

**PROSES PRODUKSI MARGARIN DAN *SHORTENING* SERTA PENGARUH
NILAI PEROKSIDA BAHAN BAKU DAN PENAMBAHAN ANTIOKSIDAN
TERHADAP STABILITAS OKSIDATIF *SHORTENING* DI PT. TUNAS BARU
LAMPUNG, TBK SIDOARJO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

RAHMANIA SHAFa

NPM. 22033010058

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

**PROSES PRODUKSI MARGARIN DAN *SHORTENING* SERTA PENGARUH
NILAI PEROKSIDA BAHAN BAKU DAN PENAMBAHAN ANTIOKSIDAN
TERHADAP STABILITAS OKSIDATIF *SHORTENING* DI PT. TUNAS BARU
LAMPUNG, TEK SIDOARJO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

RAHMANIA SHAFIA

NPM. 22033010058

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

**PROSES PRODUKSI MARGARIN DAN *SHORTENING* SERTA PENGARUH
NILAI PEROKSIDA BAHAN BAKU DAN PENAMBAHAN ANTIOKSIDAN
TERHADAP STABILITAS OKSIDATIF *SHORTENING* DI FT. TUNAS BARU
LAMPUNG, TBK SIDOARJO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam Memperoleh Gelar
Sarjana Teknologi Pangan**

Oleh:

RAHMANIA SHAFIA

NPM. 22033010058

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

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI MARGARIN DAN *SHORTENING* SERTA PENGARUH
NILAI PEROKSIDA BAHAN BAKU DAN PENAMBAHAN ANTIOKSIDAN
TERHADAP STABILITAS OKSIDATIF *SHORTENING* DI PT. TUNAS BARU
LAMPUNG, TBK SIDOARJO**

Oleh :

RAHMANIA SHAFIA

NPM. 22033010058

Surabaya, 19 Juni 2025

Telah disetujui untuk diseminarkan oleh:

Dosen Pembimbing



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

NIP. 19930104 202203 1 006

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI MARGARIN DAN SHORTENING SERTA PENGARUH
NILAI PEROKSIDA BAHAN BAKU DAN PENAMBAHAN ANTIOKSIDAN
TERHADAP STABILITAS OKSIDATIF SHORTENING DI PT TUNAS BARU
LAMPUNG, TBK SIDOARJO**

Oleh :

RAHMANIA SHAFIA

NPM. 22033010058

Telah dipertahankan di hadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada

25 Juni 2025

Pembimbing

Penguji

Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si
NIP. 19930104 202203 1 006

Dr. Yushinta Aristina Sanjaya, S.PI., M.P
NIP. 198212292024212011

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik dan Sains

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P
NIP. 496504031991032001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI MARGARIN DAN *SHORTENING* SERTA PENGARUH
NILAI PEROKSIDA BAHAN BAKU DAN PENAMBAHAN ANTIOKSIDAN
TERHADAP STABILITAS OKSIDATIF *SHORTENING* DI PT. TUNAS BARU
LAMPUNG, TBK SIDOARJO

Mengetahui Dan Menyetujui
Pembimbing Lapangan


Mohammad Yatim, S.T.





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
Jalan Raya Rungkut Madya, Gunung Anyar, Surabaya 60294 Telp. (031) 8782179
Telepon. 031-8781400 Faksimile: 031-8781400

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini :

Nama : Rahmania Shafa

NPM : 22033010058

Program Studi: Teknologi Pangan.

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

**PROSES PRODUKSI MARGARIN DAN *SHORTENING* SERTA PENGARUH NILAI PEROKSIDA
BAHAN BAKU DAN PENAMBAHAN ANTIOKSIDAN TERHADAP STABILITAS OKSIDATIF
SHORTENING DI PT. TUNAS BARU LAMPUNG, TBK SIDOARJO**

Surabaya, 3 Juli 2025

Pembimbing

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

NIP. 19930104 202203 1 006

Penguji

Dr. Yushinta Aristina Sanjaya, S.Pi., M.P

NIP. 198212292024212011

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

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

NIP. 19710219 202121 2 004

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena atas Rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan praktek kerja lapang yang berjudul “Proses produksi margarin dan *shortening* serta pengaruh nilai peroksida bahan baku dan penambahan antioksidan terhadap stabilitas oksidatif *shortening* di PT Tunas Baru Lampung, Tbk Sidoarjo” dengan baik untuk memenuhi ketentuan penilaian mata kuliah FT141108-Praktek Kerja Lapang.

