

**PROSES PRODUKSI PENGOLAHAN PRODUK *JAVA BITE DRIED PAPAYA*
DI PT SUNREI FOOD PRODUCTS, MALANG, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Disusun oleh:

NADHITA SANIA DEWI FIRLAELY
NPM 21033010024

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK & SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2024**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan memperoleh gelar

Sarjana Teknologi Pangan

Disusun Oleh:

Nadhita Sania Dewi Firlaely
NPM 21033010024

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

SURABAYA

2024

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI PENGOLAHAN PRODUK *JAVA BITE DRIED PAPAYA*
DI PT SUNREI FOOD PRODUCTS, MALANG, JAWA TIMUR**

Disusun oleh:

**Nadhita Sania Dewi Firlaely
NPM 21033010024**

SURABAYA,

TELAH DISETUJUI DAN DISEMINARKAN OLEH :

DOSEN PEMBIMBING



**Dr. drh. Ratna Yulistiani, M.P.
NIP. 19620719 198803 2 001**

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI PENGOLAHAN PRODUK *JAVA BITE DRIED PAPAYA*
DI PT SUNREI FOOD PRODUCTS, MALANG, JAWA TIMUR**

Disusun oleh:

**Nadhita Sania Dewi Firlaely
NPM 21033010024**

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim

Penguji pada 1 Juli 2024

Tim Penguji:

Pembimbing:

**Anugerah Dany P, S.TP., MP., M.Sc.
NIP. 19881108 202203 1 003**

**Dr. drh. Ratna Yulistiani, M.P.
NIP. 19620719 198803 2 001**

**Mengetahui
Dekan Fakultas Teknik**

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



**Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P.
NIP. 19650403 199103 2 001**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI PENGOLAHAN PRODUK *JAVA BITE DRIED PAPAYA* DI PT SUNREI FOOD PRODUCTS, MALANG, JAWA TIMUR

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke, positioned above the printed name.

Nareswari Nestiti S.T.
Asisten Direktur

PT Sunrei Food Products

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Nadhita Sania Dewi Firdaely

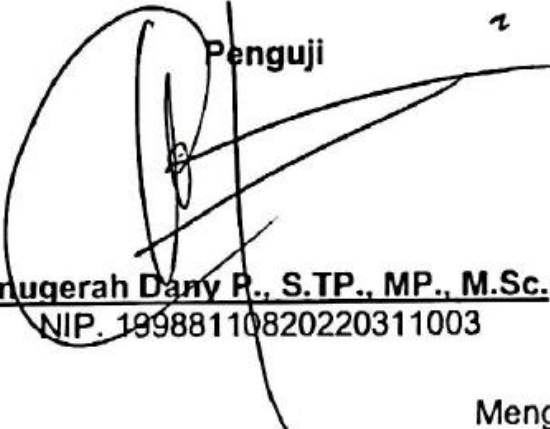
NPM : 21033010024

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/tidak revisi)* Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan Judul:

**PROSES PRODUKSI PRODUK JAVA BITE DRIED PAPAYA
DI PT SUNREI FOOD PRODUCTS, MALANG, JAWA TIMUR**

Surabaya, 05 Juli 2024


Penguji
Anugerah Dany R., S.TP., MP., M.Sc.
NIP. 19988110820220311003

Pembimbing

Dr. Drh. Ratna Yulistiani, MP.
NIP. 196207191988032001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan


Dr. Rosida, S.TP., MP.
NIP. 197102192021212004

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT. Karena atas rahmat, ridho, dan kuasa-Nya, penulis dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan yang berjudul "Proses Produksi *Sweet Dried Fruit Papaya* di PT Sunrei Food Products, Malang, Jawa Timur" ini untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan.

Dalam proses penulisan laporan ini, tidak sedikit kendala yang penulis hadapi. Namun, berkat bantuan dan bimbingan dari segala pihak, kendala-kendala yang penulis hadapi 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 Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur
2. Dr. Rosida., S.TP., M.P selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur
3. Dr.drh.Ratna Yulistiani, M.P. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan motivasi, saran, dan bimbingan dalam penulisan laporan PKL
4. Anugerah Dany P, S.TP., MP., M.Sc. selaku Dosen Penguji seminar PKL yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan PKL
5. Kedua orang tua, kakak, adek, dan segenap keluarga yang telah memberikan dukungan secara moral dan spiritual
6. Cantika Aura Jahzy sebagai sahabat yang selalu menyemangati dan memberikan dorongan.
7. Alma Nur Faizah, Salsabila Syandana, dan Belva Nur Maulidha selaku teman PKL yang sama-sama berjuang dan telah memberi bantuan serta motivasi
8. Bapak Charles Nicholson dan Kak Nareswari Nestiti selaku pemilik PT Sunrei Food Products dan pembimbing lapang, beserta para pekerja yang telah memberi waktu dan tempat untuk melaksanakan praktik kerja lapang

Penulis berharap dengan adanya penulisan laporan ini dapat menambah wawasan dan cakrawala berpikir serta memacu motivasi untuk lebih maju di masa mendatang serta bisa bermanfaat bagi yang berkepentingan. Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna dan tidak luput dari kekurangan sehingga adanya kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan.

