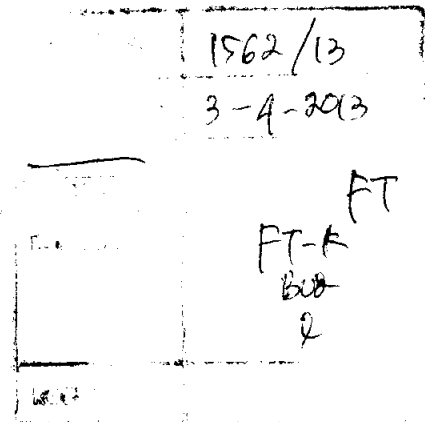


LAPORAN KERJA PRAKTEK

PT. SIDO MUNCUL
11 JUNI – 10 AGUSTUS 2007



Diajukan Oleh :

GUSTAV MAHENDRA BUDIJANTO 5203004019

GIYANTO WIJAYA SALIM 5203004028

JURUSAN TEKNIK KIMIA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA
SURABAYA
2007

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN KERJA PRAKTEK

PT. SIDO MUNCUL

11 Juni - 10 Agustus 2007

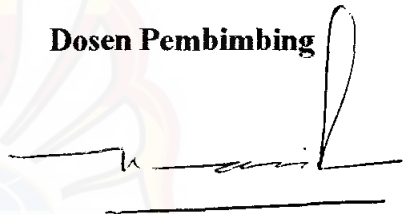
Disetujui oleh:

Pembimbing Pabrik



Liza Hayman, S.P.

Dosen Pembimbing



Ir. Nani Indraswati
NIK. 521. 86. 0121

Mengetahui,

a.n. Ketua Jurusan Teknik Kimia,

Sekretaris Jurusan Teknik Kimia



Herman Hindarso, S.T., M.T.
NIK. 521. 95. 0221

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
KATA PENGANTAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
I.1. Sejarah Perusahaan	1
I.2. Visi dan Misi Perusahaan	2
I.3. Lokasi dan Tata Letak Pabrik	3
I.4. Kegiatan Usaha	3
I.5. Pemasaran Produk	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
II.1. Obat Tradisional	9
II.2. Cara Pembuatan Obat Tradisional yang Baik (CPOTB)	9
II.3. Persyaratan Obat Tradisional	11
II.4. Tanaman Obat	16
II.5. Maserasi dan Perkolasi	24
II.6. Granulasi	25
II.7. Tablet dan Kapsul	29
BAB III URAIAN PROSES	31
III.1. Bahan Baku	31
III.2. Proses Produksi	33
BAB IV SPESIFIKASI PERALATAN	40
BAB V PENGENDALIAN KUALITAS	44
V.1. Pengendalian Kualitas Bahan Baku	44
V.2. Pengendalian Kualitas Selama Proses Produksi	45
V.3. Pengendalian Kualitas Produk Jadi	45
V.4. Parameter-parameter Pengendalian Kualitas	46
BAB VI UTILITAS	49

VI.1. Listrik	49
VI.2. Air	49
VI.3. Bahan Bakar	51
BAB VII UNIT PENGOLAHAN LIMBAH	52
VII.1. Limbah Padat	52
VII.2. Limbah Cair	52
BAB VIII STRUKTUR ORGANISASI	54
VIII.1. Struktur Organisasi	54
VIII.2. Deskripsi Kerja	54
VIII.3. Ketenagakerjaan	58
BAB IX KESIMPULAN DAN SARAN	62
IX.1. Kesimpulan	62
IX.2. Saran	62
BAB X TUGAS KHUSUS	63
X.1. Pembuatan Gula Beras Kencur	63
X.2. Pembuatan Beras Kencur Minuman	66
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN CARA PEMBUATAN OBAT TRADISIONAL YANG BAIK	

DAFTAR TABEL

Tabel I.1. Daftar Produk Suplemen Makanan PT. Sido Muncul 7

Tabel III.1. Bahan Baku Pembuatan Jamu 31

Tabel V.1. Kadar Air Maksimum dalam Bahan Baku 44

Tabel V.2. Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Bahan Baku 44

Tabel V.3. Parameter Pengendalian Kualitas selama Proses Produksi 45

Tabel V.4. Standar Kualitas Produk Jadi 46



DAFTAR GAMBAR

Gambar III.1.	Skema Proses Pembuatan Jamu	34
Gambar VI.1.	Skema Proses Pengolahan Air	50
Gambar VII.1.	Skema Proses Pengolahan Limbah Cair	53
Gambar VIII.1.	Struktur Organisasi PT. Sido Muncul	55
Gambar X.1.	Skema Proses Pembuatan Gula Beras Kencur	63
Gambar X.2.	Skema Proses Pembuatan Beras Kencur Minuman	67



KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat-Nya sehingga laporan kerja praktek di PT. Sido Muncul dapat disusun dan diselesaikan oleh penulis tepat pada waktunya.

Penulis menyadari bahwa laporan ini dapat terselesaikan karena adanya bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Drs. Suhadi selaku direktur PT. Sido Muncul Semarang;
2. Liza Hayman, SP. selaku pembimbing pabrik;
3. Ir. Nani Indraswati selaku dosen pembimbing;
4. Aning Ayucitra, ST. MEngSc (Res.), Felycia Edi Soetaredjo, ST. MPhil., dan Richard Ruskit Gunawan, ST. PhD., selaku dosen penguji;
5. Orangtua dan saudara penulis yang selalu mendoakan dan memberi dukungan secara moral maupun material;
6. Staf PT. Sido Muncul yang memberikan pengarahan dan informasi selama penulis melaksanakan kerja praktek;
7. Teman-teman penulis yang banyak memberikan masukan yang berguna;
8. Pihak-pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu-persatu oleh penulis, yang memberikan bantuan sejak awal hingga penyusunan laporan.

Akhir kata, penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca yang memerlukan informasi.

Surabaya, Desember 2007

Penulis