

**PROSES PENGOLAHAN BLUDER DI
CV RISON MAKMUR SENTOSA PASURUAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH :

KEVIN DEMENICO	6103022033
MARCELLINO FIANDJY	6103022052
BHIAN KUNCORO D.	6103022070

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

2025

**PROSES PENGOLAHAN BLUDER DI
CV RISON MAKMUR SENTOSA PASURUAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**

Diajukan kepada
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH :

KEVIN DEMENICO	6103022033
MARCELLINO FIANDJY	6103022052
BHIAN KUNCORO D.	6103022070

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

2025

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan Judul **"Proses Pengolahan Bluder di CV Rison Makmur Sentosa Pasuruan"**, yang diajukan oleh Kevin Demenico (6103022033), Marcellino Fiandjy (6103022052), Bhian Kuncoro (6103022070), telah diujikan pada tanggal 21 Juli 2025 dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

CV Rison Makmur Sentosa,
Halim Wibowo S., S.T.P.
Direktur CV Rison Makmur Sentosa
Tanggal: 30 - 07 - 2025



Dosen Pembimbing,
Prof. Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS.
NIK/NUPTK : 611.86.0123/8741734635230022
Tanggal: 28 - 07 - 2025

A handwritten signature in blue ink, which appears to be 'aput', is written over a horizontal line.

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan Judul **"Proses Pengolahan Bluder di CV Rison Makmur Sentosa Pasuruan"**, yang diajukan oleh Kevin Demenico (6103022033), Marcellino Fiandjy (6103022052), Bhian Kuncoro (6103022070), telah diujikan pada tanggal 21 Juli 2025 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji :

Ketua Penguji,

Prof. Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS.

NIK/NUPTK : 611.86.0123/8741734635230022

Tanggal: 28 Juli 2025

Ketua Program Studi Teknologi Pangan,

Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si., Ph.D.

NIK/NUPTK: 611.03.0561/1058758659230123

Tanggal: 30 Juli 2025

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian,

Dr. Ignatius Srinta, S.TP., MP.

NIK/NUPTK: 611.00.0429/8458752856138051

Tanggal: 30 Juli 2025

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Prof. Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS.

Sekretaris : Halim Wibowo Santoso, S.T.P.

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini kami menyatakan bahwa Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan kami yang berjudul:

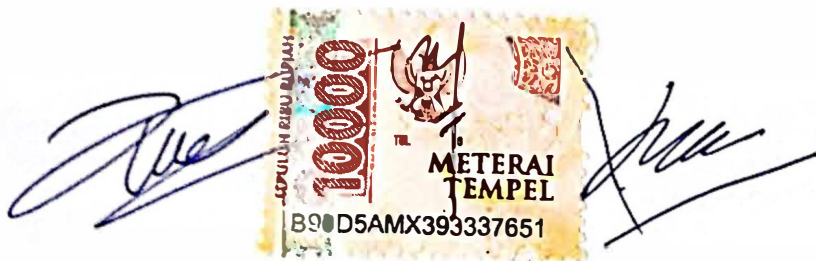
Proses Pengolahan Bluder di CV Rison Makmur Sentosa Pasuruan

Adalah hasil karya kami 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, 28 Juli 2025

Yang menyatakan,



Kevin Demenico

Marcellino Fiandjy

Bhian Kuncoro D.

**LEMBAR PERNYATAAN
PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Kevin Demenico, Marcellino Fiandjy, Bhian Kuncoro D.
NRP : 6103022033, 6103022052, 6103022070

Menyetujui Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan pangan kami:

Judul:

**Proses Pengolahan Bluder di CV Rison Makmur Sentosa
Pasuruan**

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, 28 Juli 2025

Yang menyatakan,

 Kevin Demenico	 Marcellino Fiandjy	 Bhian Kuncoro D.
---	---	--

Kevin Demenico (6103022033), Marcellino Fiandjy (6103022052), Bhian Kuncoro (6103022070). **Proses Pengolahan Bluder di CV Rison Makmur Sentosa Pasuruan.**

Pembimbing: Prof. Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS.

ABSTRAK

CV Rison Makmur Sentosa merupakan salah satu perusahaan pelopor produk roti bluder di Pasuruan. CV Rison Makmur Sentosa berdiri pada tahun 2020 yang terletak di Jalan Gajah Mada No. 54, Karanganyar, Kec. Purworejo, Kota Pasuruan, Jawa Timur 67115 dengan luas tanah sebesar 400m². CV Rison Makmur Sentosa juga menghasilkan beberapa produk, antara lain yaitu bluder gulung abon, roti sisir basah, roti sisir kering, *egg tart*, dan *dessert box*. CV Rison Makmur Sentosa memiliki kapasitas yang besar hingga dapat menghasilkan produk bluder lebih dari 1.170 buah per hari. Proses pengolahan bluder meliputi pembuatan biang adonan, pencampuran, *resting*, penimbangan, *rounding*, *filling*, *proofing*, pemangangan, dan pengemasan. CV Rison Makmur Sentosa telah mendapatkan sertifikasi keamanan pangan berupa sertifikasi halal dan kebijakan halal yang diterapkan dari penerimaan bahan baku, bahan pengemas, serta proses distribusi produk. CV Rison Makmur Sentosa telah menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) pekerja untuk mengendalikan mutu produk dari kelengkapan kerja dan kebersihan alat dan lingkungan produksi. Limbah yang dihasilkan oleh CV Rison Makmur Sentosa berupa limbah cair, padat dan gas telah dibuang sesuai dengan ketentuan pemerintah yang berlaku dan limbah dari bahan baku seperti putih telur akan dijual kembali sebagai pemasukan perusahaan.

