

**PROSES PENGOLAHAN MIE KERING
DI PT. SURYA PRATISTA HUTAMA
RAYA SIDOARJO-WONOAYU KM 3-SIDOARJO**

PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN



OLEH:

LIE SUN KHIONG	(6103007009)
ARDIAN GUSWINTO	(6103007012)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2011**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya yaitu Lie Sun Khiong (6103007009) dan Ardian Guswinto (6103007012), menyetujui Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) kami yang berjudul **“Proses Pengolahan Mie kering di PT. Surya Pratista Utama, Raya Sidoarjo-Wonoayu Km 3-Sidoarjo”** 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, 06 Januari 2011

Yang Menyatakan,



Lie Sun Khiong
6103007009

Ardian Guswinto
6103007012

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul **"Proses Pengolahan Mie kering di PT. Surya Pratista Utama, Raya Sidoarjo-Wonoayu Km 3-Sidoarjo"**, yang diajukan oleh Lie Sun Khiong (6103007009), Ardian Guswinto (6103007012) telah diujikan pada tanggal 06 Januari 2011 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Ir. Susana Ristiarini, M.Si.

Tanggal : 26 - 1 - 2011

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian,



Ir. Theresia Endang Widoeri Widyastuti, MP.

Tanggal : 22 - 2 - 2011

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul “Proses Pengolahan Mie kering di PT. Surya Pratista Utama, Raya Sidoarjo-Wonoayu Km 3-Sidoarjo”, yang diajukan oleh Lie Sun Khiong (6103007009), Ardian Guswinto (6103007012) telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. Surya Pratista Utama
Pembimbing Lapangan,



Bpk. Mohammad Imbran
Tanggal: 27-01-2011.

Dosen Pembimbing,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Ristiarini'.

Ir. Susana Ristiarini, M.Si.
Tanggal: 26-1-2011

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN kami yang berjudul:

**Proses Pengolahan Mie kering Di PT. Surya Pratista Utama
Raya Sidoarjo-Wonoayu Km 3-Sidoarjo**

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 2009.

Surabaya, 06 Januari 2011
Yang Menyatakan,



Lie Sun Khiong
NRP:6103007009



Ardian Guswinto
NRP:6103007012

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus, penulis dapat menyelesaikan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul **“Proses Pengolahan Mie kering di PT. Surya Pratista Utama, Raya Sidoarjo-Wonoayu Km 3-Sidoarjo”**. Penyusunan penulisan dan seminar ilmiah ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program sarjana di Jurusan Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas katolik Widya Mandala Surabaya.

Penyusunan laporan PKIPP ini juga tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Ir. Susana Ristiarini, M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran, dengan penuh kesabaran dan perhatian membimbing dan memberi pengarahan sehingga laporan PKIPP ini dapat diselesaikan.
2. Bapak Hari, selaku kepala Operasional PT. Surya Pratista Utama yang telah banyak memberikan informasi yang lengkap, penyertaan saat bimbingan kerja di pabrik, serta waktu dan kesabaran dalam penyusunan laporan ini dari awal hingga akhir.
3. Semua staf PT. Surya Pratista Utama yang sangat baik dalam membimbing, mengarahkan serta memberikan bantuan baik secara tertulis maupun lisan saat penulis berada di pabrik.
4. Dan kepada keluarga, teman-teman kuliah dan semua pihak yang tidak dapat kami sebutkan satu per satu yang telah memberikan banyak dukungan moral dan material sehingga laporan PKIPP ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa Penulisan dan Seminar Ilmiah ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca makalah ini. Akhir kata, penulis mengharapkan semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 6 Januari 2011

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
 BAB I. PENDAHULUAN.....	 1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	2
1.3. Metode.....	3
1.4. Tempat dan Waktu	3
 BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	 4
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan	4
2.2. Letak Perusahaan.....	6
2.2.1. Lokasi dan Topografi	6
2.2.3. Tata Letak Pabrik	11
 BAB III. STRUKTUR ORGANISASI DAN PENGELOLAAN	 14
3.1. Bentuk Perusahaan dan Struktur Organisasi.....	14
3.2. Tugas dan Kualifikasi Karyawan	17
3.3. Kesejahteraan Karyawan.....	49
3.4. Fasilitas Karyawan	50
 BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU.....	 51
4.1. Bahan Baku Pembuatan Mie	51
4.1.1. Tepung Terigu	51
4.1.2. Air.....	52
4.1.3. Garam Karbonat	53
4.2. Bahan Pembantu.....	54

