

**PABRIK PENGOLAHAN
MIE KERING DAN MIE INSTAN
DI PT. SURYA PRATISTA HUTAMA
SIDOARJO**

PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN



OLEH:
ADRIANTO RAHARDJA (6103012040)
MARISKA SUCIPTO (6103012043)

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

**PABRIK PENGOLAHAN
MIE KERING DAN MIE INSTAN
DI PT. SURYA PRATISTA HUTAMA
SIDOARJO**

PRAKTEK KERJA INDUSTRI 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:

**ADRIANTO RAHARJA
MARISKA SUCIPTO**

**6103012040
6103012043**

**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 : Adrianto Rahardja, Mariska Sucipto

NRP : 6103012040, 6103012043

Menyetujui karya ilmiah kami:

Judul:

**Pabrik Pengolahan Mie Kering dan Mie Instan di PT. Surya Pratista
Hutama, 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 saya buat
dengan sebenarnya.

Surabaya, 25 Juni 2015

Yang menyatakan,



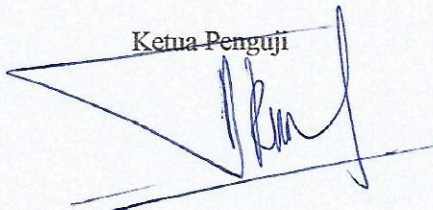
(Adrianto Rahardja)

(Mariska Sucipto)

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Pabrik Pengolahan Mie Kering dan Mie Instan di PT. Surya Pratista Utama, Sidoarjo” yang diajukan oleh Adrianto Rahardja (6103012040) dan Mariska Sucipto (6103012043), telah diujikan pada tanggal 22 Juni 2015 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji



Ir. Ira Nugerahani, M.Si

Tanggal:

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian

Dekan,



Adrianus Rulianto Utomo, MP

Tanggal:

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **"Pabrik Pengolahan Mie Kering dan Mie Instan di PT. Surya Pratista Hutama, Sidoarjo"** yang diajukan oleh Adrianto Rahardja (6103012040) dan Mariska Sucipto (6103012043), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. Surya Pratista Hutama

Personalia & GA Manager



Drs. Ec. Mohammad Imbran, SH

Tanggal: 25 - 6 - 2015

Dosen Pembimbing

A large, stylized handwritten signature in blue ink, likely belonging to Ir. Ira Nugerahani, M.Si.

Ir. Ira Nugerahani, M.Si

Tanggal:

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

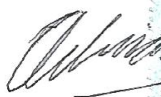
Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN kami yang berjudul:

**Pabrik Pengolahan Mie Kering dan Mie Instan di PT. Surya Pratista
Hutama, 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 (c) Tahun 2010

Surabaya, 25 Juni 2015

(Adrianto Rahardja) (Mariska Sucipto)

Adrianto Rahardja (6103012040) dan Mariska Sucipto (6103012043)
Judul: **Pabrik Pengolahan Mie Kering dan Mie Instan di PT. Surya Pratista Utama, Sidoarjo**
Di bawah bimbingan Ir. Ira Nugrahani, M.Si.

ABSTRAK

Mie kering adalah mie segar yang telah dikeringkan hingga kadar airnya mencapai 8-10%, sedangkan mie instan adalah mie yang dihasilkan dari proses penggorengan setelah diperoleh mie segar dan memiliki kadar air 5-8%. Sejauh ini, pangsa pasar mie kering secara nasional mencapai 70 sampai 80% jika dibandingkan dengan mie basah sehingga terjadi pergeseran konsumsi dari mie basah ke mie kering. PT. Surya Pratista Utama merupakan perusahaan yang memproduksi mie kering dan mie instan, mie kering yang diproduksi terkenal dengan merk “Mie Burung Dara”. PT. SUPRAMA memilih mie kering sebagai produk prioritas utama karena potensi perusahaan dalam bersaing di pasar mie kering Indonesia lebih besar daripada mie instan.

PT. Surya Pratista Utama merupakan perusahaan berbentuk Perseroan Terbatas. Sumber daya manusia yang terlibat dalam proses produksi PT. Surya Pratista Utama berjumlah 1.012 orang yang terdiri dari 271 orang perempuan dan 741 orang laki-laki. Pengawasan mutu berdasarkan HACCP dilakukan terhadap proses produksi untuk menghasilkan produk mie kering dan mie instan yang berkualitas. Sanitasi pabrik juga diperhatikan oleh PT. Surya Pratista Utama agar produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi.