Kata kunci: CV Rison Makmur Sentosa, bluder, proses pengolahan, mutu produk

Kevin Demenico (6103022033), Marcellino Fiandjy (6103022052), Bhian Kuncoro (6103022070). **Bluder Production Process at CV Rison Makmur Sentosa Pasuruan.**

Supervisor: Prof. Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS.

ABSTRACT

CV Rison Makmur Sentosa is one of the pioneering companies in the production of *bluder* in Pasuruan. Established in 2020, the company is located at Jalan Gajah Mada No. 54, Karanganyar, Purworejo District, Pasuruan City, East Java 67115, with a land area of 400m². The company offers a variety of products, including *bluder*, shredded meat rolls (*gulung abon*), soft sliced bread (*roti sisir basah*), dry sliced bread (*roti sisir kering*), egg tarts, and dessert boxes. It has a production capacity of 1,170 or more *bluder* units per day. The production process includes several stages: preparing the starter dough, mixing, resting, weighing, rounding, filling, proofing, baking, and packaging. CV Rison Makmur Sentosa has obtained food safety certifications, including halal certification and halal policies applied from raw material procurement to product distribution. The company has implemented Standard Operating Procedures (SOP) for workers to ensure the product's quality by maintaining proper work of equipment and cleanliness in the production environment. The waste that is produced by CV Rison Makmur Sentosa are liquids, solids, and gas that will be disposed of in compliance with government regulations. Additionally, by products such as egg whites were sold to generate recurring revenue for the company.

Keywords: CV Rison Makmur Sentosa, bluder, production process, product's quality.

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul **“Proses Pengolahan Bluder di CV Rison Makmur Sentosa Pasuruan”**. Penyusunan laporan ini merupakan salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan Pendidikan Program Sarjana Strata-1 (S-1), Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pemikiran untuk membimbing dan mengarahkan penulis.
2. CV Rison Makmur Sentosa Pasuruan yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan.
3. Keluarga, teman-teman, dan staf di CV Rison Makmur Sentosa Pasuruan yang telah senantiasa mendukung penulis dalam menyelesaikan penulisan.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Penulisan dan Seminar Ilmiah ini masih jauh dari kata sempurna. Semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya,

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	I
LEMBAR PERSETUJUAN	II
LEMBAR PENGESAHAN	III
SUSUNAN TIM PENGUJI.....	IV
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH	V
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	VI
ABSTRAK	VII
ABSTRACT	VIII
KATA PENGANTAR.....	IX
DAFTAR ISI	X
DAFTAR GAMBAR	XIII
DAFTAR TABEL	XIV
DAFTAR LAMPIRAN	XV
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	2
1.2.1. Tujuan Umum	2
1.2.2. Tujuan Khusus	2
1.3. Metode Pelaksanaan.....	3
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Riwayat singkat perusahaan	4
2.2. Lokasi.....	5
2.3. TATA LETAK PABRIK.....	7
III. STRUKTUR ORGANISASI.....	8
3.1. Struktur Organisasi	8
3.2. Ketenagakerjaan.....	13
3.2.1 Jam Kerja	13
IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	14
4.1. Bahan Baku.....	14
4.1.1. Tepung Cakra Protein Tinggi.....	14
4.1.2. Margarin.....	15
4.1.3. Kuning Telur	15
4.1.4. Gula.....	15
4.1.5. Garam.....	16
4.1.6. Susu <i>Full Cream</i> Bubuk.....	16
4.1.7. Ragi	17

