

LAPORAN KERJA PRAKTEK

PT. INDOFOOD FRITOLAY MAKMUR CIKUPA

1 SEPTEMBER – 31 OKTOBER 2018



Diajukan Oleh :

RONALD

NRP : 5203015048

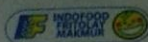
JURUSAN TEKNIK KIMIA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA

SURABAYA

2018



Laporan Kerja Praktek 2018
Departemen Product Development & Quality Control
PT. Indofood Fritolay Makmur, Cikupa

LEMBAR PENGESAHAN

Seminar **KERJA PRAKTEK** bagi mahasiswa tersebut di bawah ini:

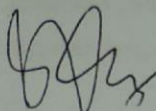
Nama : Ronald

NRP : 5203015048

Telah diselenggarakan pada tanggal 3 Desember 2018, karenanya yang bersangkutan dapat dinyatakan telah memenuhi sebagian persyaratan kurikulum guna memperoleh gelar **Sarjana Teknik** jurusan **Teknik Kimia**.

Surabaya, 20 Desember 2018

Pembimbing Pabrik

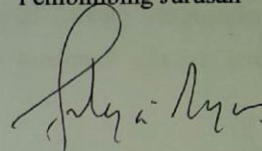


Ganef Elviera

PD Manager Modern Snack

PT IFL Cikupa

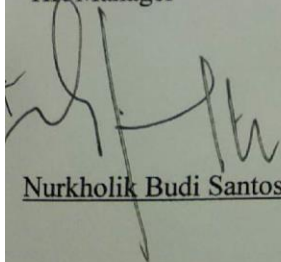
Pembimbing Jurusan



Felycia E. Soetaredjo, Ph.D

NIK. 521.99.0391

HR Manager



Nurkholik Budi Santosa

Ketua Jurusan Teknik Kimia



Sandy Budi Hartono, Ph.D.

NIK. 521.99.040





Laporan Kerja Praktek 2018
Departemen Product Development & Quality Control
PT. Indofood Fritolay Makmur, Cikupa

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Ronald
NRP : 5203015048

Menyetujui skripsi/karya ilmiah saya:

Judul:

PT. INDOFOOD FRITOLAY MAKMUR CIKUPA

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

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 18 Juni 2019

yang menyatakan,



(Ronald)

NRP. 5203015048

iii



S-1 Teknik Kimia
Fakultas Teknik
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya



Laporan Kerja Praktek 2018
Departemen Product Development & Quality Control
PT. Indofood Fritolay Makmur, Cikupa

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan kerja praktek ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan hasil karya orang lain, baik sebagian maupun seluruhnya, kecuali dinyatakan dalam teks. Seandainya diketahui bahwa laporan kerja praktek ini ternyata merupakan hasil karya orang lain, maka saya sadar dan menerima konsekuensi bahwa laporan kerja praktek ini tidak dapat digunakan sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknik.

Surabaya, 2 Juli 2019

Mahasiswa,



Ronald

NRP. 5203015048

iv



S-1 Teknik Kimia
Fakultas Teknik
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya





Indofood CBP

SURAT PENGALAMAN MAGANG

No: 005/S-Ref/HRM/II/19

Dengan ini menerangkan bahwa:

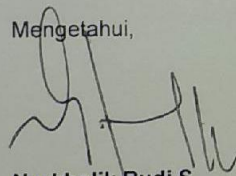
Nama : Ronald
NRP : 5203015048
Universitas : Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
Jurusan : Teknik Kimia

Adalah benar peserta Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Indofood Fritolay Makmur, terhitung sejak tanggal, **01 September 2018 s/d 31 Oktober 2018**, yang bersangkutan telah menyelesaikan PKL sesuai dengan jadwal tersebut di atas.

Demikian Surat Pengalaman Magang ini dibuat, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dikeluarkan di : Cikupa
Tanggal : 20 Februari 2019

Mengetahui,



Nurkholik Budi S.
HR Manager

PT INDOFOOD FRITOLAY MAKMUR

Sudirman Plaza
Indofood Tower, 23rd Floor
Jl. Jend. Sudirman Kav. 76 - 78
Jakarta 12910, Indonesia
T. +6221 5795 8822
F. +6221 5793 7494
www.indofood.co.id

Factories
Jl. Wisma Damatex Cikokol
Tangerang 15117
Indonesia
T. +6221 5575 7283
F. +6221 5575 1009

Jl. Tambak Aji IV No. 10, Ngalian
Semarang Barat 50185
Indonesia
T. +6224 866 3412 - 13
F. +6224 866 2648

a subsidiary of:
Indofood
THE SYMBOLOGY OF QUALITY FOODS

Jl. Bhumimas II No. 5
Kawasan Industri Cikupa Mas
Cikupa, Tangerang 15710
Indonesia
T. +6221 2932 0371
F. +6221 2932 0370

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat melaksanakan dan menyelesaikan kerja praktek di PT Indofood Fritolay Makmur yang dilaksanakan pada tanggal 1 September – 31 Oktober 2018. Pelaksanaan kerja praktek ini dilakukan untuk memenuhi syarat kelulusan dalam jenjang Strata I Universitas Katolik Widya Madala Surabaya Fakultas Teknik Jurusan Teknik Kimia. Dalam pelaksanaan kerja ini penulis tidak lepas dari hambatan dan kesulitan, namun berkat bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, akhirnya hambatan tersebut dapat diatasi dengan baik serta mendapatkan pengetahuan yang lebih tentang penerapan ilmu yang didapatkan untuk dunia kerja.

