

**PROSES PRODUKSI MARGARIN
DI PT. TUNAS BARU LAMPUNG TBK. SIDOARJO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

Alya Salmanisa Rachmadani
NPM: 19033010085

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2026**

**PROSES PRODUKSI MARGARIN DI PT. TUNAS BARU LAMPUNG TBK.
SIDOARJO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Oleh:

Alya Salmanisa Rachmadani

NPM: 19033010085

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR
SURABAYA
2026**

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI MARGARIN DI PT. TUNAS BARU
LAMPUNG TBK SIDOARJO**

Disusun Oleh:

Alya Salmanisa Rachmadani

NPM: 19033010085

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji
pada tanggal 2 Februari 2026

Tim Penguji:

Pembimbing:



Dr. drh. Ratna Yulistiani, M.P.

NIP. 196207191988032001



Dr. Rosida, S.TP., M.P.

NIP. 197102192021212004

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik dan Sains

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P

NIP. 19650403 199103 2001

LEMBAR PENGESAHAN

**PROSES PRODUKSI MARGARIN DI PT. TUNAS BARU LAMPUNG TBK
SIDOARJO**

PRAKTIK KERJA LAPANGAN

Oleh:

ALYA SALMANISA RACHMADANI

NPM. 19033010085

Surabaya, 2 Februari 2026

Disetujui untuk diseminarkan oleh:

DOSEN PEMBIMBING



Dr. Rosida, S.TP., M.P.

NIP. 197102192021212004

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa yang tercantum di bawah ini:

Nama : Alya Salmanisa Rachmadani

NPM : 19033010085

Jurusan : Teknologi Pangan

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

"PROSES MARGARIN DI PT. TUNAS BARU LAMPUNG TBK SIDOARJO"

Surabaya, 2 Februari 2026

Dosen Penguji



Dr. drh. Ratna Yulistiani, M.P.
NIP. 196207191988032001

Dosen Pembimbing



Dr. Rosida, S.TP., M.P.
NIP. 197102192021212004

Mengetahui,
Koordinator Program studi
Teknologi Pangan



Dr. Rosida, S.TP., M.P.
NIP. 197102192021212004

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan syukur kehadirat Allah SWT karena atas Rahmat dan Karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapang untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan. Laporan ini berjudul “Proses Produksi Margarin di PT. Tunas Baru Lampung Tbk Sidoarjo”.

Dalam penyusunan laporan Praktik Kerja Lapang ini, tidak sedikit hambatan yang penulis hadapi, namun penulis menyadari bahwa kelancaran dalam penyusunan materi ini tidak lain berkat bantuan, dorongan, dan bimbingan dari orang tua, teman dan dosen pembimbing sehingga kendala-kendala yang penulis hadapi teratasi dan laporan ini dapat terselesaikan

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang membantu dalam penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini, diantaranya:

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Sains 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, sekaligus Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran, bantuan, dan motivasi selama ini.
3. Muhammad Yatim, ST. selaku pembimbing lapangan yang telah mengarahkan dan membimbing kami, serta seluruh staf dan karyawan dari PT. Tunas Baru Lampung Tbk yang telah membantu memberikan banyak informasi serta ilmu kepada kami.
4. Dr. drh. Ratna Yulistiani, M.P. selaku dosen penguji yang telah memberikan arahan, saran, dan masukan kepada penulis.
5. Almarhumah mama, papa, adek, seluruh keluarga besar papa dan mama yang selalu mendampingi dan memberikan dukungan secara moral, material, dan spiritual yang tiada henti.

6. Seluruh teman-teman seperjuangan Teknologi Pangan Angkatan 19 yang selama ini telah memberikan motivasi dan semangat kepada penulis.
7. Seluruh teman dan sahabat SMA Hang Tuah 5 Sidoarjo, yang selalu mendampingi dan memberikan semangat serta dukungan kepada penulis sampai detik ini.

Penulis mengharapkan dengan adanya penulisan laporan ini dapat menambah wawasan dan cakrawala dalam berpikir untuk lebih maju di masa mendatang serta bisa bermanfaat bagi pembaca. Penulis juga menyadari bahwa penulisan laporan ini masih jauh dari kesempurnaan sehingga penulis berharap adanya kritik dan saran yang membangun dan penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 2 Januari 2026

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	ii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	2
C. Manfaat.....	3
D. Sejarah Perusahaan.....	3
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	6
F. Struktur Organisasi.....	7
G. Ketenagakerjaan.....	12
BAB II.....	13
TINJAUAN PUSTAKA.....	13
BAB III.....	22
PERALATAN DAN SPESIFIKASI.....	22
A. Area Blending	22
1.Tangki Fat Blend	22
BAB IV.....	28
UNIT PENUNJANG PRODUKSI.....	28
B. Sumber Air.....	28
B. Sumber Tenaga Listrik	28
BAB V.....	34
PEMBAHASAN.....	34
BAB VI.....	36
KESIMPULAN DAN SARAN.....	36
BAB VII.....	37
APLIKASI PENGENDALIAN MUTU PROSES PRODUKSI MARGARIN.....	37
DI PT. TUNAS BARU LAMPUNG Tbk, SIDOARJO.....	37
A. PENDAHULUAN.....	37
I. TINJAUAN PUSTAKA	38
III. Pembahasan.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Tata Letak PT. Tunas Baru Lampung, Tbk Sidoarjo	6
Gambar 1. 2 Struktur Organisasi PT. Tunas Baru Lampung, Tbk Sidoarjo	9
Gambar 3. 1 Tangki Fat Blend (Dokumentasi Pribadi).....	22
Gambar 3. 2 Oil Transfer Pump (Sumber: https://pttaland.com/).....	22
Gambar 3. 3 Water Transfer Pump (Sumber: https://www.ksb.com/en-ph).....	23
Gambar 3. 4 Alat Pasteurisasi (Sumber: https://www.alfalaval.com/).....	25
Gambar 3. 5 Area Oil Phase dan Persiapan Emulsi (Sumber: https://www.alfalaval.com/).....	25
Gambar 3. 6 Area Water Phase (Sumber: https://www.alfalaval.com/).....	26
Gambar 3. 7 Alat Pengemulsian (Sumber: https://www.alfalaval.com/).....	26
Gambar 3. 8 Area Pengkristalan (Sumber: https://www.alfalaval.com/).....	27

