

**PROSES PRODUKSI COOKIES BLACKMOND
DI PT. LADANG SEHAT INDONESIA, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

AVI TRIANI

NPM. 21033610001

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

**PROSES PRODUKSI COOKIES BLACKMOND
DI PT. LADANG SEHAT INDONESIA, JAWA TIMUR
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



Oleh:

AVI TRIANI

NPM: 21033010001

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

**PROSES PRODUKSI COOKIES BLACKMOND
DI PT LADANG SEHAT INDONESIA, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Dilakukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:

AVI TRIANI

NPM. 21033010001

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

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG
"PROSES PRODUKSI COOKIES BLACKMOND
DI PT LADANG SEHAT INDONESIA, JAWA TIMUR"

Oleh :

AVI TRIANI
NPM. 21033010001

Telah diseminarkan di hadapan dan diterima oleh Penguji
pada tanggal 3 Juli 2024

Penguji


Dr. Muhammad Alfid K. S.PI. M.Si
NPT. 211 19940822303

Pembimbing


Prof. Dr. Dra. Jariyah M.P.
NIP. 19650403 199103 2 001

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


Prof. Dr. Dra. Jariyah M.P.
NIP. 19650403 199103 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

**PROSES PRODUKSI COOKIES BLACKMOND
DI PT LADANG SEHAT INDONESIA, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Oleh :

AVI TRIANI

NPM. 21033010001

Surabaya, 3 JULI 2024

Disetujui untuk diseminarkan oleh

Dosen Pembimbing


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

HALAMAN PENGESAHAN PABRIK

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI COOKIES BLACKMOND
DI PT. LADANG SEHAT INDONESIA, JAWA TIMUR**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**


AHMAD SHOKIBI

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa dibawah ini,

Nama : Avi Triani

NPM 21033010001

Program Studi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PRODUKSI COOKIES BLACKMOND
DI PT. LADANG SEHAT INDONESIA SURABAYA, JAWA TIMUR**

Penguji



Dr. Muhammad Alfid K, S.Pi, M.Si
NPT. 211 19940822303

Pembimbing



Prof. Dr. Dra. Jariyah M.P
NIP. 19650403 199103 2 001

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 dan syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT karena atas limpahan rahmat dan karunia-Nya kami dapat melaksanakan Praktik Kerja Lapang yang berlangsung pada periode 5 Februari – 24 Mei 2024 di PT. Ladang Sehat Indonesia Surabaya dan menyelesaikan laporan Praktik Kerja Lapangan Teknologi Pangan. Laporan ini berjudul “Proses Produksi *Cookies* Blackmond di PT. Ladang Sehat Indonesia Surabaya”. Laporan ini disusun guna melengkapi persyaratan dalam menyelesaikan PKL (Praktik Kerja Lapangan) bagi kami selaku mahasiswa Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, Fakultas Teknik, Program Studi Teknologi Pangan dan meningkatkan peran penulis selaku mahasiswa untuk menerapkan materi yang telah dipelajari dikelas untuk dilakukan di lapangan.

Praktik Kerja Lapangan merupakan mata kuliah wajib yang menjadi syarat untuk menyelesaikan studi tingkat Strata I di Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Selain itu, Praktik Kerja Lapangan merupakan salah satu sarana yang tepat bagi mahasiswa untuk memperoleh pengalaman kerja dan pengetahuan praktis dilapangan, yang meliputi aspek teknologi, proses produksi dan pengelolaan, perencanaan dan pengendalian, serta dapat melakukan studi komparasi antara teori di perkuliahan dengan realita di lapangan.

Pada Kesempatan ini disampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya atas bantuan dan bimbingan selama persiapan dan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan ini hingga selesainya laporan Praktik Kerja Lapangan ini, penulis sampaikan kepada:

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dan juga selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, petunjuk, koreksi, serta saran yang berharga sehingga Laporan Praktik Kerja Lapangan ini dapat terwujud.
2. Dr. Rosida, S. TP., MP. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Muhammad Alfid K, S.Pi, M.Si. selaku Dosen Penguji seminar PKL yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan saran dan masukan selama seminar PKL.

4. Bapak A.A. Raka Bagus V. selaku direktur utama PT. Ladang Sehat Indonesia yang telah memberikan izin untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan serta fasilitas yang menunjang kegiatan tersebut.
5. Bapak Ahmad Shokibi selaku pembimbing praktek kerja lapangan di PT. Ladang Sehat Indonesia yang telah membimbing dan membagikan banyak pengalaman kepada penulis.
6. Seluruh staff dan karyawan PT. Ladang Sehat Indonesia yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan kegiatan PKL ini.
7. Ayah, Ibu, Mbak Kinanti, Mas Aswandi, dan seluruh keluarga tercinta terima kasih banyak atas doa, dorongan, kesabaran, dukungan material dan spiritual yang diberikan hingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktek kerja ini dengan baik. *Thanks for the most breathtaking gifts that you 've gave me this whole time.*
8. Novita Anggraeni rekan PKL terima kasih atas kerjasamanya selama melaksanakan kegiatan Praktik Kerja Lapangan. *My new family.*
9. Teman-teman Selly, Adibah, Afiyah, Odilia, dan Novita, terima kasih telah menyediakan waktu untuk mendengarkan keluh kesah penulis dalam menyusun laporan Praktik Kerja Lapangan,
10. Teman-teman Mahasiswa Fakultas Teknik Program Studi Teknologi Pangan dan semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu.