4.1.8. Air	17
4.2. Bahan Pembantu.....	18
4.2.1. Larutan <i>Soy Lechitin</i>	18
4.2.2. Es Batu	18
4.2.3. Susu Evaporasi	18
4.2.4. Minyak	18
V. PROSES PENGOLAHAN.....	19
5.1. Pengetahuan dan Proses Produksi	21
5.1.1. Pembuatan Biang Adonan	21
5.1.2. Pencampuran	21
5.1.3. Penimbangan	21
5.1.4. <i>Rounding</i>	21
5.1.5. Pemberian <i>Topping</i>	22
5.1.6. <i>Filling</i>	22
5.1.7. Proofing.....	22
5.1.8. Pemanggang	23
5.1.9. Pengemasan.....	23
VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	25
6.1. Penentuan Kadaluwarsa	25
6.2. Bahan dan Metode Pengemasan	25
6.3. Metode Penyimpanan dan Penggudangan	26
6.4. Wilayah Distribusi Luar Kota	26
VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	27
7.1. Mesin Pencampur Bahan Baku (<i>Mixer</i>)	27
7.2. Mesin Pengembang Adonan (<i>Proofer</i>).....	28
7.3. Mesin Pemanggang (Oven).....	29
7.4. Mesin Pendingin Adonan Bluder (<i>Chiller</i>)	30
7.5. <i>Showcase</i>	31
7.6. <i>Scraper</i>	32
7.7. Timbangan Adonan	33
7.8. <i>Water Jug</i>	34
7.9. <i>Hand Wrapper</i>	34
7.10. <i>Pan Trolley</i>	35
7.11. Loyang.....	36
7.12. Troli Barang	37
7.13. Cetakan Bluder.....	37
VIII. SUMBER YANG DIGUNAKAN	39
8.1. Sumber Daya Manusia	39
8.2. Sumber Daya Listrik	39
8.3. Sumber Daya Air.....	39
8.4. Sumber Daya Gas.....	40

IX. SANITASI PABRIK	41
9.1. Sanitasi Peralatan	41
9.2. Sanitasi Gudang	42
9.3. Sanitasi Ruang Produksi	43
9.4. Sanitasi Pekerja	43
X. PENGENDALIAN MUTU	46
10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu	46
10.2. Pengendalian Mutu Proses	47
10.3. Pengendalian Mutu Produk Akhir.....	48
XI. PENGOLAHAN LIMBAH	50
11.1. Pengolahan Limbah Proses Pengolahan.....	50
11.2. Pengolahan Hasil Retur Produk	52
XII. TUGAS KHUSUS	53
12.1. EVALUASI PELAKSANAAN SANITASI PADA CV	53
RISON MAKMUR SENTOSA (Kevin Demenico	53
/6103022033).....	53
12.2. STRATEGI PENGATURAN PRODUK PADA LEMARI 54	
PAJANG (<i>Product Display</i>) (Bhian/6103022070)	54
12.3. PELAKSANAAN PEMASARAN DAN SISTEM	
DISTRIBUSI PRODUK (Marcellino/6103022052)	57
XIII. KESIMPULAN DAN SARAN	59
13.1. Kesimpulan	59
13.2. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA.....	60
LAMPIRAN	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Lokasi CV Rison Makmur Sentosa	5
Gambar 2.2. Tata Letak CV Rison Makmur Sentosa	6
Gambar 3.1. Struktur Organisasi CV Rison Makmur Sentosa.....	12
Gambar 5.1. Diagram Alir Pembuatan Biang Adonan.....	19
Gambar 5.2. Diagram alir pembuatan bluder	20
Gambar 5.3. Diagram alir pengemasan roti bluder.....	20
Gambar 7.1. <i>Mixer</i>	28
Gambar 7.2. <i>Proofer</i>	29
Gambar 7.3. Oven	30
Gambar 7.4. <i>Chiller</i> adonan	31
Gambar 7.5. <i>Showcase</i>	32
Gambar 7.6. <i>Scraper</i>	33
Gambar 7.7. Timbangan adonan.....	33
Gambar 7.8. <i>Waterjug</i>	34
Gambar 7.9. <i>Hand wrapper</i>	35
Gambar 7.10. <i>Pan trolley</i>	36
Gambar 7.11. Loyang	36
Gambar 7.12. Troli Barang.....	37
Gambar 12.1. Contoh Kemasan Plastik Oriented Polypropylene (OPP) Roti Bluder di CV Rison Makmur Sentosa	55
Gambar 12.2. Tampak Depan Kemasan Kotak Karton Roti Bluder di CV Rison Makmur Sentosa	56
Gambar 12.3. Tampak Samping Kemasan Sekunder CV Rison Makmur Sentosa.....	56
Gambar 12.4. Tampilan Sosial Media Pemasaran Bluder	58

DAFTAR TABEL

Tabel 3.2.1	Jadwal Shift Pekerja CV Rison Makmur Sentosa.....	13
Tabel 9.1	Standar Pembersihan Mesin dan Peralatan CV Rison Makmur Sentosa.....	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Proses <i>Preparing</i> Isian Bluder	64
Lampiran 2. Proses Pengolesan Margarin pada Cetakan Bluder	64
Lampiran 3. Prosedur Kerja Karyawan	65
Lampiran 4. Jadwal Shift Kerja Karyawan.....	65
Lampiran 5. Bluder Setelah Pemanggang.....	66
Lampiran 6. Ruang Produksi Bluder	66
Lampiran 7. Ruang Pengemasan Bluder	67
Lampiran 8. Kebijakan Halal Perusahaan	67