudkan untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana program studi Teknologi Pangan.

Dalam proses penulisan laporan ini, tidak sedikit kendala yang penulis hadapi. Namun, berkat bantuan dan bimbingan dari orang tua, teman-teman dan dosen pembimbing, kendala-kendala yang penulis hadapi dapat teratasi hingga laporan ini dapat terselesaikan. Oleh karena itu, tidak lupa penulis ucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. 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
3. Dr. Yunita Satya Pratiwi., S.P., M.Kes. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan motivasi, saran, dan bimbingan dalam penulisan laporan ini
4. Dr. Yushinta Aristina Sanjaya, S.Pi, MP selaku Dosen Penguji yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan ini
5. Kedua orang tua dan segenap keluarga yang telah memberikan dukungan secara moral dan spiritual
6. Firza Fariansyah Difandra beserta teman-teman seperjuangan Teknologi Pangan yang telah memberi bantuan dan motivasi
7. Bapak Zainal Efendi selaku pemilik CV Sahabat Pangan, Ibu Arinda dan Bapak Rizky selaku pembimbing lapangan beserta para karyawan yang telah memberi waktu dan tempat untuk melaksanakan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL)

Penulis berharap dengan adanya penulisan laporan ini dapat menambah wawasan dan cakrawala berpikir serta memacu motivasi untuk lebih maju di masa mendatang serta bisa bermanfaat bagi yang berkepentingan. Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna dan tidak luput dari kekurangan sehingga adanya kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan.

Surabaya, 31 Mei 2024

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	iii
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN.....	iii
KETERANGAN REVISI.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	2
C. Manfaat	3
D. Sejarah Pabrik.....	3
E. Visi dan Misi	6
F. Jumlah Produksi	6
G. Pemasaran Produk.....	7
H. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	7
I. Struktur Organisasi.....	11
J. Ketenagakerjaan	15
BAB II PROSES PRODUKSI	19
A. Tinjauan Pustaka	19
B. Proses Produksi Rambak Pisang Secara Umum	25
C. Proses Produksi Rambak Pisang di CV Sahabat Pangan.....	28
BAB III.....	32
A. Alat Produksi	32

B.	Alat Handling	37
C.	Alat Penunjang Lainnya	40
D.	Kemasan	42
BAB IV		44
A.	Sumber Air.....	44
B.	Sumber Tenaga Listrik	44
C.	Sanitasi dan Penanganan Limbah	44
D.	Pengendalian Mutu.....	48
E.	Gudang.....	49
BAB V		51
BAB VI		56
A.	Kesimpulan.....	56
B.	Saran.....	56
BAB VII		57
A.	PENDAHULUAN	57
B.	TINJAUAN PUSTAKA.....	58
C.	PEMBAHASAN.....	66
D.	KESIMPULAN	75
E.	SARAN	76
DAFTAR PUSTAKA		77
LAMPIRAN		81

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo Perusahaan CV Sahabat Pangan	4
Gambar 2. Logo Produk CV Sahabat Pangan.....	4
Gambar 3. Varian Produk CV Sahabat Pangan.....	5
Gambar 4. Denah Lokasi Pabrik CV Sahabat Pangan	7
Gambar 5. Tata Letak Pabrik CV Sahabat Pangan.....	8
Gambar 6. Jabatan dan Penanggung Jawab Jabatan CV Sahabat Pangan.....	12
Gambar 7. Produk Rambak Pisang	20
Gambar 8. Bahan Baku Buah Pisang	21
Gambar 9. Diagram Alir Proses Pembuatan Keripik Pisang	26
Gambar 10. Diagram Alir Proses Produksi Rambak Buah.....	29
Gambar 11. Timbangan Duduk.....	32
Gambar 12. <i>Freezer</i> Kecil	33
Gambar 13. <i>Freezer</i> Besar.....	33
Gambar 14. <i>Vacuum Frying</i>	34
Gambar 15. Pompa <i>Vacuum Water Jet</i>	34
Gambar 16. <i>Spinner</i>	35
Gambar 17. Timbangan Digital.....	35
Gambar 18. <i>Sealer</i>	36
Gambar 19. Baskom <i>Stainless Steel</i>	37
Gambar 20. Meja Sortasi	37
Gambar 21. Sekop <i>Stainless</i>	38
Gambar 22. Baki Plastik.....	38
Gambar 23. Pisau	39
Gambar 24. Talenan.....	39
Gambar 25. Rak Susun.....	40
Gambar 26. Pallet Kayu	40
Gambar 27. Meja <i>Stainless Steel</i>	41
Gambar 28. Troli Sorong	41
Gambar 29. Kemasan Aluminium Foil	42
Gambar 30. Kardus Bangzay	43
Gambar 31. Gudang Bahan Baku CV Sahabat Pangan	50

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Data Karyawan CV Sahabat Pangan	16
Tabel 2. Standar Mutu Keripk Buah Pisang Menurut SNI-01-4315-1996	20
Tabel 3. Kandungan Gizi Pisang Raja Segar	23
Tabel 4. Capaian Penerapan Sanitasi dan <i>Hygiene</i> di CV Sahabat Pangan.....	67
Tabel 5. Penerapan Aspek Bangunan Pada CV Sahabat Pangan	68
Tabel 6. Penerapan Aspek Lingkungan Pada CV Sahabat Pangan	70
Tabel 7. Penerapan Aspek Mesin dan Peralatan Pada CV Sahabat Pangan.....	71
Tabel 8. Penerapan Aspek sanitasi Air Pada CV Sahabat Pangan	72
Tabel 9. Penerapan Aspek Pembuangan Limbah Pada CV Sahabat Pangan...	73
Tabel 10. Penerapan Aspek <i>Personal Hygiene</i> Pada CV Sahabat Pangan	74

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Evaluasi Aspek Sanitasi dan Hygiene di CV Sahabat Pangan	81
Lampiran 2. Tahap Penerimaan Bahan Baku.....	102
Lampiran 3. Pengontrolan Proses Penggorengan	103
Lampiran 4. Penghamparan dan Sortasi Produk Akhir.....	104
Lampiran 5. Penyimpanan Produk Jadi	105