

LAPORAN KERJA PRAKTIK
PENGAWASAN MUTU PRODUK AKHIR TEPUNG TAPIOKA DI
PT. SINAR PEMATANG MULIA II LAMPUNG



Disusun oleh:
Diah Ayuningtyas
(1800033039)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2021

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGAWASAN MUTU PRODUK AKHIR TEPUNG TAPIOKA DI PT SINAR
PEMATANG MULIA II**

2021

Disusun oleh:

Diah Ayuningtyas

(1800033039)

Yogyakarta, 10 September 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc.

NIY. 60181175

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Ika Dv', is written below the text.

(Ika Dvah Kumalasari, Ph.D.)

NIY. 60160914

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya haturkan kepada ALLAH SWT. karena berkat karunia-Nya, dan kesempatan yang diberikan sehingga penyusunan Laporan Kerja Praktik di PT. Sinar Pematang Mulia II dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Kerja Praktik merupakan salah satu mata kuliah wajib dan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidikan Strata Satu (S1) program studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan. Topik yang penulis pilih adalah Pengawasan Mutu Produk Akhir Tepung Tapioka di PT. SPM II Lampung.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak, ibu, adik, atas segala do'a, semangat, dukungan serta bantuan secara moril dan materil.
2. Bapak Hari Haryadi, S.P., M.Sc dan ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si.,M.Sc., selaku dosen pembimbing akademik dan pembimbing praktik kerja lapangan atas pengarahannya, perhatian dan masukan serta kesabarannya membimbing penulis sehingga laporan ini dapat selesai.
3. Bapak Wuryantoro, selaku pembimbing lapangan yang telah memberikan banyak support, ilmu pengetahuan dan banyak saran serta masukan selama melaksanakan praktik kerja lapangan.
4. Karyawan PT. Sinar Pematang Mulia Departemen Laboratorium Ibu Rima, Bapak Pandu, Bapak Seno, Bapak Jumoko, Bapak Didik, Bapak Bayu, Bapak Rendy yang telah mendukung dan mengarahkan serta menemani selama Praktik Kerja Lapangan.
5. Nanda Rizky dan Gressa Dania yang menjadi patner selama praktik kerja lapangan berlangsung.
6. Kepada semua pihak yang telah membantu dalam mengerjakan laporan praktik kerja lapangan yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini masih sangat jauh dari kata sempurna, baik dari segi penulisan maupun dari segi isi laporan. Oleh karena itu penulis meminta maaf apabila terdapat kesalahan dalam pembuatan laporan Kerja Praktik ini, semoga laporan ini bermanfaat bagi pihak yang membaca.

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN KEASLIAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
RINGKASAN.....	ix
BAB I Tinjauan Umum Perusahaan	1
1.1 Profil instansi.....	1
1.1.1 Sejarah perusahaan	1
1.1.2 Visi dan Misi.....	3
1.1.3 Struktur Organisasi	4
1.2 Proses produksi.....	8
1.2.1 Bahan baku, Produk Antara dan Produk Akhir.....	8
1.2.2 Proses Produksi, Diagram alir, Neraca Massa, <i>Layout</i> Pabrik.....	12
1.2.3 Mesin dan Peralatan.....	19
1.2.4 Sarana dan Prasarana Penunjang	27
BAB II Tujuan Khusus Kerja Praktik	31
2.1 Latar belakang	31
2.2 Rumusan Masalah.....	32
2.3 Tujuan.....	33
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah	33
2.4.1 Waktu dan Tempat.....	33
2.4.2 Alat dan Bahan	33

2.4.3 Metode Pengumpulan Data.....	34
2.4.4 Prosedur Analisis Penentuan Mutu Tapioka	34
2.5 Analisis Pemecahan Masalah	35
2.5.1 Analisis Kadar Air.....	39
2.5.2 Analisis pH.....	39
2.5.3 Analisis <i>retained</i>	40
2.5.4 Analisis residu	40
2.5.5 Analisis SO ₂	41
2.5.6 Analisis Kadar Abu	41
2.5.7 Analisis Kadar Pati.....	41
2.5.8 Analisis <i>whiteness</i>	42
2.5.9 Analisis Derajat Asam.....	42
2.5.10 Analisis Viskositas	42
2.6 Kesimpulan.....	43
DAFTAR PUSTAKA.....	44
LAMPIRAN	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi	4
Gambar 1.2 Struktur Proses Kerja	5
Gambar 1.3 Struktur Proses Produksi.....	6
Gambar 1.4 Bahan Baku.....	8
Gambar 1.5 Produk Antara.....	9
Gambar 1.6 Tepung Tapioka.....	9
Gambar 1.7 Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Tapioka.....	10
Gambar 1.8 Neraca Bahan.....	11
Gambar 1.9 Layout Pabrik.....	12
Gambar 1.10 Pengukur Kadar Pati	14
Gambar 1.11 Penerimaan Bahan Baku	14
Gambar 1.12 Bak Penampung dan <i>Loader</i>	19
Gambar 1.13 Singkong masuk ke mesin conveyer.....	20
Gambar 1.14 Mesin <i>root peeler</i>	20
Gambar 1.15 <i>Washer</i>	21
Gambar 1.16 Penyortiran bonggol.....	21
Gambar 1.17 <i>Chopper</i>	22
Gambar 1.18 <i>Screw merguron</i>	22
Gambar 1.19 <i>Rasper</i>	23
Gambar 1.20 Tanki <i>slurry</i>	23
Gambar 1.21 <i>Extractor</i>	24
Gambar 1.22 Separator	25
Gambar 1.23 <i>Centrifuge</i>	25
Gambar 1.24 Oven.....	26
Gambar 1.25 Proses Pengayakan Tepung.....	26
Gambar 1.26 Proses <i>packing</i>	27
Gambar 1.27 Pos Satpam.....	27
Gambar 1.28 Pakiran	28
Gambar 1.29 Tempat Tinggal Karyawan	28
Gambar 1.30 Loker Karyawan	28
Gambar 1.31 Toilet.....	29
Gambar 1.32 Musholla	29
Gambar 1.33 Tempat Cuci Tangan.....	29
Gambar 1.34 Ruang Desinfektan.....	30
Gambar 1.35 Dapur	30

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Parameter Uji Tepung Tapioka.....	35
Tabel 2.2 Standar Mutu Tapioka (SNI 01-3451-2011)	36
Tabel 2.3 PerKB POM no 36 tahun 2013.....	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Alat Analisis Tepung Tapioka.....	46
Lampiran 2. Parameter Analisis.....	49