Sidoarjo, 25 Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan.....	3
1.3. Manfaat.....	3
1.4. Profil Perusahaan	4
BAB II PROSES PRODUKSI	16
2.1 Tinjauan Pustaka	16
2.2 Uraian Proses di Perusahaan	30
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA.....	36
3.1 Krat.....	36
3.2 Timbangan Besar Digital.....	37
3.3 <i>Trolley</i> Barang	37
3.4 Pisau	38
3.5 Parutan.....	38
3.6 Saringan	39
3.7 Panci <i>Blanching</i>	39
3.8 Palet.....	40
3.9 <i>Tray</i> Pengering	40
3.10 Kain Pengering	41
3.11 <i>Trolley</i> Pengeringan.....	41
3.12 Mesin Pengering (Dehydrator).....	42
3.13 <i>Moisture Meter</i>	43
3.14 Mesin <i>Continous Band Sealer</i>	43
3.15 Mesin <i>Heat Sealer</i>	44
3.16 Kontainer Box.....	44
3.17 Timbangan Digital.....	45
3.18 Timbangan Duduk	46

3.19 Mesin <i>Labelling</i>	46
3.20 Refraktometer Brix.....	47
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	70
4.1 Sumber Air	49
4.2 Sumber Tenaga Listrik	49
4.3 Sumber Bahan Bakar.....	49
4.4 Sanitasi dan Penanganan Limbah	49
4.5 Pengendalian Mutu	53
4.6 Gudang.....	59
BAB V PEMBAHASAN	63
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	68
BAB VII TUGAS KHUSUS	69
7.1 Pendahuluan.....	69
7.2 Tinjauan Pustaka (Literatur dan Perusahaan)	70
7.3 Pembahasan.....	74
7.4 Kesimpulan dan Saran.....	81
DAFTAR PUSTAKA	82
LAMPIRAN.....	86

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Klasifikasi dan Jumlah Tenaga Kerja PT Sunrei Food Products	14
Tabel 2. Golongan Penggajian Tenaga Kerja Musim	15
Tabel 3. Standar Manisan Buah Kering Menurut SNI 0718-83 2005	19
Tabel 4. Kandungan Gizi Buah Pepaya Segar Per 100 Gram.....	21
Tabel 5. Syarat Mutu Pepaya Menurut SNI 4230:2009	22
Tabel 6. Standar Manisan Buah Kering Menurut SNI 0718-83 2005.....	71
Tabel 7. Perbandingan Pengendalian Mutu di PT Sunrei Food Products dengan Teori.....	78

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Denah Lokasi Pabrik PT Sunrei Food Products.....	6
Gambar 2. Tata Letak Lantai Atas PT Sunrei Food Products.....	7
Gambar 3. Tata Letak Lantai Bawah PT Sunrei Food Products.....	7
Gambar 4. Bagan Struktur Organisasi PT Sunrei Food Products	10
Gambar 5. Produk <i>Sweet Dried Fruit Papaya</i>	18
Gambar 6. Bahan Baku Buah Pepaya.....	20
Gambar 7. Diagram Alir Proses Pembuatan Manisan Buah Kering	25
Gambar 8. Alur Proses <i>Sweet Dried Fruit</i> di PT Sunrei Food Products	35
Gambar 9. Krat Buah	36
Gambar 10. Timbangan Besar	37
Gambar 11. Trolley Barang	37
Gambar 12. Pisau <i>Stainless Steel</i>	38
Gambar 13. Parutan Kelapa.....	38
Gambar 14. Saringan	39
Gambar 15. Panci Blansing.....	39
Gambar 16. Palet.....	40
Gambar 17. Tray Pengering	40
Gambar 18. Kain Pengering	41
Gambar 19. <i>Trolley</i> Pengering.....	41
Gambar 20. Mesin Pengering Baru	42
Gambar 21. Mesin Pengering Lama.....	42
Gambar 22. <i>Moisture Meter</i>	43
Gambar 23. <i>Continous Band Sealer</i>	43
Gambar 24. <i>Heat Sealer</i>	44
Gambar 25. Kontainer Box.....	44
Gambar 26. Timbangan Digital.....	45
Gambar 27. Timbangan Duduk	46
Gambar 28. Mesin <i>Labelling</i>	46
Gambar 29. Refraktometer Brix.....	47
Gambar 30. Kemasan <i>Standing Pouch</i>	47
Gambar 31. Kemasan Kardus / Karton.....	48
Gambar 32. Atribut APD Pekerja.....	52
Gambar 33. Gudang Bahan Baku	59

Gambar 34. Gudang BTP	59
Gambar 35. Gudang Utama	60
Gambar 36. Limbah Padat	61
Gambar 37. Limbah Cair	61
Gambar 38. Diagram Alir Pengendalian Mutu Proses Produksi PT Sunrei Food Products`	74

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Produk PT Sunrei Food Products.....	86
--	----