

**PERENCANAAN OPTIMASI PENGADAAN BAHAN  
BAKU TAPIOKA KAPASTIAS  
10 TON/HARI UNTUK PABRIK GLUKOSA CAIR  
DENGAN METODE *ECONOMIC ORDER QUANTITY***

**TUGAS PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH :**

**VESTA SISWANTO**

**6103011056**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2015**

**PERENCANAAN OPTIMASI PENGADAAN BAHAN  
BAKU TAPIOKA KAPASTIAS  
10 TON/HARI UNTUK PABRIK GLUKOSA CAIR  
DENGAN METODE *ECONOMIC ORDER QUANTITY***

**TUGAS PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN PANGAN**

Diajukan Kepada  
Fakultas Teknologi Pertanian,  
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya  
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian  
Program Studi Teknologi Pangan

**OLEH :**

**VESTA SISWANTO**

**6103011056**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2015**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN  
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, kami sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Vesta Siswanto

NRP : 6103011056

Menyetujui Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan kami :

Judul :

**Perencanaan Optimasi Pengadaan Bahan Baku Tapioka Kapasitas 10 ton/hari untuk Pabrik Glukosa Cair dengan Metode *Economic Order Quantity***

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (*Digital Library* Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 12 Januari 2015

Yang menyatakan,

Vesta Siswanto

## **LEMBAR PENGESAHAN**

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul “**Perencanaan Optimasi Pengadaan Bahan Baku Tapioka Kapasitas 10 ton/hari untuk Pabrik Glukosa Cair dengan Metode *Economic Order Quantity***”, yang diajukan oleh Vesta Siswanto (6103011056), telah diujikan pada tanggal 05 Januari 2015 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,

Ir. Joek Hendrasari Arisasmita, M.Kes.  
Tanggal:

Mengetahui,  
Fakultas Teknologi Pertanian,  
Dekan,

Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP.  
Tanggal:

## **LEMBAR PERSETUJUAN**

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul "**Perencanaan Optimasi Pengadaan Bahan Baku Tapioka Kapasitas 10 ton/hari untuk Pabrik Glukosa Cair dengan Metode *Economic Order Quantity***", yang diajukan oleh Vesta Siswanto (6103011056), telah diujikan dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Dosen Pembimbing,

Ir. Joek Hendrasari Arisasmita, M.Kes.  
Tanggal:

**LEMBAR PERNYATAAN  
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan kami yang berjudul:

**Perencanaan Optimasi Pengadaan Bahan Baku Tapioka Kapasitas 10 ton/hari untuk Pabrik Glukosa Cair dengan Metode *Economic Order Quantity***

adalah hasil karya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan kami juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarisme, maka kami bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2010).

Surabaya, 12 Januari 2015

Vesta Siswanto

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN  
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, kami sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Vesta Siswanto

NRP : 6103011056

Menyetujui Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan kami :

Judul :

**Perencanaan Optimasi Pengadaan Bahan Baku Tapioka Kapasitas 10 ton/hari untuk Pabrik Glukosa Cair dengan Metode *Economic Order Quantity***

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (*Digital Library* Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 12 Januari 2015

Yang menyatakan,

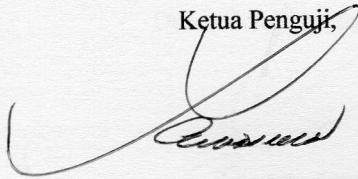


Vesta Siswanto

## LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul "**Perencanaan Optimasi Pengadaan Bahan Baku Tapioka Kapasitas 10 ton/hari untuk Pabrik Glukosa Cair dengan Metode *Economic Order Quantity***", yang diajukan oleh Vesta Siswanto (6103011056), telah diujikan pada tanggal 05 Januari 2015 dan dinyatakan lulus oleh Tim Pengujji.

Ketua Pengujji,



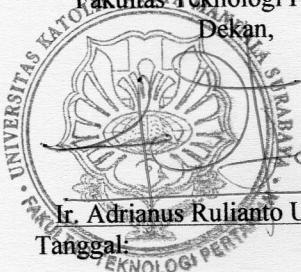
Ir. Joek Hendrasari Arisasmita, M.Kes.

Tanggal:

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian,

Dekan,



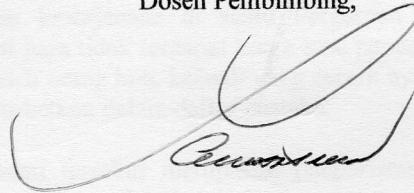
Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP.

