

**PROSES PRODUKSI “LAPIS KUKUS PAHLAWAN” DAN “ALMOND TART”
DI PT. AGRINESIA RAYA, KABUPATEN SIDOARJO, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:
PUTRI CITRA MAHARANI
NPM. 22033010003

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

**PROSES PRODUKSI “LAPIS KUKUS PAHLAWAN” DAN “ALMOND TART”
DI PT. AGRINESIA RAYA, KABUPATEN SIDOARJO, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

PUTRI CITRA MAHARANI

NPM. 22033010003

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

SURABAYA

2025

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRÁKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI "LAPIS KUKUS PAHLAWAN" DAN "ALMOND TART"
DI PT. AGRINESIA RAYA, KABUPATEN SIDOARJO, JAWA TIMUR

Oleh:

PUTRI CITRA MAHARANI

NPM. 22033010003

Surabaya, 19 Juni 2025

Telah disetujui untuk diseminarkan oleh

Dosen Pembimbing



Rahmawati, S.Pi., M.Sc

NIP. 199203262024062002

**PROSES PRODUKSI “LAPIS KUKUS PAHLAWAN” DAN “ALMOND TART”
DI PT. AGRINESIA RAYA, KABUPATEN SIDOARJO, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Oleh:

PUTRI CITRA MAHARANI

NPM. 22033010003

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR

SURABAYA

2025

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI “LAPIS KUKUS PAHLAWAN” DAN “ALMOND TART”
DI PT. AGRINESIA RAYA, KABUPATEN SIDOARJO, JAWA TIMUR**

Disusun Oleh:

PUTRI CITRA MAHARANI

NPM. 22033010003

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji
pada 23 Juni 2025**

Dosen Penguji



Dianita Kumalasari, S.TP., M.Sc

NIP. 199412302024062001

Dosen Pembimbing



Rahmawati, S.Pi., M.Sc

NIP. 199203262024062002

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknik dan Sains

Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur




Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P.

NIP. 19650403 199103 2 001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI “LAPIS KUKUS PAHLAWAN” DAN “ALMOND TART”

DI PT. AGRINESIA RAYA, KABUPATEN SIDOARJO, JAWA TIMUR

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**

A handwritten signature in black ink, consisting of several fluid, overlapping strokes that form a stylized representation of the name Brasil Brantas.

BRASIL BRANTAS, S.TP

Quality Control Supervisor PT. Agronesia Raya Cabang Sidoarjo

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Putri Citra Maharani

NPM : 22033010003

Program Studi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PRODUKSI “LAPIS KUKUS PAHLAWAN” DAN “ALMOND TART”
DI PT. AGRINESIA RAYA, KABUPATEN SIDOARJO, JAWA TIMUR**

Dosen Penguji



Dianita Kumalasari, S.TP., M.Sc
NIP. 19941230 202406 2 001

Dosen Pembimbing



Rahmawati, S.Pi., M.Sc
NIP. 199203262024062002

Mengetahui

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



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

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT atas segala limpahan Rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan yang berjudul "Proses Produksi Lapis Kukus Pahlawan dan Almond Tart di PT. Agronesia Raya, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur". Laporan ini penulis susun sebagai bentuk pertanggungjawaban dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan. Dalam proses penulisan laporan ini tidak sedikit kendala-kendala yang penulis hadapi. Namun, berkat bantuan dari segala pihak, kendala-kendala tersebut dapat teratasi hingga laporan ini dapat terselesaikan. Oleh karena itu, penulis ucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P selaku Dekan Fakultas Teknik dan Sains Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur
2. Dr. Rosida, S.TP., M.P selaku Koordinator Program Studi Teknologi Veteran Fakultas Teknik dan Sains Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur
3. Rahmawati, S.Pi., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan motivasi, saran, dan bimbingan dalam penulisan laporan Praktik Kerja Lapangan
4. Dianita Kumalasari, S. TP., M.Sc selaku Dosen Penguji yang telah memberikan saran dalam revisi penulisan laporan Praktik Kerja Lapangan
5. Brasil Brantas, S.TP selaku pembimbing lapangan yang telah memberi waktu dan tempat untuk melaksanakan kegiatan Praktik Kerja Lapangan
6. Ibu Norma, Bapak Andhika, Bapak Rifky, Bapak Randi, Bapak Bagus, serta seluruh karyawan dan *staff* di PT. Agronesia Raya yang telah membantu dan memberi masukan pada saat kegiatan Praktik Kerja Lapangan
7. Kedua orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan semangat dan dukungan dalam berbagai hal hingga kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini selesai
8. Aliyya Nisaul Jannah dan Octavian Bagas Pramudika selaku rekan tim yang telah memberi saran dan menemani penulis saat kegiatan Praktik Kerja Lapangan
9. Teman-teman seperjuangan Teknologi Pangan 2022 yang selama ini telah memberi bantuan dan motivasi.

Penulis berharap dengan adanya penulisan laporan ini dapat bermanfaat untuk menambah wawasan dan pengetahuan dalam berpikir lebih maju dimasa yang akan mendatang. Penulis sangat menyadari bahwa penulisan laporan ini masih jauh dari kesempurnaan dan tidak luput dari kesalahan atau kekurangan sehingga penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun.

