

**PROSES PRODUKSI *SWEET DRIED FRUIT* MANGGA
DI PT SUNREI FOOD PRODUCTS, MALANG, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Oleh:

BELVA NUR MAULIDHA PUTRI

NPM: 21033010087

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

**PROSES PRODUKSI *SWEET DRIED FRUIT* MANGGA
DI PT SUNREI FOOD PRODUCTS, MALANG, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Oleh :

**Belva Nur Maulidha Putri
NPM 21033010087**

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

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

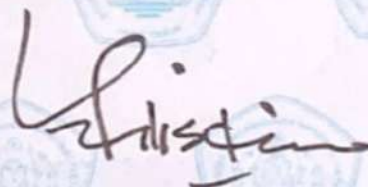
**PROSES PRODUKSI *SWEET DRIED FRUIT* MANGGA
DI PT SUNREI FOOD PRODUCTS, MALANG, JAWA TIMUR**

Disusun oleh :
Belva Nur Maulidha Putri
NPM 21033010087

SURABAYA, 1 JULI 2024

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 SWEET DRIED FRUIT MANGGA
DI PT SUNREI FOOD PRODUCTS, MALANG, JAWA TIMUR**

Disusun oleh:

**Belva Nur Maulidha Putri
NPM 21033010087**

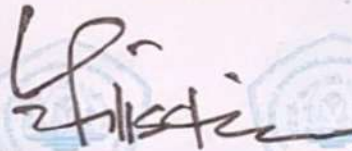
**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji
Pada tanggal 1 Juli 2024**

Tim Penguji



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

Pembimbing:



**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 *SWEET DRIED FRUIT* MANGGA
DI PT SUNREI FOOD PRODUCTS, MALANG, JAWA TIMUR**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**



**Nareswari Nestiti, S.T.
Asisten Direktur
PT Sunrei Food Products**

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 (PKL) yang berjudul "Proses Produksi *Sweet Dried Fruit* Mangga 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, M.P selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur
3. Dr.drh. Ratna Yulianti, M.P. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan motivasi, saran, dan bimbingan dalam penulisan laporan PKL.
4. Anugerah Dany P., S.TP., M.P., M.Sc selaku Dosen Penguji yang telah memberikan kesempatan untuk menjadi penguji dalam sidang MBKM.
5. Nadhita Sania Dewi Firlaeli, Alma Nur Faizah dan Salsa Syandana Ananta selaku teman kelompok yang telah memberikan dukungan penuh serta motivasi selama kegiatan PKL ini.
6. Kedua orang tua dan segenap keluarga yang telah memberikan dukungan secara moral, material dan spiritual.
7. Bapak Charles Nicholson selaku pemilik PT Sunrei Food Products dan Kak Nareswari Nestiti selaku pembimbing lapang beserta para pekerja yang telah memberikan waktu dan tempat untuk melaksanakan praktik kerja lapang.

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

Surabaya, 13 Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	iii
KETERANGAN REVISI	v
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KETERANGAN REVISI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	2
C. Manfaat	2
D. Profil Perusahaan	3
1. Sejarah dan Profil PT Sunrei Food Products	3
2. Logo Perusahaan	4
3. Logo Produk	4
4. Visi dan Misi Perusahaan	5
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	5
F. Struktur Organisasi Perusahaan	7
G. Ketenagakerjaan	10
BAB II PROSES PRODUKSI	13
A. Tinjauan Pustaka	13
B. Uraian Proses di Perusahaan	15
1. Sortasi	17

2.	Pencucian dan Perendaman	18
3.	Pengupasan dan Pemotongan	18
4.	Penimbangan Bahan Baku	18
5.	Proses Osmosis	19
6.	Proses Blansing	19
7.	Pengeringan	19
8.	Pengemasan	20
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA		21
A.	Krat	21
B.	Timbangan Barang	21
C.	Timbangan Digital	22
D.	Timbangan Duduk	23
E.	Trolley Barang	23
F.	Pisau	24
G.	Parutan	25
H.	Saringan	25
I.	Panci Blansing	26
J.	Pallet	26
K.	Tray (Loyang)	27
L.	Kain	27
M.	Trolley Pengeringan	27
N.	Dehydrator (Mesin Pengeringan)	28
O.	Moisture Meter	28