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. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih sebanyak-banyaknya kepada semua pihak yang membantu dalam penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan, 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 dan Sains Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
3. Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran, bantuan, dan motivasi selama ini.
4. Dr. Yushinta Aristina Sanjaya, S.Pi., M.P selaku Dosen Penguji yang telah memberikan saran dan masukan dalam penyusunan laporan ini.
5. Mohammad Yatim, S.T. 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.
6. Ibu, Ayah dan kakak serta keluarga besar yang selalu memberikan dukungan secara moral, material, dan spiritual yang tiada henti.
7. Syanina Safra selaku rekan Praktik Kerja Lapangan.
8. Teman-teman seperjuangan Teknologi Pangan yang selama ini telah memberi bantuan dan motivasi.

Penulis mengharapkan dengan adanya penulisan laporan ini dapat menambah wawasan dan cakrawala dalam berpikir untuk lebih maju di masa mendatang serta bisa bermanfaat bagi yang berkepentingan. Penulis juga

menyadari bahwa penulisan laporan ini masih jauh dari kesempumaan sehingga mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak

Surabaya, 20 Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	2
1.4 Profil Perusahaan	3
Sejarah Perusahaan	3
Visi Perusahaan:	5
Misi Perusahaan:	5
Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	5
Struktur Organisasi	9
Ketenagakerjaan	13
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	15
BAB III PELAKSANAAN PKL	27
1. Rencana Program Pelaksanaan PKL	27
2. Uraian Proses Produksi di PT Tunas Baru Lampung, Tbk	27
3. Peralatan dan Spesifikasinya	36
4. Unit Penunjang Produksi	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	52
4.1 Pembahasan	52
4.2 Tugas Khusus	63
Metodologi	63
Hasil dan Pembahasan	66
BAB V PENUTUP	74
5.1 Kesimpulan	74
5.2 Saran	74
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN	79

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jadwal shift kerja PT Tunas Baru Lampung, Tbk	14
Tabel 2. Tabel Rencana Kegiatan Magang	27
Tabel 3. Spesifikasi raw materials quality control divisi Margarin, TBL Sidoarjo.	49
Tabel 4. Perbedaan proses produksi margarin di PT Tunas Baru Lampung Tbk. dan berdasarkan literatur	54
Tabel 5. Perbedaan proses produksi margarin di PT Tunas Baru Lampung Tbk. dan berdasarkan literatur	59
Tabel 6. Hasil pengamatan tugas khusus	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Lokasi PT Tunas Baru Lampung, Tbk	5
Gambar 2. Denah Pabrik PT Tunas Baru Lampung, Tbk Cabang Sidoarjo.....	7
Gambar 3. Struktur Organisasi PT. Tunas Baru Lampung, Tbk.	11
Gambar 4. Proses Produksi Margarin PT Tunas Baru Lampung, Tbk.....	28
Gambar 5. Proses Produksi Shortening PT Tunas Baru Lampung, Tbk.....	35
Gambar 6. Tangki Fat Blend	36
Gambar 7. Tangki Emulsifier dan Aqueous.....	38
Gambar 8. Tangki premix dan ready mix	39
Gambar 9. Tangki Pasteurisasi	39
Gambar 10. Piston Pump.....	40
Gambar 11. Chemetator	40
Gambar 12. Worker	41
Gambar 13. Area Packing.....	41
Gambar 14. Prosedur penelitian	64
Gambar 15. Prosedur analisa nilai peroksida.....	65
Gambar 16. Grafik hasil pengamatan kontrol nilai peroksida	66
Gambar 17. Grafik hasil pengamatan nilai peroksida stearin pv < 1.....	68
Gambar 18. Grafik hasil pengamatan nilai peroksida stearin pv > 2.....	70

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Persiapan sampel	79
Lampiran 2. Pengujian nilai peroksida	79
Lampiran 3. Penimbangan antioksidan	80
Lampiran 4. Penambahan indikator amilum pada uji PV	80
Lampiran 5. Sampel setelah dititrasi dengan thiosulfat	81
Lampiran 6. Hasil ml titrasi.....	81