Tanggal:

## LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul "**Perencanaan Optimasi Pengadaan Bahan Baku Tapioka Kapasitas 10 ton/hari untuk Pabrik Glukosa Cair dengan Metode *Economic Order Quantity***", yang diajukan oleh Vesta Siswanto (6103011056), telah diujikan dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Dosen Pembimbing,



Ir. Joek Hendrasari Arisasmita, M.Kes.

Tanggal:

**LEMBAR PERNYATAAN  
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan kami yang berjudul:

**Perencanaan Optimasi Pengadaan Bahan Baku Tapioka Kapasitas 10 ton/hari untuk Pabrik Glukosa Cair dengan Metode *Economic Order Quantity***

adalah hasil karya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan kami juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarisme, maka kami bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2010).

Surabaya, 12 Januari 2015



Vesta Siswanto

Vesta Siswanto (NRP. 6103011056). **Perencanaan Optimasi Pengadaan Bahan Baku Tapioka Kapasitas 10 ton/hari Untuk Pabrik Glukosa Cair Dengan Metode *Economic Order Quantity***

Di bawah bimbingan:

Ir. Joek Hendrasari Arisasmita, M.Kes.

## **ABSTRAK**

Glukosa cair adalah cairan kental dan jernih dengan komponen utama glukosa diperoleh dari hidrolisa pati dengan cara kimia atau enzimatik. Pembuatan glukosa cair menggunakan tapioka sebagai bahan baku yang akan dihidrolisa menggunakan enzim amilase. Glukosa cair banyak digunakan di industri permen, minuman, biskuit, dan es krim. Permintaan pasar yang besar harus diimbangi dengan proses produksi yang baik dan konstan. Salah satu faktor yang turut menentukan keberhasilan usaha tersebut adalah unit perencanaan bakan baku. Pengadaan bahan baku menentukan kelancaran proses produksi maka dari itu optimasi pengadaan bahan baku perlu dilakukan. Bahan yang digunakan untuk proses produksi glukosa cair adalah tapioka, enzim  $\alpha$ -amilase, enzim  $\beta$ -amilase, karbon aktif, *radiolite*, HCl, dan NaOH. Perusahaan glukosa cair ini menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) untuk menghitung jumlah kebutuhan secara optimal dan efisien dibandingkan dengan metode lainnya.

Total modal yang dibutuhkan untuk optimasi pengadaan bahan baku ini sebesar Rp 88.197.508,00/tahun dan memberikan biaya sebesar Rp. 1.171,00/ jerigen glukosa cair. Biaya optimasi pengadaan bahan baku sebesar 0,74% dari biaya produksi.

Kata kunci: Glukosa cair, Optimasi pengadaan bahan baku, Kapasitas tapioka 10 ton/hari

Vesta Siswanto (NRP. 6103011056). **Optimization of 10 tons/day Tapioca Procurement for Glucose Syrup Factory With Economic Order Quantity Methods**

Advisory committee:

Ir. Joek Hendrasari Arisasmita, M.Kes.

## **ABSTRACT**

Glucose syrup is viscous and clear liquid that obtained from the hydrolysis of starch by chemical or enzymatic reaction. Raw material of glucose syrup is tapioca that will be hydrolyzed using enzyme amylase. Glucose syrup is widely used in candy, drinks, cookies, and ice cream factories. Huge market demand must be balanced with good and constant production. One factor that determines the success is raw materials planning units. Procurement of raw materials determines the success of the production, and therefore the optimization of procurement of raw materials needs to be done. The materials that used for the production of glucose syrup is tapioca,  $\alpha$ -amylase enzyme,  $\beta$ -amylase enzyme, activated carbon, radiolite, HCl, and NaOH. This glucose syrup factory uses EOQ method (Economic Order Quantity) to calculate the amount of needs optimally and efficiently.

The capital for the optimization of raw materials procurement is Rp 4.194.452.142,00 and provide cost Rp. 1.171,00/jerrycan glucose syrup. This optimization provide cost as much as 0,74% of the production cost.

Key words: Glucose syrup, optimize raw materials planning , 10 tons  
tapioca capacity per day

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat kasih karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul “Perencanaan Optimasi Pengadaan Bahan Baku Tapioka Kapasitas 10 ton/hari Untuk Pabrik Glukosa Cair Dengan Metode *Economic Order Quantity*”. Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program sarjana strata satu (S1) yang diprogramkan Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan kali ini penulis juga menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah secara langsung maupun tidak langsung telah banyak membantu. Terutama ucapan terima kasih ini disampaikan kepada yang terhormat:

1. Ir. Joek Hendrasari Arisasmita, M.Kes. selaku dosen pembimbing yang telah banyak memberikan tuntunan dan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan.
2. Orang tua, saudara dan teman-teman yang telah mendukung dan memberikan motivasi.

