

**PROSES PRODUKSI JAHE MERAH BUBUK (*Ginger Ground*)  
DI CV. MIRACLE AGRO SPICES SIDOARJO, JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



**Oleh:**

**RENI DWI ANGGRAINI**  
**NPM. 20033010017**

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

**PROSES PRODUKSI JAHE MERAH BUBUK (Ginger Ground)  
DI CV. MIRACLE AGRO SPICES SIDOARJO, JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



Oleh:

**RENI DWI ANGGRAINI**  
**NPM: 20033010017**

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

**PROSES PRODUKSI JAHE MERAH BUBUK (*Ginger Ground*)  
DI CV. MIRACLE AGRO SPICES SIDOARJO, JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar  
Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:

**RENI DWI ANGGRAINI**

**NPM. 20033010017**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS TEKNIK**

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

**SURABAYA**

**2023**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI JAHE MERAH BUBUK (*Ginger Ground*)  
DI CV. MIRACLE AGRO SPICES SIDOARJO, JAWA TIMUR**

**Disusun Oleh:**

**RENI DWI ANGGRAIN!**

**NPM. 20033010017**

**Surabaya, 10 Juli 2023**

**TELAH DISETUJUI DAN DISEMINARKAN OLEH:**

**DOSEN PEMBIMBING**



**Dr. Dra. Jariyah, MP**

**NIP. 19650403 199103 2 001**

**LEMBAR PENGESAHAN  
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI JAHE MERAH BUBUK (*Ginger Ground*)  
DI CV. MIRACLE AGRO SPICES SIDOARJO, JAWA TIMUR**

**Disusun Oleh:**

**RENI DWI-ANGGRAINI**

**NPM. 20033010017**

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

**Tim Penguji**

**Pembimbing**

**Dr. Muhammad Alfid K. S.Pi., M.Si**  
**NIP. 199408222022031004**

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

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

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

**LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI JAHE MERAH BUBUK (*Ginger Ground*)  
DI CV. MIRACLE AGRO SPICES SIDOARJO, JAWA TIMUR**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI  
PEMBIMBING LAPANGAN**



**Hana Beladina Lutfi M.I.Kom  
Manajer CV. Miracle Agro Spices**

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

---

**KETERANGAN REVISI**

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Reni Dwi Anggraini

NPM : 200330100017

Program Studi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PRODUKSI JAHE MERAH BUBUK (*Ginger Ground*)  
DI CV. MIRACLE AGRO SPICES SIDOARJO, JAWA TIMUR**

Tim Penguji



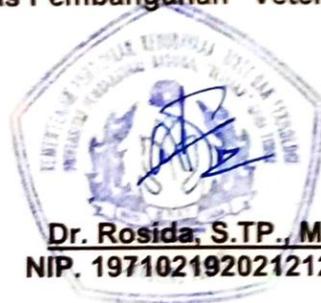
**Dr. Muhammad Alfid K. S.Pi., M.Si**  
NIP. 199408222022031004

Pembimbing



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

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



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

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa berkat rahmat dan hidayah-Nya kami dapat melaksanakan praktik kerja lapang di CV. Miracle Agro Spices, Sidoarjo Jawa Timur mulai 06 Maret – 30 Juni 2023 serta dapat menyelesaikan laporan yang berjudul **“Proses Produksi Jahe Merah Bubuk (Ginger Ground) di CV. Miracle Agro Spices, Sidoarjo Jawa Timur”** dengan baik.

Laporan Praktik Kerja Lapang ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan guna menyelesaikan studi tingkat Strata I Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Selain itu, laporan ini dapat digunakan untuk mengetahui praktis di lapang yang meliputi proses produksi dan pengelolaan, perencanaan dan pengendalian, aspek teknologi serta dapat dijadikan pembandingan antara teori perkuliahan dengan keadaan di industri.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan laporan ini tidak sedikit kesulitan dan hambatan yang dialami, namun berkat bantuan dan dukungan beberapa pihak akhirnya dapat terselesaikan, bersama ini perkenankanlah penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya dengan hati yang tulus 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.
3. Dr. Dra. Jariyah, MP., selaku dosen pembimbing yang dengan sabar memberikan bimbingan, motivasi, dan arahan dalam penyusunan laporan praktik kerja lapang.
4. Muhammad Alfid Kurnianti, S.Pi., M.Si, selaku dosen penguji kerja praktik yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan ini.
5. M. Ridam Fuady, MT., selaku direktur CV. Miracle Agro Spices yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan Praktik Kerja Lapang.

