

**ANALISIS PROSES PRODUKSI KERIPIK SINGKONG DAN PENERAPAN  
GOOD MANUFACTURING PRACTICES DI CV MIRACLE AGRO SPICES  
KABUPATEN SIDOARJO**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**



**Disusun Oleh:**

**MUHAMMAD BAGUS AMRULLOH**

**NPM 21033010074**

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

**2025**

**ANALISIS PROSES PRODUKSI DAN PENERAPAN GOOD  
MANUFACTURING PRACTICES DI CV. MIRACLE AGRO SPICES  
KABUPATEN SIDOARJO**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam Memperoleh Gelar  
Sarjana Teknologi Pangan

**Disusun Oleh :**

**Muhammad Bagus Amrulloh**

**21033010074**

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

**2025**

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI KERIPIK SINGKONG DI CV MIRACLE AGRO SPICES**  
**KABUPATEN SIDOARJO**

**Disusun Oleh :**

**Muhammad Bagus Amrulloh**  
**NPM. 21033010074**

**Surabaya, 11 Agustus 2025**

**TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH :**

**DOSEN PEMBIMBING**

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Hadi Munarko', written in a cursive style.

**Dr. Hadi Munarko, S.TP, M.Si.**  
**NIP. 199301042022031006**

**ANALISIS PROSES PRODUKSI KERIPIK SINGKONG DAN PENERAPAN  
GOOD MANUFACTURING PRACTICES DI CV MIRACLE AGRO SPICES  
KABUPATEN SIDOARJO**

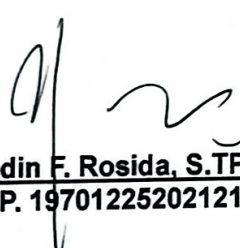
**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**Disusun Oleh :**

**MUHAMMAD BAGUS AMRULLOH**  
**NPM. 21033010074**

**Telah dipertahankan dan diterima oleh Tim Penguji pada  
Tanggal 28 Agustus 2025**

**Tim Penguji**

  
**Dr. Dedin F. Rosida, S.TP., M.Kes.**  
**NIP. 197012252021212010**

**Tim Pembimbing**

  
**Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si**  
**NIP. 199301042022031006**

**Mengetahui**

**Dekan Fakultas Teknik Dan Sains  
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**



**Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP**  
**NIP. 196504031991032001**

**ANALISIS PROSES PRODUKSI DAN PENERAPAN GOOD MANUFACTURING  
PRACTICES DI CV. MIRACLE AGRO SPICES KABUPATEN SIDOARJO**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**Mengetahui dan Menyetujui**

**Pembimbing Perusahaan**



**Hana Beladina Lutfifi, S.Kom., M.Kom.**

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktik Kerja Lapangan dengan judul “Analisis Proses Produksi Keripik Singkong dan Penerapan *Good Manufacturing Practices* di CV. Miracle Agro Spices Kabupaten Sidoarjo” ini dengan baik. Laporan ini dibuat untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan.

Dalam Penyusunan laporan Praktik Kerja Lapangan ini, penulis menyadari sepenuhnya bahwa selesainya laporan ini tidak terlepas dari dukungan, semangat, arahan serta bimbingan dari berbagai pihak, baik bersifat moril maupun materil. Oleh karena itu, pada kesempatan ini tidak lupa penulis ucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya 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. Hadi Munarko, S.TP., M.Si. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan motivasi, saran, dan bimbingan dalam penulisan laporan PKL.
4. Dr. Dedin F. Rosida, S.TP., M. Kes. selaku dosen penguji yang sudah meluangkan waktu dan bersedia menguji serta memberikan kritik dan saran kepada penulis.
5. Orang Tua dan keluarga penulis yang telah memberikan dukungan kepada penulis berupa doa, finansial, moril ataupun spiritual.
6. Teman PKL penulis (Rizka Nurlaily) selaku kelompok Praktik Kerja Lapangan atas kerjasama dan dukungan selama penulis melaksanakan proses PKL.
7. Bapak M. Ridam Fuady dan Ibu Hana Beladina Lutfifi selaku pemilik CV. Miracle Agro Spices beserta para pekerja yang telah memberi waktu dan tempat untuk penulis melaksanakan Praktik Kerja Lapangan.

