

**PROSES PRODUKSI MINUMAN SARI APEL FLAMBOYAN
DI PT BATU BHUMI SURYATAMA, BATU**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

RIZKIA AYU SHAFANINGRUM

NPM : 20033010077

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

**PROSES PRODUKSI MINUMAN SARI APEL FLAMBOYAN
DI PT BATU BHUMI SURYATAMA, BATU**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:

RIZKIA AYU SHAFANINGRUM

NPM : 20033010077

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

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PROSES PRODUKSI MINUMAN SARI APEL FLAMBOYAN
DI PT BATU BHUMI SURYATAMA, BATU

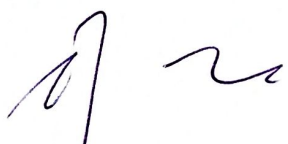
Disusun oleh:

RIZKIA AYU SHAFANINGRUM

NPM : 20033010077

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada
15 Agustus 2023

Tim Penguji


Dr. Dedin F. Rosida, S.TP. M.Kes
NIP. 19701225 202121 2010

Pembimbing


Luqman Agung Wicaksono, S.TP., M.P.
NPT. 171 19890318 063

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI MINUMAN SARI APEL FLAMBOYAN
DI PT BATU BHUMI SURYATAMA, BATU**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**

(Hj. Dian Fitria Azzahra, S.T.)

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Rizkia Ayu Shafaningrum

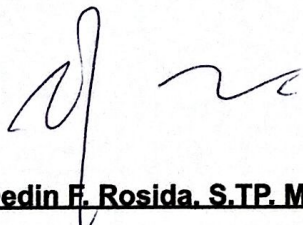
NPM : 20033010077

Program Studi : Teknologi Pangan

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

PROSES PROSES PRODUKSI MINUMAN SARI APEL FLAMBOYAN
DI PT BATU BHUMI SURYATAMA, BATU

Tim Penguji



Dr. Dedin F. Rosida. S.TP. M.Kes
NIP. 19701225 202121 2010

Pembimbing



Luqman Agung Wicaksono. S.TP. M.P.
NPT. 171 19890318 063

Mengetahui,

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



Dr. Rosida. S.TP. M.P.
NIP. 19710219 202121 2 004

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas berkat, rahmat, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Batu Bhumi Suryatama dan menyelesaikan laporan Praktik Kerja Lapangan dengan judul “Proses Produksi Minuman Sari Apel Flamboyan di PT Batu Bhumi Suryatama, Kota Batu”. Laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan di Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

Penulis telah mendapatkan banyak bantuan, dukungan dan bimbingan dari berbagai pihak selama menyusun dan menyelesaikan laporan ini. Penulis mengucapkan 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 Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Luqman Agung Wicaksono, S.TP., MP. selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, kritik, saran, dan motivasi selama menyusun dan menyelesaikan laporan Praktik Kerja Lapangan.
4. Dr. Dedin F. Rosida, S.TP., M.Kes. selaku dosen penguji yang telah meluangkan waktu untuk menguji, memberikan kritik, dan saran selama penyusunan laporan Praktik Kerja Lapangan.
5. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur atas ilmu dan bimbingan yang telah diberikan.
6. H. Achmad Mustofa MQ, SH. selaku direktur PT Batu Bhumi Suryatama yang telah memberikan kesempatan, ilmu, dan pengalaman untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan di PT Batu Bhumi Suryatama.
7. Hj. Dian Fitria Azzahra, S.T. selaku manajer PT Batu Bhumi Suryatama yang telah memberikan kesempatan, ilmu, dan pengalaman untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan di PT Batu Bhumi Suryatama.
8. Seluruh karyawan PT Batu Bhumi Suryatama yang telah banyak memberikan bimbingan, ilmu, dan pengalaman selama melakukan Praktik Kerja Lapangan.

9. Orang tua dan keluarga yang memberikan bantuan doa dan semangat selama kegiatan praktik kerja lapang dan menyelesaikan laporan PKL.
10. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Praktik Kerja Lapang hingga laporan PKL ini selesai.

Penulis menyadari masih banyak keterbatasan dan kekurangan dalam menulis laporan ini. Oleh karena itu, penulis meminta maaf atas kesalahan dan kekurangan yang terdapat dalam penulisan laporan. Penulis menerima kritik dan saran apabila terdapat kesalahan-kesalahan dalam laporan ini.

Penulis berharap agar laporan kerja praktik lapang ini berguna dan bermanfaat untuk menambah wawasan mengenai proses produksi pangan bagi pihak-pihak yang membutuhkan.