P. Mesin Continuous Band Sealer.....	29
Q. Mesin Heat Sealer.....	30
R. Kontainer Box.....	30
S. Exhaust Fan.....	31
T. Refraktometer Brix.....	31
U. Mesin Kadaluarsa.....	31
A. Sumber Air.....	33
B. Sumber Tenaga Listrik.....	33
C. Sumber Bahan Bakar.....	33
D. Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	33
BAB V PEMBAHASAN.....	37
A. Pembahasan.....	37
1. Penerimaan bahan baku.....	37
2. Sortasi dan penimbangan.....	38
3. Pencucian dan perendaman.....	38
4. Pengupasan dan pemotongan.....	38
5. Blansing.....	38
6. Perlakuan osmosis.....	39
7. Penataan dan pengeringan.....	39
8. Sortasi produk akhir.....	39
9. Pengemasan dan penyimpanan.....	40
1. Pengendalian Mutu Penerimaan Bahan Baku.....	44
2. Pengendalian Mutu Proses Produksi.....	45

3. Pengendalian Mutu Produk Akhir.....	48
DAFTAR PUSTAKA.....	50
LAMPIRAN.....	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo Perusahaan PT Sunrei Food Products.....	4
Gambar 2. Logo Produk PT. Sunrei Food Products	5
Gambar 3. Lokasi PT Sunrei Food Products.....	6
Gambar 4. Tata Letak Lantai Atas PT Sunrei Food Products.....	6
Gambar 5. Tata Letak Lantai Bawah PT Sunrei Food Products.....	6
Gambar 6. Struktur Organisasi PT Sunrei Food Products	8
Gambar 7. Diagram Alir Proses Pembuatan Manisan Mangga Kering	17
Gambar 8. Alur Produksi Manisan Buah Mangga Kering di PT Sunrei Food Products.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 9. Krat.....	21
Gambar 10. Timbangan Barang	22
Gambar 11. Timbangan Digital.....	23
Gambar 12. Timbangan Duduk	23
Gambar 13. Trolley Barang	24
Gambar 14. Pisau	24
Gambar 15. Parutan Kelapa.....	25
Gambar 16. Saringan	25
Gambar 17. Panci Blansing.....	26
Gambar 18. Pallet	26
Gambar 19. Loyang.....	27
Gambar 20. Kain Putih	27
Gambar 21. Trolley Pengeringan	28
Gambar 22. Mesin Dehidrator Lama dan Baru	28
Gambar 23. Alat Moisture Meter	29
Gambar 24. Mesin Continous Band Sealer.....	29
Gambar 25. Mesin Heat Sealer.....	30
Gambar 26. Kontainer Box.....	30
Gambar 27. Exhaust Fan	31
Gambar 28. Refraktometer Brix	31
Gambar 29. Mesin Kadaluarsa.....	32
Gambar 30. CCP Decision Tree.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Klasifikasi dan Jumlah Tenaga Kerja PT Sunrei Food Products.....	10
Tabel 2. Golongan Penggajian Pekerja PT Sunrei Food Products.....	11
Tabel 3. Syarat Mutu Manisan Kering Buah-Buahan	14
Tabel 4. Syarat Mutu Manisan Kering Buah-Buahan	15
Tabel 5. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 6. Matriks Penentuan Kategori Risiko Bahaya.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis Bahaya pada Proses Produksi <i>Sweet Dried Fruit</i> di PT Sunrei Food Products	10
Lampiran 2. Hasil Penentuan CCP pada Proses Produksi <i>Sweet Dried Fruit</i> di PT Sunrei Food Products	11
Lampiran 3. Hasil Penetapan Batas Kritis <i>Sweet Dried Fruit</i> di PT Sunrei Food Products.....	14
Lampiran 4. Hasil Monitoring dan Tindakan Koreksi <i>Sweet Dried Fruit</i> di PT Sunrei Food Products.....	15