

**ANALISIS PROSES PRODUKSI DAN PENINGKATAN KAPABILITAS
MELALUI STANDARISASI LEBAR PITA PADA MESIN PRODUKSI WAFER
STICK “CHOCOLATOS” DI PT GARUDAFOOD PUTRA PUTRI JAYA TBK,
KABUPATEN GRESIK**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Oleh:

SELVINA PUSPITA SARI

NPM. 22033010024

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK & SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR
SURABAYA
2025**

**ANALISIS PROSES PRODUKSI DAN PENINGKATAN KAPABILITAS
MELALUI STANDARISASI LEBAR PITA PADA MESIN PRODUKSI WAFER
STICK “CHOCOLATOS” DI PT GARUDAFOOD PUTRA PUTRI JAYA TBK,
KABUPATEN GRESIK**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

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

Oleh:

SELVINA PUSPITA SARI

NPM. 22033010024

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK & SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR
SURABAYA
2025**

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

**ANALISIS PROSES PRODUKSI DAN PENINGKATAN KAPABILITAS
MELALUI STANDARISASI LEBAR PITA PADA MESIN PRODUKSI WAFER
STICK "CHOCOLATOS" DI PT GARUDAFOOD PUTRA PUTRI JAYA TBK,
KABUPATEN GRESIK**

Disusun Oleh:

SELVINA PUSPITA SARI

NPM. 22033010024

Surabaya, 30 Juni 2025

Telah disetujui untuk diseminarkan oleh

Pembimbing



Andre Yusuf Trisna Putra, S.TP., M.Sc

NIP. 198912172024061002

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

**ANALISIS PROSES PRODUKSI DAN PENINGKATAN KAPABILITAS
MELALUI STANDARISASI LEBAR PITA PADA MESIN PRODUKSI WAFER
STICK "CHOCOLATOS" DI PT GARUDAFOOD PUTRA PUTRI JAYA TBK,
KABUPATEN GRESIK**

Disusun Oleh:

SELVINA PUSPITA SARI

NPM. 22033010024

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji

Pada 2 Juli 2025

Penguji



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

Pembimbing



Andre Yusuf Trisna Putra, S.TP., M.Sc.
NIP. 198912172024061002

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik & Sains

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**ANALISIS PROSES PRODUKSI DAN PENINGKATAN KAPABILITAS
MELALUI STANDARISASI LEBAR PITA PADA MESIN PRODUKSI WAFER
STICK "CHOCOLATOS" DI PT GARUDAFOOD PUTRA PUTRI JAYA TBK,
KABUPATEN GRESIK**

**Mengetahui Dan Menyetujui
Pembimbing Lapangan**



Achmad Very Ardiansyah
Section Head EPRD

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
Jl. Raya Rungkut Madya Gunung Anyar Telp. (031) 8782179, Fax (031)
8782257, Surabaya 60294

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Selvina Puspita Sari
NPM : 22033010024
Program Studi : Teknologi Pangan

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

**ANALISIS PROSES PRODUKSI DAN PENINGKATAN KAPABILITAS
MELALUI STANDARISASI LEBAR PITA PADA MESIN PRODUKSI
WAFER STICK "CHOCOLATOS" DI PT GARUDAFOOD PUTRA PUTRI
JAYA TBK, KABUPATEN GRESIK**

Dosen Penguji



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

Pembimbing



Andre Yusuf Trisna Putra, S.TP., M.Sc.
NIP. 198912172024061002

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



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

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan rahmat Nya, sehingga kami dapat menyelesaikan laporan akhir Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Kabupaten Gresik, periode 5 Maret 2025 – 30 Juni 2025. Laporan akhir Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu syarat yang harus ditempuh untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknik. Dalam penyusunan laporan ini, penulis juga mendapat bantuan dari berbagai pihak baik secara moril maupun secara materil. Oleh karena itu, penulis sangat berterima kasih khususnya kepada:

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Sains, UPN "Veteran" Jawa Timur.
2. Ibu Dr. Rosida, S.TP., M.P. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN "Veteran" Jawa Timur.
3. Bapak Andre Yusuf Trisna Putra, S.TP., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran, bantuan serta motivasi selama kegiatan dan pengerjaan laporan.
4. Bapak Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si. selaku Dosen Penguji yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan.
5. Bapak Cyril Patric Mamahit selaku Business Unit Head PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk Driyorejo, Kabupaten Gresik yang telah mengizinkan berjalannya kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
6. Ibu Siska Afida Widiastuti dan Bapak Ferry Kurniawan selaku Personal Development yang telah mendampingi selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
7. Bapak Achmad Very Ardiansyah selaku Pembimbing Lapangan yang telah mendampingi selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
8. Ibu Nila, Bapak Rony, Bapak Ario, Bapak Fajar, Bapak Danu, Bapak Hadi, Ibu Deka, Bapak Seli, Ibu Riana, Ibu Rahayu, Ibu Iip, Ibu Diah, Ibu Yuli, dan seluruh karyawan PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk.
9. Keluarga tercinta, yang telah memberikan dukungan baik moral maupun materil serta doa yang tiada henti-hentinya.