Demikian laporan Praktik Kerja Lapangan ini penulis susun, semoga dapat bermanfaat secara umum bangsa dan negara maupun perkembangan ilmu Teknologi Pangan di Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur pada khususnya. Penulis menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun tetap penulis harapkan.

Surabaya, 3 Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
1. Tujuan.....	3
2. Manfaat	4
B. Sejarah Perusahaan	4
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	9
1. Lokasi	9
2. Tata Letak Perusahaan.....	11
3. Tata Letak Proses Produksi <i>Cookies</i>	14
D. Struktur Organisasi	16
E. Ketenagakerjaan	20
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	23
A. Tinjauan Pustaka	23
1. Singkong	23
2. Tepung Mocaf	23
3. <i>Cookies</i>	25
4. Bahan Pembuatan <i>Cookies</i> Secara Umum.....	26
5. Bahan Pembuatan <i>Cookies</i> Blackmond	30
B. Proses Produksi <i>Cookies</i> Menurut Sasaka (2019)	32
C. Proses Produksi <i>Cookies</i> Blackmond di PT Ladang Sehat Indonesia	36
BAB III PERALATAN & SPESIFIKASINYA	40
A. Alat Produksi	40
B. Alat Transportasi	43
C. Mesin Lainnya	43
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI.....	48
A. Sumber Air	48
B. Sumber Tenaga Listrik.....	48

C. Sumber Daya Manusia	48
D. Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	48
1. Pengertian Sanitasi.....	48
a. Sanitasi Ruangan.....	49
b. Sanitasi Pabrik dan Lingkungan Kerja.....	49
c. Sanitasi Peralatan dan Mesin Pengolahan	50
d. Sanitas Pekerja	50
2. Penanganan Limbah.....	51
a. Limbah Padat	51
b. Limbah Cair	41
E. Pengendalian Mutu	52
1. Pengendalian Mutu Bahan Baku	52
2. Pengendalian Mutu Selama Proses Produksi	53
3. Pengawasan Mutu <i>Cookies</i>	54
BAB V PEMBAHASAN	56
BAB VI PENUTUP	63
A. Kesimpulan.....	63
B. Saran	63
BAB VII TUGAS KHUSUS.....	65
DAFTAR PUSTAKA.....	79
LAMPIRAN	88

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jenis Tenaga Kerja PT. Ladang Sehat Indonesia	21
Tabel 2. Perbandingan Komposisi Kimia Tepung Mocaf dan Terigu.....	25
Tabel 3. Syarat Mutu Biskuit	26
Tabel 4. Nilai Uji Hedonik <i>Cookies</i> Tinggi Protein Gluten Free	65
Tabel 5. Nilai Rata-Rata Uji Hedonik Tekstur Fit <i>Cookies</i> Tinggi Protein <i>Gluten Free</i> ..	66
Tabel 6. Nilai Rata-Rata Uji Hedonik Warna Fit <i>Cookies</i> Tinggi Protein Gluten Free ..	67
Tabel 7. Nilai Rata-Rata Uji Hedonik Aroma Fit <i>Cookies</i> Tinggi Protein Gluten Free ..	68
Tabel 8. Nilai Rata-Rata Uji Hedonik Rasa Fit <i>Cookies</i> Tinggi Protein Gluten Free	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo PT Ladang Sehat Indonesia	8
Gambar 2. Logo Brand Ladang Lima.....	9
Gambar 3. Denah Lokasi PT Ladang Sehat Indonesia	12
Gambar 4. Tata Letak Perusahaan PT Ladang Sehat Indonesia	13
Gambar 5. Tata Letak Mesin Produksi <i>Cookies</i> di PT Ladang Sehat Indonesia.....	15
Gambar 6. Struktur Organisasi PT Ladang Sehat Indonesia	17
Gambar 7. Diagram Proses Pembuatan <i>Cookies</i>	36
Gambar 8. Uraian Produksi <i>Cookies</i> Blackmond di PT Ladang Sehat Indonesia	39
Gambar 9. Mesin <i>Mixer</i>	40
Gambar 10. Mesin <i>Hopper</i>	40
Gambar 11. Mesin <i>Encrusting</i>	41
Gambar 12. Mesin Penyusun Loyang.....	41
Gambar 13. Mesin Oven	42
Gambar 14. Mesin <i>Nitrogen Filling Band Sealer</i>	42
Gambar 15. Alat <i>Belt Conveyor</i>	43
Gambar 16. Loyang.....	43
Gambar 17. Trolli.....	44
Gambar 18. <i>Industrial Fan</i>	44
Gambar 19. Timbangan Digital Meja	45
Gambar 20. Timbangan Digital Gram <i>Scale</i>	45
Gambar 21. <i>Moisture Analyzer</i>	46
Gambar 22. Blender	46
Gambar 23. Termometer <i>Food Grade</i>	47
Gambar 24. <i>Coding Batch</i>	47
Gambar 25. Digital <i>Salinity Tester</i>	48
Gambar 26. Diagram Alir Pembuatan Fit <i>Cookies</i> Tinggi Protein Gluten Free	64

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Produk Fit Cookies Tinggi Protein <i>Gluten Free</i>	79
Lampiran 2. Anova Tekstur Fit Cookies Tinggi Protein <i>Gluten Free</i>	79
Lampiran 3. Anova Warna Fit Cookies Tinggi Protein <i>Gluten Free</i>	80
Lampiran 4. Anova Aroma Fit Cookies Tinggi Protein <i>Gluten Free</i>	81
Lampiran 5. Anova Rasa Fit Cookies Tinggi Protein <i>Gluten Free</i>	82