Surabaya, 1 Maret 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	2
1.4 Profil Perusahaan	3
1.4.2 Lokasi Tata Letak Perusahaan.....	4
1.4.3 Struktur Organisasi Perusahaan	10
1.4.4 Visi dan Misi Perusahaan	20
1.4.5 Ketenagakerjaan.....	21
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	22
2.1 Bolu Kukus	22
2.2 Pai	22
2.3 Bahan-Bahan Pembuatan Bolu Kukus dan Pai	22
2.3.1 Bahan Baku	22
2.3.2 Bahan Tambahan Pangan	25
2.3.3 Bahan Penolong	26
2.4 Proses Pembuatan Bolu Kukus Secara Umum	26
2.5 Proses Pembuatan Pai Secara Umum	28
BAB III PELAKSANAAN PKL	30
3.1 Rencana Program Pelaksanaan PKL	30
3.2 Uraian Proses Produksi Di Perusahaan	33
3.2.1 Uraian Proses Pembuatan “Lapis Kukus Pahlawan”	33
3.2.2 Uraian Proses Pembuatan “Almond Tart”	38
3.3 Peralatan dan Spesifikasinya	43
3.3.1 Mesin	43
3.3.2 Peralatan Non Mesin	53

3.4 Unit Penunjang Produksi	57
3.4.1 Sumber Air	57
3.4.2 Sumber Tenaga Listrik	58
3.4.3 Sanitasi dan Penanganan Limbah	59
3.4.3.1 Sanitasi	59
3.4.3.2 Penanganan Limbah	63
3.4.4 Pengendalian Mutu	65
3.4.5 Gudang	67
BAB IV PEMBAHASAN	70
4.1 Pembahasan	70
4.1.1 Bolu Kukus	70
4.1.2 Pai	74
4.2 Tugas Khusus	79
4.2.1 Analisis Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) Pada Proses Produksi Di PT. Agronesia Raya	79
4.2.2 Pendahuluan	79
4.2.2.1 Latar Belakang	79
4.2.2.2 Tujuan	80
4.2.2.3 Manfaat	80
4.2.3 Tinjauan Pustaka	81
4.2.4 Data Hasil Pengamatan	100
4.2.5 Pembahasan	109
BAB V PENUTUP	116
5.1 Kesimpulan	116
5.2 Saran	117
DAFTAR PUSTAKA	118
LAMPIRAN	124

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Rencana Kegiatan PKL.....	30
Tabel 2. Jumlah Fasilitas Toilet Untuk Karyawan Laki-Laki.....	86
Tabel 3. Jumlah Fasilitas Toilet Untuk Perempuan	86
Tabel 4. Penilaian Penerapan Aspek- Aspek GMP di PT. Agronesia Raya Cabang Sidoarjo	100

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo PT. Agronesia Raya	3
Gambar 2. Produk PT. Agronesia Raya Cabang Sidoarjo.....	4
Gambar 3. Lokasi PT. Agronesia Raya Cabang Sidoarjo.....	5
Gambar 4. Tampak Depan PT. Agronesia Raya Cabang Sidoarjo	6
Gambar 5. Tampak Atas PT. Agronesia Raya Cabang Sidoarjo.....	6
Gambar 6. Layout PT. Agronesia Raya Cabang Sidoarjo	9
Gambar 7. Struktur Organisasi PT. Agronesia Raya Cabang Sidoarjo	10
Gambar 8. Diagram Proses Pembuatan Bolu Kukus Secara Umum	28
Gambar 9. Diagram Alir Proses Pembuatan Pai Secara Umum	29
Gambar 10. Diagram Alir Proses Pembuatan “Lapis Kukus Pahlawan”	37
Gambar 11. Diagram Alir Proses Pembuatan “Almond Tart”	42
Gambar 12. Mesin <i>Egg Breaker</i>	43
Gambar 13. Mesin Pengayak Tepung Terigu	44
Gambar 14. Mesin Pengayak Tepung Terigu	44
Gambar 15. Mesin <i>Mixer</i>	45
Gambar 16. Mesin Depositor.....	45
Gambar 17. Mesin <i>Steam tunnel</i> Pendek.....	46
Gambar 18. Mesin <i>Steam tunnel</i> Panjang.....	46
Gambar 19. Mesin Pencetak <i>One shoot</i>	47
Gambar 20. Mesin Oven	48
Gambar 21. Mesin <i>Cooler</i>	48
Gambar 22. Mesin <i>Oil dispensing system</i>	49
Gambar 23. Mesin <i>Water dispensing system</i>	50
Gambar 24. Mesin Pamarut Keju	50
Gambar 25. Mesin Pengemasan Primer “Almond Tart”	51
Gambar 26. Mesin Tape Dispenser	52
Gambar 27. Mesin <i>X-ray</i>	52
Gambar 28. Timbangan Densitas	53
Gambar 29. Timbangan Analitik	53
Gambar 30. Timbangan Duduk Berdiri Lipat	54
Gambar 31. Gelas Ukur Plastik	54
Gambar 32. Loyang Bolu Kukus.....	55
Gambar 33. Tatakan Bolu Kukus	55
Gambar 34. Loyang “Almond tart”	56
Gambar 35. <i>Measuring Cup</i>	56
Gambar 36. <i>Container Box</i>	57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Izin Edar BPOM Produk “Lapis Kukus Pahlawan” dan “Almond Tart”	124
Lampiran 2. Sertifikat GMP PT. Agronesia Raya cabang Sidoarjo	125
Lampiran 3. Lokasi PT. Agronesia Raya Cabang Sidoarjo.....	126
Lampiran 4. Temuan Lapisan Cat Dinding yang Mengelupas.....	127
Lampiran 5. Fasilitas Sanitasi PT. Agronesia Raya.....	128
Lampiran 6. Temuan <i>Van Belt Conveyor</i> Dalam Kondisi Aus	129
Lampiran 7. Temuan Peletakkan Peralatan yang Tidak Sesuai Tempatnya.....	130
Lampiran 8. Ketentuan APD Karyawan Produksi	131
Lampiran 9. Temuan Pembersihan Pada Mesin Pengemasan “Almond Tart” yang Kurang Menyeluruh	132
Lampiran 10. Temuan Lalat di Area Gudang	133