Surabaya, 19 Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	4
1.3 Manfaat.....	4
1.4 Profil Perusahaan	4
1.4.1 Sejarah Perusahaan	4
1.4.2 Struktur Organisasi Perusahaan	7
1.4.3 Visi dan Misi Perusahaan	9
1.4.4 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	13
2.1 Bahan Baku Wafer Stick	13
2.1.1 Wafer Stick.....	13
2.1.2 Bahan Baku Wafer Stick.....	15
2.2 Proses Produksi Wafer Stick.....	21
2.3. Pengendalian Mutu & Kapasitas Produksi	26
2.4. Metode.....	29
2.5. Kapabilitas Proses & Diagram <i>Fishbone</i>	33
BAB III PELAKSANAAN PKL	37
3.1 Rencana Program Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang	37
3.2 Uraian Proses Produksi di Perusahaan	38
3.3 Peralatan dan Spesifikasi.....	44
3.4 Unit Penunjang Produksi.....	65
3.4.1 Sumber Air	65
3.4.2 Sumber Tenaga Listrik.....	66
3.4.3 Sanitasi & Penanganan Limbah	66
3.4.4 Pengendalian Mutu.....	73
3.4.5 Gudang	77

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	79
4.1 Hasil Diskusi	79
4.2 Tugas Khusus	85
4.2.1 Statistika Deskriptif	86
4.2.2 Uji Normalitas & Homogenitas	88
4.2.3 Uji Kruskal Wallis & Uji Dunn	89
4.2.4 Kapabilitas Proses	93
4.2.3 Analisi Diagram <i>Fishbone</i>	98
BAB V PENUTUP	100
5.1 Kesimpulan	100
5.2. Saran	100
DAFTAR PUSTAKA	101
LAMPIRAN.....	108

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Struktur Organisasi PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik.....	7
Gambar 2. Denah Lokasi PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik	11
Gambar 3. Tata Letak Area PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik.....	12
Gambar 4. Diagram Alir Proses Produksi Wafer Stick	22
Gambar 5. Contoh Diagram <i>Fishbone</i>	36
Gambar 6. Diagram Alir Proses Produksi Wafer Stick “Chocolatos”	39
Gambar 7. Juicer	45
Gambar 8. Ball Mill	46
Gambar 9. <i>Mixer</i> Adonan Kulit	46
Gambar 10. Tempering	47
Gambar 11. Troli Adonan	48
Gambar 12. Mesin <i>Baking Roll</i>	48
Gambar 13. Conveyor Tunnel 1	49
Gambar 14. Conveyor Tunnel 2.....	50
Gambar 15. Horizontal Packaging	50
Gambar 16. Horizontal Packaging Cartoning	51
Gambar 17. Mesin Caton Sealer	52
Gambar 18. Pallet.....	53
Gambar 19. Troli Adonan Krim.....	53
Gambar 20. Mesin Saring Adonan Kulit.....	54
Gambar 21. Bak Adonan Kulit & Cream	55
Gambar 22. Hydraulic Hand Pallet Truck	56
Gambar 23. Viskometer.....	56
Gambar 24. Penggaris	57
Gambar 25. Jangka Sorong	58
Gambar 26. Timbangan Digital	58
Gambar 27. Meja.....	59
Gambar 28. NIR Spectrometers.....	60
Gambar 29. Acrylic Vacuum.....	61
Gambar 30. Belt Conveyor.....	61
Gambar 31. Mesin X Ray	62
Gambar 32. Forklift.....	63
Gambar 33. Kemasan Primer Wafer Stick “Chocolatos”	64
Gambar 34. Kemasan Sekunder Wafer Stick “Chocolatos”	64

Gambar 35. Kemasan Tersier Wafer Stick “Chocolatos”	65
Gambar 36. Diagram Alir Proses Limbah Cair	70
Gambar 37. Grafik Mean Gramasi Lebar Pita	86
Gambar 38. Grafik Speed Lebar Pita.....	92
Gambar 39. Grafik Opsi Speed Lebar Pita	93
Gambar 40. Kapabilitas Proses Mesin April	95
Gambar 41. Kapabilitas Proses Mesin Juni	97
Gambar 42. Diagram <i>Fishbone</i>	98

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Tapak Tilas Perkembangan PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk.....	6
Tabel 2. SNI 2973:2018 Biskuit – Syarat Mutu Biskuit	13
Tabel 3. SNI 2973:2018 Biskuit – Kriteria Mikrobiologi.....	14
Tabel 4. Rencana Program Pelaksanaan PKL	37
Tabel 5. Data Hasil Pengamatan Gramasi.....	85
Tabel 6. Data Hasil Mean Gramasi Lebar Pita	86
Tabel 7. Hasil Uji Normalitas Gramasi Lebar Pita.....	88
Tabel 8. Hasil Uji Homogenitas Gramasi Lebar Pita	88
Tabel 9. Hasil Uji Kruskal-Wallis Gramasi Lebar Pita	89
Tabel 10. Hasil Uji Dunn Gramasi Lebar Pita	90
Tabel 11. Hasil Interpretasi Uji Dunn Gramasi Lebar Pita	90
Tabel 12. Data Pengamatan Lebar Pita Mesin April.....	94
Tabel 13. Frekuensi Lebar Pita Mesin April	95
Tabel 14. Data Pengamatan Lebar Pita Mesin Juni	96
Tabel 15. Frekuensi Lebar Pita Mesin Juni.....	97
Tabel 16. Rencana Peningkatan Kapabilitas Proses Produksi Melalui Standarisasi Lebar Pita Pada Mesin Wafer Stick Chocolatos PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk.....	99

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Uji Normalitas	108
Lampiran 2. Hasil Uji Homogenitas	108
Lampiran 3. Hasil Uji Kruskal Wallis	108
Lampiran 4. Hasil Uji Dunn	109