

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**PENGAWASAN MUTU *BLACKPEPPER POWDER* SESUAI SNI 01-
3716-1995 DI PT SUMBER INTI PANGAN KUNINGAN JAWA
BARAT**



Disusun oleh:

Chaerul Yadika Firmansyah

(1800033051)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

JULI, 2021

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGAWASAN MUTU BLACKPEPPER POWDER SESUAI SNI 01-3716-1995
DI PT SUMBER INTI PANGAN KUNINGA JAWA BARAT**

2021

Disusun oleh:

Chaerul Yadika Firmansyah

(1800033051)

Yogyakarta, 30 Juli 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing,



Amalva Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc.

NIY. 60160964

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan,



Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D.

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Laporan kerja praktik saya ini adalah asli dan murni baik gagasan, rumusan, serta penelitian saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain, kecuali arahan tim pembimbing.
2. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik sesuai dengan aturan yang berlaku.

Yogyakarta, Mei 2021



Chaerul Yadika Firmansyah

1800033051

KATA PENGANTAR

Puji syukur Alhamdulillah Penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga Penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktek yang dilaksanakan di PT Sumber Inti Pangan dapat terlaksanakan dengan baik dan penyusunan laporan Kerja Praktek dapat diselesaikan tepat pada waktunya.

Tujuan dari penyusunan Laporan Kerja Praktek adalah salah satu syarat mata kuliah wajib yang harus dipenuhi dalam kuliah Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Indosutri Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta. Selain itu, tujuan dari melakukan Kerja Praktek adalah untuk memperkenalkan dunia kerja kepada mahasiswa sebelum lulus dari program studi Teknologi Pangan.

Terselesaikannya Laporan Kerja Praktek ini, tidak terlepas dari berbagai hambatan, namun berkat dukungan dan dorongan dari berbagai pihak Penulis dapat mengatasi kesulitan-kesulitan yang ada. Oleh karena itu, Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT atas segala rahmat dan nikmat yang diberikan kepada Penulis.
2. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
4. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc selaku Koordinator Kerja Praktik dan dosen pembimbing Kerja Praktik yang telah membimbing saya serta memberi semangat kepada Penulis selama pelaksanaan dan penyusunan laporan kerja praktik.
5. Bapak Ari Setiawan selaku Kepala Bagian HRD PT Sumber Inti Pangan yang telah memperkenankan Penulis melaksanakan Kerja Praktik di PT Sumber Inti Pangan Kuningan Jawa barat.
6. Ibu Wati selaku Kepala Bagian Produksi dan Pembimbing Lapangan kerja praktik Penulis yang telah banyak membantu dan mengarahkan Penulis selama Penulis melakukan kerja praktik di PT Sumber Inti Pangan.

7. Ibu Ane selaku Kepala Bagian *Quality Control* (QC) yang telah membantu Penulis sehingga Penulis mendapatkan banyak ilmu dan dapat menyelesaikan laporan ini dengan baik
8. Bapak Rudi selaku Koordinator Produksi Unit 1 yang telah membimbing Penulis selama melakukan penelitian di unit produksi 1 sehingga Penulis dapat menyelesaikan penelitian dengan baik dan lancar.
9. Semua Staff dan karyawan PT Sumber Inti Pangan yang senantiasa membantu Penulis selama melaksanakan kegiatan kerja praktik di PT Sumber Inti Pangan.
10. Bapak, Ibu, dan kedua adikku yang selalu memberikan dukungan serta do'a dan segala bantuannya dalam melaksanakan kerja praktik dan Penulisan laporan.
11. Wahyu Nugroho dan Ilham Machfudy Sukirno sebagai partner kerja praktik yang selalu mendukung dalam hal apapun.
12. Teman-teman seperjuangan Teknologi Pangan yang selalu memberi bantuan dan semangat selama kegiatan kerja praktik dan Penulisan laporan.
13. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah ikut serta membantu dan memberikan dukungan dalam menyelesaikan laporan kerja praktik.

Penulis sangat menyadari bahwa dalam penyusunan laporan kerja praktik ini masih jauh dari kata sempurna dan masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran dari semua pihak sangat Penulis harapkan demi perbaikan laporan kerja praktik dan berharap semoga laporan kerja praktik ini dapat memberi manfaat bagi Penulis maupun bagi semua yang membacanya. Amin.

Kuningan, Mei 2021



Chaerul Yadika Firmansyah

DAFTAR ISI

COVER.....	1
HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN KEASLIAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
RINGKASAN.....	ix
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan	1
1.1.1 Sejarah Perusahaan	1
1.1.2 Visi dan Misi	3
1.1.3 Struktur Organisasi	3
1.1.4 Ketenagakerjaan	5
1.2 Bahan Baku, Produk Jadi, dan Proses Produksi.....	7
1.2.1 Bahan baku	7
A. Bahan Baku <i>Dried Product/Ground Spices</i>	8
B. Bahan Baku <i>Seasoning Oil</i>	8
C. Bahan Baku <i>Seasoning Paste</i>	9
D. Bahan Baku <i>Dried Mix Powder (Seasoning Powder)</i>	13
E. Bahan Pengemas	15
1.2.2 Produk Jadi	17
1.2.3 Proses Produksi.....	17
1.2.4 Mesin dan peralatan.....	32
1.2.5 Sarana dan prasarana penunjang.....	45
DAFTAR PUSTAKA.....	52