Program Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan di PT. Surya Pratista Utama yang terletak di Jalan Raya Sidoarjo Wonoayu KM 3, Sidoarjo pada tanggal 8 Desember 2014 sampai 19 Desember 2014. Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Surya Pratista Utama dilakukan dengan metode wawancara langsung, pengamatan, observasi lapangan, serta berdasarkan hasil dari studi pustaka.

Kata kunci: mie kering, mie instan, PT. Surya Pratista Utama

Adrianto Rahardja (6103012040) and Mariska Sucipto (6103012043) Title:
**Dried Noodle and Instant Noodle Factory of PT. Surya Pratista
Hutama, Sidoarjo**

Advisory Committee: Ir. Ira Nugerahani, M.Si.

ABSTRACT

Dried noodle is a fresh noodle which dried with steam until it has moisture content about 8-10%, while instant noodle is noodle which dried with frying method and has moisture content about 5-8%. Dried noodle has about 70-80% market share than fresh noodle. Total average consumption of dried noodle per week is 1,21%, large than another food like fresh noodle (0,04%) and rice noodle (1,19 %). PT. Surya Pratista Hutama is industry which produce dried noodle and instant noodle. The famous dried noodle brand in Indonesia is “Mie Burung Dara”. PT. SUPRAMA choosed dried noodle as their main product because dried noodle products have much potency to compete in Indonesian market than their instant noodle products.

PT. Surya Pratista Hutama is a limited liability company (PT). Total employees who work at PT. Surya Pratista Hutama are 1.012 people, consist of 271 women and 741 men. Quality control based on HACCP applies in production process for good dried and instant noodle products. Industrial sanitation is also considered in the PT. Surya Pratista Hutama to make products safe for consumption.

Food Processing Industry Practice Program at PT. Surya Pratista Hutama at Raya Sidoarjo Wonoayu KM 3, Sidoarjo began on December 8th, 2014 until December 19th, 2014. Implementation of this program in the PT. Surya Pratista Hutama was conducted by direct interview, observation, field observation, and based on the results of the literature.

Key words: *dried noodle, instant noodle*, PT. Surya Pratista Hutama

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus, penulis dapat menyelesaikan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul **“Pabrik Pengolahan Mie Kering dan Mie Instan di PT. Surya Pratista Utama, Sidoarjo”**. Penyusunan laporan PKIPP ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program sarjana di Program Studi Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Penyusunan laporan PKIPP ini juga tidak lepas dari bantuan berbagai pihak sehingga pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Ir. Ira Nugerahani, 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. Drs. Ec. Mohammad Imbran, SH selaku Personalia & GA Manager, Bapak Andi selaku kepala Produksi PT. Surya Pratista Utama yang telah banyak memberikan informasi, penyertaan saat bimbingan praktek kerja di pabrik serta waktu dan kesabaran dalam penyusunan laporan ini dari awal hingga akhir.
3. Semua staf dan karyawan PT. Surya Pratista Utama yang sangat baik dalam membimbing, mengarahkan serta memberikan bantuan baik secara tertulis maupun lisan saat penulis berada di pabrik.
4. Keluarga, teman-teman kuliah dan semua pihak yang telah memberikan banyak dukungan moral dan material sehingga laporan PKIPP ini dapat terselesaikan

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

Surabaya, Juni 2015

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan.....	2
1.3. Metode Pelaksanaan	3
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	3
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	4
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan.....	4
2.2. Lokasi Pabrik.....	8
2.3. Tata Letak Pabrik.....	12
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI.....	14
3.1. Struktur Organisasi	14
3.2. Tugas dan Wewenang.....	14
3.3. Ketenagakerjaan	19
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU.....	22
4.1. Bahan Baku	22
4.2. Bahan Pembantu	26
BAB V. PROSES PENGOLAHAN.....	28
5.1. Pengertian dan Proses Pengolahan.....	28
5.2. Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan	29
BAB VI PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN.....	34
6.1. Bahan Pengemas.....	34
6.3. Metode Pengemasan	35
6.3. Metode Penyimpanan	35
BAB VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	37
7.1. Macam, Jumlah dan Spesifikasi Mesin.....	37
7.2. Peralatan	43