6. Hana Beladina Lutfifi M.I.Kom., selaku manager dan pembimbing lapang yang telah bersedia membimbing dan membagikan banyak pengalaman di perusahaan ini kepada penulis.
7. Seluruh staff dan karyawan CV. Miracle Agro Spices yang telah membantu, memberikan saran dan masukan kepada penulis selama melaksanakan praktik kerja lapang.
8. Kedua orang tua, keluarga, dan teman-teman yang sudah mendoakan setiap langkah penulis, memberikan kasih sayang, dukungan, dan semangat yang begitu besar.
9. Dhila, Sherly, dan Naoky, selaku rekan praktik kerja lapang atas kerjasama dan dukungan dalam melaksanakan praktik kerja lapang hingga penulisan laporan.
10. Teman-teman Keluarga Teknologi Pangan 2020 yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu. Terima kasih banyak atas bantuan dan dukungan kepada penulis.
11. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu dalam menyelesaikan laporan ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun. Semoga Laporan Praktik Kerja Lapang ini bermanfaat bagi pembaca dan perkembangan ilmu Teknologi Pangan pada Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

Surabaya, 06 Juli 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Sejarah Perusahaan .....	3
C. Kapasitas Produksi .....	5
D. Pemasaran Produksi .....	5
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan .....	6
F. Struktur Organisasi .....	9
G. Ketenagakerjaan .....	12
<b>BAB II PROSES PRODUKSI</b> .....	18
A. Tinjauan Pustaka .....	18
B. Proses Produksi Jahe Merah Bubuk Secara Umum .....	21
C. Proses Produksi Jahe Merah Bubuk ( <i>Ginger Ground</i> ) di CV. Miracle Agro Spices, Sidoarjo Jawa Timur .....	27
<b>BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA</b> .....	35
A. Mesin .....	35
B. Peralatan .....	37
C. Penunjang Lainnya .....	39
<b>BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI</b> .....	42
A. Sumber Air .....	42
B. Sumber Tenaga Listrik .....	42
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah .....	43
D. Pengendalian Mutu .....	51
E. Gudang .....	55
<b>BAB V PEMBAHASAN</b> .....	57
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	65
A. Kesimpulan .....	65
B. Saran .....	65
<b>BAB VII TUGAS KHUSUS</b> .....	66
A. Pendahuluan .....	66
B. Tinjauan Pustaka .....	68

C. Penilaian GMP .....	94
D. Hasil dan Pembahasan .....	95
E. Kesimpulan dan Saran.....	117
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>119</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>122</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 1.</b> Data Jumlah Karyawan Tetap CV. Miracle Agro Spices .....	13
<b>Tabel 2.</b> Kandungan Unsur Gizi Rimpang Jahe per 100g.....	19
<b>Tabel 3.</b> Standar Mutu Jahe Kering (SNI 01-3393-1994).....	21
<b>Tabel 4.</b> Persyaratan Jumlah Toilet untuk Karyawan Pria.....	76
<b>Tabel 5.</b> Persyaratan Jumlah Toilet untuk Karyawan Wanita.....	77
<b>Tabel 6.</b> Kondisi Penerapan GMP di CV. Miracle Agro Spices .....	96

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1.</b> Denah Lokasi CV. Miracle Agro Spices .....	7
<b>Gambar 2.</b> Proses Produksi Jahe Merah Bubuk di CV. Miracle Agro Spices.....	34
<b>Gambar 3.</b> Mesin Continous Band Sealer .....	36
<b>Gambar 4.</b> Mesin Penyegel Electromagnetic Induction Capper/Sealer.....	37
<b>Gambar 5.</b> Bak Penampung .....	38
<b>Gambar 6.</b> Scoop .....	39
<b>Gambar 7.</b> Timbangan Digital.....	39
<b>Gambar 8.</b> Hygrometer .....	40