Surabaya, 21 Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
1. Tujuan	2
2. Manfaat	2
B. Sejarah Perusahaan	2
1. Visi PT Batu Bhumi Suryatama	3
2. Misi PT Batu Bhumi Suryatama	4
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	5
D. Struktur Organisasi	7
E. Ketenagakerjaan	8
1. Tenaga kerja	8
2. Jam kerja	9
3. Fasilitas	9
BAB II PROSES PRODUKSI	11
A. Tinjauan Pustaka	11
1. Minuman Sari Buah	11
2. Apel	12
3. Bahan Tambahan Pangan (BTP)	14
4. Proses Produksi	15
B. Uraian Proses di Perusahaan	19
1. Persiapan Bahan	20
2. Sortasi	20
3. Pencucian	20
4. Penghancuran	20
5. Penyaringan	20
6. Pencampuran Bahan	21
7. Pemasakan	21
8. Pengisian	21

9. Penyegehan	21
10. Pendinginan	21
11. Pengemasan	21
12. Penyimpanan	22
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	23
A. Alat Produksi Utama	23
1. Mesin <i>Juicer</i>	23
2. Mesin <i>Mixer</i>	24
3. Mesin Pemasak	24
4. Mesin <i>Filling & Sealing</i>	25
5. Bak Pendingin	26
6. Filter RO	26
7. Meja <i>Packing</i>	27
B. Alat Penunjang Produksi	27
1. Sendok Pengaduk	27
2. Timbangan Digital	28
3. <i>Screen Aluminium</i>	28
4. Kain Saring	29
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	30
A. Sumber Air	30
B. Sumber Tenaga Listrik	30
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah	30
D. Pengendalian Mutu	31
1. Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Bahan Tambahan	32
2. Pengendalian Mutu Proses Produksi	32
3. Pengendalian Mutu Produk	33
E. Gudang dan Lingkungan Pabrik	33
BAB V PEMBAHASAN	35
BAB VI PENUTUP	39
A. Kesimpulan	39
B. Saran	39
BAB VII TUGAS KHUSUS	41
A. Latar Belakang	41
B. Tinjauan Pustaka	42

1. Keamanan Pangan	42
2. Higiene dan Sanitasi	43
3. Cara Produksi Pangan yang Baik Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)	43
C. Pembahasan	49
1. Penerapan CPPB-IRT	49
2. Penentuan Level CPPB-IRT	64
3. Tindakan Perbaikan	65
D. Kesimpulan dan Saran	67
1. Kesimpulan	67
2. Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN	71

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Daftar karyawan PT Batu Bhumi Suryatama tahun 2022	9
Tabel 2. Syarat mutu minuman sari buah SNI 3719:2014.....	12
Tabel 3. Perbandingan karakteristik apel anna dan romebeauty.....	13
Tabel 4. Penentuan Level IRTP	49
Tabel 5. Pemeriksaan CPPB-IRT aspek lokasi dan lingkungan produksi.....	50
Tabel 6. Pemeriksaan CPPB-IRT aspek bangunan dan fasilitas.....	51
Tabel 7. Pemeriksaan CPPB-IRT aspek peralatan produksi.....	53
Tabel 8. Pemeriksaan CPPB-IRT aspek suplai air.....	54
Tabel 9. Pemeriksaan CPPB-IRT aspek fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi	54
Tabel 10. Pemeriksaan CPPB-IRT aspek kesehatan dan higiene karyawan	56
Tabel 11. Penilaian pemeriksaan CPPB-IRT aspek pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi	57
Tabel 12. Pemeriksaan CPPB-IRT aspek penyimpanan.....	58
Tabel 13. Pemeriksaan CPPB-IRT aspek pengendalian proses	60
Tabel 14. Pemeriksaan CPPB-IRT aspek pelabelan pangan.....	61
Tabel 15. Pemeriksaan CPPB-IRT aspek pengawasan oleh penanggung jawab.....	62
Tabel 16. Pemeriksaan CPPB-IRT aspek penarikan produk.....	62
Tabel 17. Pemeriksaan CPPB-IRT aspek pencatatan dan dokumentasi.....	63
Tabel 18. Pemeriksaan CPPB-IRT aspek pelatihan karyawan	63
Tabel 19. Hasil pemeriksaan aspek CPPB-IRT	64
Tabel 20. Rekomendasi tindakan perbaikan.....	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Lokasi PT Batu Bhumi Suryatama.....	5
Gambar 2.	Denah ruangan PT Batu Bhumi Suryatama.....	6
Gambar 3.	Susunan organisasi PT Batu Bhumi Suryatama	7
Gambar 4.	Diagram alir proses produksi minuman sari buah apel	16
Gambar 5.	Diagram alir proses produksi minuman sari buah apel di PT Batu Bhumi Suryatama.....	19
Gambar 6.	Mesin juicer	23
Gambar 7.	Mesin juicer tampak atas.....	23
Gambar 8.	Tangki mesin mixer	24
Gambar 9.	Tangki dan tungku pemasak	24
Gambar 10.	Mesin filling	25
Gambar 11.	Mesin sealing	25
Gambar 12.	Bak pendingin	26
Gambar 13.	Filter RO.....	26
Gambar 14.	Meja packing	27
Gambar 15.	Sendok pengaduk	27
Gambar 16.	Timbangan digital.....	28
Gambar 17.	Screen aluminium	28
Gambar 18.	Kain saring	29
Gambar 19.	Tempat pencucian bahan baku	55
Gambar 20.	Ruang penyimpanan bahan baku.....	59
Gambar 21.	Ruang penyimpanan kemasan cup dan kardus.....	59
Gambar 22.	Tempat penyimpanan produk akhir	60
Gambar 23.	Intruksi kerja proses pemasakan	61