BAB VIII. DAYA DAN PERAWATAN MESIN	44
8.1. Macam dan Jumlah Daya yang Digunakan	44
8.2. Pemeliharaan, Pemeliharaan Mesin dan Penyediaan Suku Cadang.....	47
BAB IX.SANITASI PABRIK	48
9.1. Sanitasi	48
9.2. Sanitasi Air	48
9.3. Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Pembantu	50
9.4. Sanitasi Pekerja.....	51
9.5. Sanitasi Gedung dan Lingkungan Pabrik.....	52
9.4. Sanitasi Mesin dan Peralatan	53
BAB X. PENGENDALIAN MUTU	55
10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu..	55
10.2. Pengawasan Mutu selama Proses Produksi	58
10.3. Pengawasan Mutu Produk Akhir	59
BAB XI.PENGOLAHAN LIMBAH	62
11.1. Pengolahan Limbah Padat	62
11.2. Pengolahan Limbah Cair	64
11.2. Pengolahan Limbah B3 (Bahan Berbahaya dan Beracun).....	66
BAB XII.PEMASARAN	68
12.1. Pemasaran.....	68
12.2. Pemasaran Produk PT. SUPRAMA.....	68
12.3. Strategi Pemasaran Produk	69
12.4. Iklan	70
BAB XIII.TUGAS KHUSUS	71
13.1. Peranan <i>Quality Control</i> di PT. Surya Pratista Hutama (Oleh: Adrianto Rahardja/6103012040).....	71
13.2. Penerapan HACCP di PT. Surya Pratista Utama (Oleh: Mariska Sucipto/ 6103012043).....	91
BAB XIV. KESIMPULAN DAN SARAN	102
14.1. Kesimpulan.....	102
14.2. Saran	103
DAFTAR PUSTAKA	104

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.	Produk Mie Kering Produksi PT. SUPRAMA dan Jenis Tepung yang digunakan.....	7
Tabel 2.2.	Produk Mie Kering Produksi PT. SUPRAMA.....	7
Tabel 3.1.	Pembagian Kerja Karyawan PT. SUPRAMA.....	20
Tabel 4.1.	Spesifikasi Persyaratan Mutu Tepung Terigu.....	22
Tabel 4.2.	Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100 g Bahan.....	23
Tabel 4.3.	Jenis Tepung Terigu yang digunakan PT. SUPRAMA.....	23
Tabel 8.1.	Jumlah Pekerja di PT. SUPRAMA.....	45
Tabel 10.1.	Spesifikasi Mutu Tepung Terigu	56
Tabel 10.2.	Syarat Mutu Air Bersih	58
Tabel 10.3.	Syarat Mutu Mie Kering.....	60
Tabel 13.1.	Standar Mutu Fisik Tepung Terigu	82
Tabel 13.2.	Standar Mutu Kimiawi Tepung Terigu.....	83
Tabel 13.3.	Standar Mutu Mikrobiologis Tepung Terigu.....	85
Tabel 13.4.	Syarat Mutu Mie Kering.....	90
Tabel 13.5.	HACCP Plan	100

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1.	Logo PT. SUPRAMA	5
Gambar 2.2.	Tata Letak PT. SUPRAMA	9
Gambar 2.3.	Peta Kabupaten Sidoarjo	13
Gambar 3.1.	Struktur Organisasi PT. SUPRAMA	15
Gambar 5.1.	Diagram Alir Proses Produksi Mie Kering dan Mie Instan PT. SUPRAMA	30
Gambar 7.1.	Mesin Pengayak	38
Gambar 7.2.	<i>Screw Conveyor</i>	38
Gambar 7.3.	<i>Dough Mixer</i>	39
Gambar 7.4.	<i>Roll Press</i>	40
Gambar 7.5.	<i>Slitting Machine</i>	41
Gambar 7.6.	<i>Steamer Box</i>	41
Gambar 7.7.	<i>Conveyor Packing</i>	42
Gambar 7.8.	<i>Forklift</i>	43
Gambar 9.1.	Diagram Alir Proses Pengolahan Air Tanah menjadi Air Minum	49
Gambar 11.1.	Ukuran WWTP (Bak Pengendapan) Air Limbah Mie	64
Gambar 13.1.	<i>Glutomatic</i>	84
Gambar 13.2.	Diagram Alir Penentuan <i>Critical Control</i> <i>Point</i> (CCP)	97
Gambar 13.3.	CCP Proses Pengolahan Mie kering PT. SUPRAMA	98