Penulis juga menyadari bahwa penyusunan laporan kerja praktek ini jauh dari kata sempurna sehingga penulis membutuhkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari berbagai pihak guna memperbaiki laporan ini agar menjadi lebih baik kedepannya. Selanjutnya penulis dengan tulus mengucapkan terimakasih kepada :

1. Pimpinan PT Indofood Fritolay Makmur;
2. Ibu Ganef Elviera (*PD Manager Modern Snack*) selaku pembimbing pabrik PT Indofood Fritolay Makmur;
3. Bapak Suryadi Ismadji, Ph. D selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya;
4. Bapak Sandy Budi Hartono, Ph. D selaku Ketua Jurusan Teknik Kimia Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya;
5. Ibu Felycia Edi Soetaredjo, Ph. D selaku Dosen Pembimbing
6. Seluruh dosen dan staf Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, yang secara tidak langsung telah banyak membantu penulis dalam penyelesaian laporan kerja praktek ini;
7. Orang tua penulis yang telah memberikan dukungan secara materi maupun non-materi sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktek ini;

8. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebut satu per satu, yang telah membantu dalam penyusunan laporan kerja praktek ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga laporan kerja praktek ini dapat berkontribusi untuk kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi, serta bagi para pembaca.

Surabaya, 2018

Penulis

DAFTAR ISI

Lembar Judul.....	i
Lembar Pengesahan.....	ii
Daftar Tabel	iii
Daftar Isi.....	v
Daftar Gambar.....	vi
Daftar Tabel	vii
Intisari	xi
Bab I Pendahuluan	1
I.1. Latar Belakang.....	1
I.2. Lokasi dan Tata Letak Pabrik.....	2
I.3. Kegiatan Usaha.....	2
I.4. Pemasaran.....	3
Bab II Tinjauan Pustaka	4
II.1 Kentang.....	4
II.2 Keripik Kentang	4
II.3 Metode Pengolahan Kentang Menjadi Keripik Kentang.....	5
II.4 Bahan Tambahan Pangan	6
II.5 Pembumbuan Keripik Kentang (<i>Seasoning</i>).....	6
Bab III Uraian Proses Produksi	8
III.1 Proses <i>pre-treatment</i> Kentang	8
III.2 Pembuatan Produk.....	9
Bab IV Spesifikasi Peralatan.....	10
Bab V Pengendalian Kualitas.....	12
Bab VI Utilitas dan Pengolahan Limbah.....	14
VI.1. Unit Penyedia Air.....	14
VI.2. Unit Pengolahan Limbah	14
VI.3. Unit Penyedia Energi Listrik.....	16
VI.4. Unit Penyedia Gas.....	16
Bab VII Organisasi Perusahaan.....	17
VII.1. Struktur Organisasi	17
VII.2. Ketenagakerjaan	21
Bab VIII Tugas Khusus.....	23
Bab IX Kesimpulan dan Saran	26
Daftar Pustaka	27
Lampiran	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar I.1 Tata Letak Pabrik	2
Gambar III.1 Diagram Proses <i>pre-treatment</i> Kentang	8
Gambar III.2 Diagram Proses Pembuatan Produk.....	9
Gambar VI.1 Diagram Proses Unit Pengolahan Limbah	14
Gambar VII.1 Struktur Organisasi PT. Indofood Fritolay Makmur Cikupa Plant	17

DAFTAR TABEL

Tabel I.1 Spesifikasi Produk.....	3
Tabel II.1 Kandungan dalam Kentang.....	4
Tabel II.2 Syarat SNI Keripik Kentang	5
Tabel VIII.1 Data Analisa Standardisasi Seasoning.....	23
Tabel VIII.2 Data Analisa Higroskopis Seasoning	24

INTISARI

PT. Indofood Fritolay Makmur (IFL) ,Cikupa merupakan salah satu anak perusahaan dari PT. Indofood Sukses Makmur. Indofood adalah suatu perusahaan yang memproduksi komoditi dibidang pangan. PT. IFL Cikupa memproduksi makanan ringan berupa keripik kentang. Produk tersebut dihasilkan dengan bahan baku kentang yang berkualitas dari pasar lokal maupun internasional. Produk yang dihasilkan oleh PT IFL Cikupa dikirimkan ke distributor-distributor terlebih dahulu sebelum menuju ke toko retail.

Proses produksi di unit *Potato Chips* secara garis besar dibagi menjadi 3, yaitu persiapan bahan baku dan pembuatan produk. Pada proses persiapan bahan baku, bahan baku yang digunakan dicuci, dikupas dan dipotong berbentuk *chips*. Proses selanjutnya yaitu penggorengan, dimana bahan baku yang sudah melalui tahap pemotongan digoreng dengan *fryer*. Proses akhir yaitu *seasoning*, dimana *chips* yang sudah digoreng akan dihantar menuju alat seasoning untuk dilakukan proses pembumbuan yang dilanjutkan dengan proses packaging.

Utilitas yang digunakan berupa penyediaan air, listrik, dan gas. PT. IFL Cikupa merupakan pabrik yang bertanggung jawab karena semua limbah yang dihasilkan diolah agar tidak merusak lingkungan saat dilepas ke lingkungan. Untuk menjaga kualitas dari produk yang dihasilkan, maka di PT. IFL Cikupa terdapat bagian Quality Control. Kapasitas produksi yang dihasilkan berkisar 50.000 karton/bulan.

Tugas khusus yang diberikan adalah Standarisasi seasoning, dimana setiap *seasoning* yang digunakan untuk melakukan trial maupun produksi dianalisa ukuran partikel, *bulk density*, tingkat kehabluran, dan higroskopisnya. Kesimpulan yang didapatkan adalah umur seasoning ditentukan dengan faktor higroskopisnya, sehingga dapat diperkirakan waktu *shelf life* dari seasoning dan menunjang proses produksi menjadi lebih efektif.