Penulis menyadari bahwa makalah ini masih jauh dari sempurna. Untuk itu, penulis mengharapkan kritik, saran dan masukan dari para pembaca. Akhir kata, penulis berharap makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Desember 2014

Penulis

## **DAFTAR ISI**

	Halaman
ABSTRAK .....	i
<i>ABSTRACT</i> .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan .....	2
BAB II. BAHAN DAN PROSES PENGOLAHAN .....	3
2.1. Bahan Baku.....	3
2.1.1. Tapioka .....	4
2.1.2. Enzim Alfaamilase.....	4
2.1.3. Enzim Betaamilase .....	4
2.1.4. Karbon Aktif.....	5
2.1.5. <i>Radiolite</i> .....	5
2.1.6. HCl.....	5
2.1.7. NaOH .....	5
2.1.8. CaCl <sub>2</sub> .....	5
2.1.9. Air .....	5
2.2. Proses Pengolahan .....	7
2.2.1. Tahap Pencampuran.....	7
2.2.1.1. Tahap <i>Starch Dilution</i> .....	7
2.2.2. Tahap Hidrolisa.....	7
2.2.2.1. Tahap Liquifikasi .....	7
2.2.2.2. Tahap Sakarifikasi .....	7
2.2.3. Tahap Pemurnian .....	9
2.2.3.1. Tahap Filtrasi .....	9
2.2.3.2. Tahap <i>Decolorisasi</i> .....	9
2.2.3.3. Tahap Penukaran Ion .....	9
2.2.4. Tahap Evaporasi.....	9
2.2.5. Tahap Pengemasan .....	10

BAB III. NERACA MASSA .....	11
BAB IV. UNIT PENGADAAN BAHAN BAKU .....	14
4.1.    Perencanaan Kebutuhan Bahan Baku .....	14
4.2.    Pembelian dan pengadaan Bahan Baku .....	17
BAB V. UTILITAS .....	21
5.1.    Air .....	21
5.2.    Listrik .....	22
BAB VI. MANAJEMEN UNIT PENGADAAN BAHAN .....	23
BAB VII. ANALISA EKONOMI .....	25
7.1.1.    Perhitungan Gaji Karyawan .....	25
7.1.2.    Perhitungan Biaya Peralatan .....	25
7.1.3.    Perhitungan Biaya Utilitas .....	26
7.1.4.    Total Biaya Unit Pengadaan Bahan .....	28
BAB VIII. PEMBAHASAN .....	29
8.1.    Aspek Teknis .....	29
8.1.1.    Bahan Baku .....	29
8.1.2.    Merencanakan Bahan Baku .....	30
8.1.3.    Pelaksanaan Optimasi Pengadaan Bahan Baku .....	31
8.1.4.    Sumber Daya Manusia .....	32
8.2.    Aspek Ekonomi .....	33
BAB IX. KESIMPULAN .....	34
DAFTAR PUSTAKA .....	35
APPENDIX A PERHITUNGAN NERACA MASSA .....	36
APPENDIX B PERHITUNGAN UNIT PENGADAAN BAHAN .....	40
APPENDIX C TATA LETAK PABRIK .....	48
APPENDIX D STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN .....	49

## **DAFTAR GAMBAR**

	Halaman
Gambar 2.1. Diagram Alir Pembuatan Glukosa Cair .....	8
Gambar C.1. Tata Letak Pabrik .....	48
Gambar D.1. Struktur Organisasi Perusahaan .....	49

## **DAFTAR TABEL**

	Halaman
Tabel 2.1. Standar Mutu Tapioka .....	3
Tabel 2.2. Standar Mutu Air Industri Pangan .....	6
Tabel 4.1. Jumlah Pemesanan Bahan baku.....	20
Tabel 5.1. Kebutuhan Air Unit Pengadaan Bahan .....	21
Tabel 5.2. Kebutuhan Listrik Unit Pengadaan Bahan.....	22
Tabel 6.1. Karyawan Unit Pengadaan Bahan .....	24
Tabel 7.1. Gaji Karyawan .....	25
Tabel 7.2. Perincian Harga Peralatan.....	25
Tabel 7.3. Kebutuhan Air Unit Pengadaan Bahan.....	26
Tabel 7.4. Kebutuhan Listrik Unit Pengadaan Bahan.....	27