4.2.1. Telur	54
4.2.2. Garam Dapur (NaCl)	55
4.2.3. Tartrazine CI 19140.....	55
BAB V. PROSES PENGOLAHAN	56
5.1. Proses Produksi dan Proses Pengolahan.....	56
5.1.1. Proses Produksi	56
5.1.2. Proses Pengolahan.....	56
5.2. Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan	57
5.2.1. Urutan Proses	57
5.2.2. Fungsi Pengolahan	59
BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	62
6.1 Bahan Pengemas dan Tahapan Pengemasan	63
6.1.1. Bahan Pengemas.....	63
6.1.2. Tahapan Pengemasan	64
6.2. Metode Penyimpanan	64
BAB VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN.....	66
7.1. Macam, Jumlah, dan Spesifikasi Mesin	68
7.2. Perawatan, Perbaikan, dan Penyediaan Suku Cadang	70
BAB VIII. DAYA YANG DIGUNAKAN.....	71
8.1. Sumber Tenaga Listrik	71
8.2. <i>Genset</i>	76
8.3. Batu bara	77
8.4. Sumber Daya Manusia	77
BAB IX. SANITASI PABRIK	78
9.1. Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Pembantu	79
9.2. Sanitasi Air	80
9.3. Sanitasi Gedung dan Lingkungan Pabrik	81
9.4. Sanitasi Mesin dan Peralatan.....	82
9.5. Sanitasi Pekerja	83
BAB X. PENGAWASAN MUTU.....	84
10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu	84

10.2. Pengendalian Mutu Proses Produksi	85
10.3. Pengendalian Mutu Produk Akhir	87
 BAB XI. PENGOLAHAN LIMBAH	88
11.1. Limbah Batu Bara	89
11.2. Limbah Hasil Produksi	90
11.3. Limbah Cair.....	90
 BAB XII. TUGAS KHUSUS	94
12.1. HACCP (<i>Hazard Analysis Critical and Control Point</i>) pada Produk Mie Kering	94
12.1.1. Tinjauan Umum HACCP	94
12.1.2. Sistem HACCP di PT. Suprama	97
12.2. Pemahaman Strategi Pemasaran Pada PT. Suprama	104
12.2.1. Definisi Pemasaran.....	104
12.2.2. Definisi Produk dan Merek.....	107
12.2.2.1. Produk	107
12.2.2.2. Merek	110
12.2.3. Kondisi Pemasaran di PT. Suprama	111
12.2.4. Daerah Pemasaran, Penggudangan, dan Ekspor PT. Suprama	112
 BAB XIII. KESIMPULAN DAN SARAN	115
13.1. Kesimpulan.....	115
13.2. Saran.....	116
 DAFTAR PUSTAKA.....	117

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1. Standar Umum Air Untuk Pengolahan Pangan	53
Tabel 5.1. Syarat mutu mie kering menurut SII 0716-S	57
Tabel 8.1. Sektor Pabrik Bagian Depan.....	72
Tabel 8.2. Sektor <i>Office</i>	72
Tabel 8.3. Sektor Pabrik Bagian Balakang.....	73
Tabel 11.1. Tabel Batas Kadar Pencemar yang Dihasilkan Industri Mie	92

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Denah Lokasi Pabrik.....	8
Gambar 2.2. Tata Letak Pabrik.....	13
Gambar 3.1. Struktur Organisasi PT. Suprama.....	16
Gambar 3.2. Struktur Departemen <i>engineering</i>	19
Gambar 3.3. Struktur Departemen Logistik.....	22
Gambar 3.4. Struktur Departemen PPIC	25
Gambar 3.5. Struktur Departemen EHS	28
Gambar 3.6 Struktur Departemen EHS (<i>Foreman</i>)	31
Gambar 3.7. Struktur Departemen QC	34
Gambar 3.8. Struktur Departemen QC (<i>Incoming Material</i>)	37
Gambar 3.9. Struktur Departemen QC (Laboratorium)	40
Gambar 3.10. Struktur Departemen Kebersihan.....	43
Gambar 3.11. Struktur Departemen Produksi.....	46
Gambar 3.12. Struktur Departemen P&D.....	48
Gambar 5.1. Diagram Alir Produksi Mie Kering PT. Suprama	58
Gambar 12.1. Diagram Alir Bagan Penentuan Titik Kendali Kritis.....	98
Gambar 12.2. Diagram Alir Proses Produksi Mie Kering PT. Suprama	99