8. Semua pihak yang telah membantu penulis selama proses PKL sehingga terselesaikannya penulisan laporan secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan Praktik Kerja Lapangan ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang bersifat membangun guna kesempurnaan laporan penulis selanjutnya. Penulis berharap semoga laporan ini serta pengetahuan dan pengalaman yang diperoleh selama menjalani kegiatan PKL dapat memberikan manfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 01 September 2025

Penulis

## DAFTAR ISI

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| KATA PENGANTAR .....                                 | i   |
| DAFTAR ISI.....                                      | iii |
| DAFTAR GAMBAR .....                                  | iv  |
| DAFTAR TABEL .....                                   | v   |
| BAB I PENDAHULUAN .....                              | 1   |
| 1.1. Latar Belakang .....                            | 1   |
| 1.2. Tujuan .....                                    | 2   |
| 1.3. Manfaat .....                                   | 3   |
| 1.4. Sejarah Perusahaan .....                        | 3   |
| 1.5. Lokasi Perusahaan .....                         | 5   |
| 1.6. Tata Letak Perusahaan .....                     | 7   |
| 1.7. Struktur Organisasi .....                       | 8   |
| 1.8. Ketenagakerjaan .....                           | 13  |
| 1.9. Produk Di Perusahaan .....                      | 16  |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....                         | 18  |
| 2.1. Keripik Singkong .....                          | 18  |
| 2.2. <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i> ..... | 27  |
| BAB III PELAKSANAAN PKL .....                        | 43  |
| 3.1 Rencana Program Pelaksanaan PKL .....            | 43  |
| 3.2 Uraian Proses Produksi .....                     | 43  |
| 3.3 Peralatan dan Spesifikasinya .....               | 49  |
| 3.4 Unit Penunjang Proses Produksi .....             | 60  |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....                    | 73  |
| 4.1. Pembahasan .....                                | 73  |
| 4.2. Tugas Khusus .....                              | 80  |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....                      | 86  |
| 5.1. Kesimpulan .....                                | 86  |
| 5.2. Saran .....                                     | 86  |
| DAFTAR PUSTAKA.....                                  | 87  |
| LAMPIRAN .....                                       | 91  |
| APPENDIX .....                                       | 104 |

## DAFTAR GAMBAR

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Gambar 1.1. Tata Letak Area Pabrik CV MAS .....                    | 7  |
| Gambar 1.2. Struktur Organisasi CV MAS .....                       | 9  |
| Gambar 1.3. Beberapa varian Produk di CV Miracle Agro Spices ..... | 16 |
| Gambar 2.1. Diagram Alir Proses Pembuatan Keripik Singkong .....   | 26 |
| Gambar 3.1. Alur Proses Produksi Keripik Singkong .....            | 44 |
| Gambar 3.2. Mesin <i>Spinner</i> .....                             | 50 |
| Gambar 3.3. Mesin Penggoreng .....                                 | 50 |
| Gambar 3.4. Mesin Penggilingan .....                               | 51 |
| Gambar 3.5. Mesin Pencetak .....                                   | 51 |
| Gambar 3.6. Mesin Pencampuran Bumbu .....                          | 52 |
| Gambar 3.7. Neraca Presisi .....                                   | 53 |
| Gambar 3.8. Neraca Digital .....                                   | 53 |
| Gambar 3.9. Neraca Digital Meja .....                              | 54 |
| Gambar 3.10. Panci .....                                           | 54 |
| Gambar 3.11. Kompor .....                                          | 55 |
| Gambar 3.12. Baskom <i>Stainless Steel</i> .....                   | 55 |
| Gambar 3.13. Sekop <i>Stainless Steel</i> .....                    | 56 |
| Gambar 3.14. Troli Pengangkut .....                                | 56 |
| Gambar 3.15. Palet .....                                           | 57 |
| Gambar 3.16. Rak Susun .....                                       | 57 |
| Gambar 3.17. Kemasan Primer .....                                  | 58 |
| Gambar 3.18. Kemasan Sekunder .....                                | 59 |
| Gambar 3.19. Kemasan Tersier .....                                 | 59 |
| Gambar 3.20. Gudang Bahan Baku .....                               | 64 |
| Gambar 3.21. Gudang Bahan Jadi .....                               | 64 |

## DAFTAR TABEL

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 1.1. Rincian Jumlah Tenaga Kerja CV MAS .....                    | 13 |
| Tabel 1.2. Rincian Waktu Kerja CV MAS .....                            | 14 |
| Tabel 1.3. Rincian Seragam Kerja CV MAS .....                          | 16 |
| Tabel 2.1. Syarat Mutu Keripik Singkong .....                          | 19 |
| Tabel 3.1. Tabel Rencana Kegiatan .....                                | 43 |
| Tabel 3.2. Syarat Mutu Tepung Terigu .....                             | 67 |
| Tabel 3.3. Kriteria Mikrobiologi Tepung Terigu .....                   | 68 |
| Tabel 3.4. Syarat Mutu Tepung Tapioka .....                            | 68 |
| Tabel 4.1. Perbedaan Antara Pengolahan Di CV MAS dengan Literatur..... | 73 |
| Tabel 4.2. Penerapan Aspek CPPOB Di CV MAS .....                       | 80 |
| Tabel 4.3. Rating Penerapan CPPOB Sesuai PERKABPOM.....                | 81 |