

LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS KADAR PATI DAN *IMPURITIES* TEPUNG TAPIOKADI PT
SINAR PEMATANG MULIA II LAMPUNG



Acc
[Handwritten signature]

30 Agustus 2021

Disusun oleh:

Nanda Rizky Amalia Wijayanti

(1800033041)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2021

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS KADAR PATI DAN *IMPURITIES* TEPUNG TAPIOKA DI PT SINAR
PEMATANG MULIA II
2021**

Disusun oleh:

**Nanda Rizky Amalia Wijayanti
(1800033041)**

**Yogyakarta, 14 September 2021 Telah
diperiksa dan disetujui oleh:**

Dosen Pembimbing

(Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si, M.Sc.)NIY.

60181175

**Mengetahui,
Kaprodi Teknologi Pangan**



(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.)

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Nanda Rizky Amalia Wijayanti

Nim 1800033041

Program studi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa laporan praktik kerja lapangan dengan judul “Analisis Kadar Pati Dan Impurities Tepung Tapioka Di PT Sinar Pematang Mulia II Lampung” merupakan karya ilmiah saya sendiri dan bukan merupakan tiruan, salinan, duplikasi dari laporan praktik kerja industri yang telah dipergunakan untuk mendapatkan gelar sarjana Teknologi Pangan baik dilingkungan Universitas Ahmad Dahlan maupun diperguruan tinggi lain, serta belum pernah dipublikasikan.

Pernyataan ini dibuat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab serta bersedia mendapat sanksi jika pernyataan diatas tidak benar.

Yogyakarta, 30 Agustus 2021

Yang membuat pernyataan,

Nanda Rizky Amalia Wijayanti

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 Analisis kadar pati dan impurities tepung tapioca di PT. Sinar Pematang Mulia II Lampung

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak, ibu, kakak, 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 Quality Control yaitu 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. Diah Ayuningtyas dan Gressa Dania yang menjadi partner 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

LEMBAR PENGESAHAN.....	2
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....	2
KATA PENGANTAR	3
DAFTAR ISI	4
DAFTAR GAMBAR	6
DAFTAR TABEL	7
DAFTAR LAMPIRAN.....	8
RINGKASAN.....	9
BAB I Tinjauan Umum Perusahaan.....	1
1.1 Profil perusahaan/instansi	1
1.1.1 Sejarah Perusahaan	1
1.1.2. Visi dan misi.....	3
1.1.3 Struktur Ogranisasi	4
1.2. Proses Produksi.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II Tugas Khusus Kerja Praktik.....	36
2.1 Latar Belakang.....	36
2.2 Rumusan masalah.....	37
2.3 Tujuan.....	37
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah	37
2.4.1 Waktu dan Tempat	37
2.4.3. Metode Pengumpulan Data.....	38
2.4.4. Prosedur analisis kadar pati dan impueritir tepung tapioca.....	38
2.4.5. Hasil Pemecahan Masalah	39
2.5. Kesimpulan.....	46
DAFTAR PUSTAKA	47

LAMPIRAN	48
----------------	----

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 <i>Layout</i> 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 conveyor.....	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>Rasper</i>	23
Gambar 1.19 Tanki <i>slurry</i>	23
Gambar 1.20 <i>Extractor</i>	24
Gambar 1.21 Separator.....	25
Gambar 1.22 <i>Centrifuge</i>	25
Gambar 1.23 Oven.....	26
Gambar 1.24 Proses Pengayakan Tepung.....	26
Gambar 1.25 Proses <i>packing</i>	27
Gambar 1.26 Loker Karyawan	27
Gambar 1.27 Tempat Cuci Tangan.....	28
Gambar 1.28 Dapur	28
Gambar 1.39 Ruang Disinfektan.....	28
Gambar 1.30 Toilet.....	29
Gambar 1.31 Musholla	29
Gambar 1.32 Tempat Tinggal Karyawan	29
Gambar 1.33 Parkiran.....	30
Gambar 1.34 Pos Satpam.....	30
Gambar 2. 1 Diagram Alir Analisis Kadar Pat.....	40
Gambar 2. 2 Diagram alir analisis impurities 325 mesh	44

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Hasil Analisis Kadar Pati	40
Tabel 2. 2 Syarat Mutu Tepung Tapioka (SNI-3451-2011)	41
Tabel 2. 3 Hasil analisis impurities 325 mesh.....	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Alat Analisis kadar pati dan impurities 325 mesh.....	48
Lampiran 2 Form penilaian pembimbing lapangan	49
Lampiran 3 Log book kerja praktek di perusahaan	50

RINGKASAN

PT Sinar Pematang Mulia terletak di daerah Mataram Udik, Lampung Tengah merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri tepung tapioka dengan kapasitas produksi 500 ton/hari. Proses pembuatan tapioka melalui beberapa tahapan yaitu *root peeler, washer, chopper, rasper, extractor, separator, dewatering centrifugal, dryer, shifter*, selanjutnya masuk ke dalam proses *packing*. Tujuan pengamatan pada kerja praktik ini adalah untuk mengetahui analisis kadar pati dan impurities tepung tapioka di PT Sinar Pematang Mulia II. Metode yang digunakan analisis, observasi lapangan, studi pustaka dan wawancara. Analisis kadar pati selama 7 hari dan diperoleh hasil yaitu 86,86% ; 86,87% ; 86,78% ; 86,87% ; 86,88% ; 86,89% ; 86,88%. Berdasarkan hasil analisis kadar pati tersebut sudah memenuhi standar mutu produk tepung tapioka SNI 3451:2011 dengan kadar minimal tepung tapioka minimal 75%. Jumlah *Impurities* tepung tapioka di PT Sinar Pematang Mulia II selama 7 hari diperoleh hasil yaitu 0,17, 0,17, 0,14, 0,22, 0,15, 0,17, 0,14. Berdasarkan hasil analisis *impurities* tersebut sudah memenuhi standar mutu produk tepung tapioka yang ditentukan oleh perusahaan yaitu < 1% dan hasil tersebut juga sudah memenuhi standar SNI 1994 dengan kadar maksimal 0,60 %.