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1. Data Karyawan PT Sumber Inti Pangan.....	5
Tabel 1. 2. Daftar Mesin dan Peralatan Produksi PT Sumber Inti Pangan.....	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1. Logo PT Sumber Inti Pangan	1
Gambar 1. 2. Struktur Organisasi PT Sumber Inti Pangan.....	4
Gambar 1. 3. Lada Hitam	8
Gambar 1. 4. Bawang merah	9
Gambar 1. 5. Minyak Goreng.....	9
Gambar 1. 6. Bubuk Cabai	10
Gambar 1. 7. Bawang Putih.....	11
Gambar 1. 8. Bawang Bombay.....	11
Gambar 1. 9. Gula.....	12
Gambar 1. 10. Kecap Manis	12
Gambar 1. 11. Maltodekstrin.....	13
Gambar 1. 12. <i>Garlic Powder</i>	14
Gambar 1. 13. Merica Halus.....	14
Gambar 1. 14. Garam Halus	15
Gambar 1. 15. Plastik HDPE	16
Gambar 1. 16. Kemasan Karton	16
Gambar 1. 17. <i>Flow Chart</i> Proses Produksi <i>Dried Product/Ground Spices</i>	21
Gambar 1. 18. <i>Flow Chart</i> Proses Produksi <i>Seasoning Oil</i> (Minyak Bawang)	25
Gambar 1. 19. <i>Flow Chart</i> Proses Produksi Pembuatan <i>Seasoning Paste</i> (Pasta).....	28
Gambar 1. 20. <i>Flow Chart</i> Proses Produksi <i>Dried Mix Powder</i>	31
Gambar 1. 21. Timbangan Digital	33
Gambar 1. 22 Mesin <i>Disk Mill</i>	34
Gambar 1. 23. Mesin Ayak.....	35
Gambar 1. 24. <i>Ribbon Mixer</i>	36
Gambar 1. 25. Mesin Oven.....	36
Gambar 1. 26. <i>Pallet</i>	37
Gambar 1. 27. <i>Hand Pallet</i>	38
Gambar 1. 28. <i>Manual Stacker</i>	38
Gambar 1. 29. <i>Belt Conveyor</i>	39
Gambar 1. 30. <i>Roller Conveyor</i>	39

Gambar 1. 31. Mesin Pembilas <i>Raw Material</i>	40
Gambar 1. 32. Mesin <i>Slicer</i> /Giling.....	41
Gambar 1. 33. Mesin Penggorengan dan Separator	41
Gambar 1. 34 Separator	42
Gambar 1. 35. Mesin <i>Cooling Tower</i>	43
Gambar 1. 36. Mesin <i>Filling Injection Oil & Packaging</i>	44
Gambar 1. 37 Mesin <i>Filling Injection Powder & Packaging</i>	44
Gambar 1. 38. <i>Lift</i>	45
Gambar 1. 39. <i>Layout</i> Pabrik Kuningan PT Sumber Inti Pangan.....	51

RINGKASAN

PENGAWASAN MUTU *BLACKPEPPER POWDER* SESUAI SNI 01-3716-1995 DI PT SUMBER INTI PANGAN KUNINGAN JAWA BARAT

Chaerul Yadika Firmansyah^{1*}, Amalia Nurul Khairi¹, Wati²

¹Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri,
Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta

²PT Sumber Inti Pangan, Kuningan, Jawa Barat

Email: chaerul1800033051@webmail.uad.ac.id

PT Sumber Inti Pangan merupakan suatu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil pertanian. Produk yang dihasilkan oleh PT Sumber Inti Pangan salah satunya berupa lada hitam (*blackpepper*) yang diolah menjadi bentuk bubuk atau *powder*. Proses pengawasan mutu produksi *blackpepper powder* meliputi: pengawasan mutu bahan baku, proses produksi (*stripping*, penggilingan, pengayakan, pengovenan, dan pengemasan), dan mutu akhir produk.

Pengawasan mutu produksi yang dilakukan dengan menggunakan berbagai jenis parameter dan pengujian. Pengawasan mutu bahan baku dilakukan dengan pengujian kadar air dan organoleptik. Pengawasan proses produksi *blackpepper powder* dilakukan dengan menganalisis parameter kritis dimasing-masing proses produksi, dan pengawasan mutu produk akhir dilakukan dengan pengujian fisik/organoleptik, pengujian kadar air, dan pengujian aktivitas air (a_w). Data yang diperoleh akan dianalisis menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan membandingkan sesuai Standarisasi Nasional Indonesia lada hitam (SNI 01-3716-1995).

Berdasarkan hasil pengamatan yang telah dilakukan, didapatkan hasil organoleptik pada produk *blackpepper powder* di PT Sumber Inti Pangan sudah sesuai dengan standar yang ada, yaitu berwarna, rasa dan aroma khas lada, dan tidak ada indikasi tercemar oleh benda asing. Kadar air dan aktivitas air yang dihasilkan pada produk *blackpepper powder* juga masih dalam di bawah ambang batas standar, yaitu 4,64%; 3,88%; 5,54% dan 0,16; 0,16; 0,18.

Kata kunci: mutu, *blackpepper powder*, SNI