

PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN

**PROSES PEMBUATAN BISKUIT MANIS
DI PT. UNITED WARU BISCUITS MANUFACTORY
WARU-SIDOARJO**



OLEH:

MEICELLYN ANGELINA	(6103007007)
MARIA YESSYCA	(6103007104)
CHAROLINA	(6103007137)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2010**

LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH

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

Nama : Meicellyn Angelina, Maria Yessyca, Charolina

NRP : 6103007007, 6103007104, 6103007137

Menyetujui karya ilmiah kami:

Judul:

Proses Pembuatan Biskuit Manis di PT. United Waru Biscuits Manufactory

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 ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, November 2010

Yang menyatakan,


Meicellyn Angelina


Maria Yessyca


Charolina

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul "Proses Pembuatan Biskuit Di PT. United Waru Biscuit Manufactory, Waru-Sidoarjo", yang diajukan oleh Meicellyn Angelina (6103007007), Maria Yessyca (6103007104), Charolina (6103007137), telah diujikan pada tanggal 06 Desember 2010 dan telah dinyatakan lulus oleh tim penguji.

Ketua penguji,



Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS

Tanggal : 14 - 1 - 2011

Mengetahui,

Dekan Fakultas teknologi Pertanian,



Ir. Theresia Endang Widoeri Widyastuti, MP.

Tanggal : 17 - 1 - 2011

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul "Proses Pembuatan Biskuit Di PT. United Waru Biscuit Manufactory, Waru-Sidoarjo", yang diajukan oleh Meicellyn Angelina (6103007007), Maria Yessyca (6103007104), Charolina (6103007137), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen pembimbing.

PT. United Waru Biskuit Manufactory
Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing,

PT. UNITED WARU BISCUIT MANUFACTORY
WARU - SIDOARJO

Drs. Ec.I.Gusti Made Darmana, AK.MM.

Tanggal: 24. 01 - 2011

Drs. Sutarjo Surjoseputro,MS

Tanggal: 14-1-2011

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yang berjudul:

**Proses Pembuatan Biskuit
di PT. United Waru Biscuit Manufactory,
Waru-Sidoarjo**

Adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya 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, 03 November 2010



Meicellyn Angelina



Maria Yessyca



Charolina

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “**Proses Pembuatan Biskuit Manis di PT. United Biscuits Manufactory**” Penyusunan makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Drs. Sutarjo Surjoseputro,MS selaku dosen pembimbing Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk membimbing dan memberikan pengarahan selama pembuatan laporan ini dari awal hingga akhir.
2. Drs.Ec.I.Gusti Made Darmana, Ak.MM., selaku Manajer Personalia dan Umum PT. UBM yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan praktek kerja dan mengetahui lebih dalam tentang industri pengolahan pangan khususnya pengolahan biskuit.
3. Bapak Husein, selaku supervisor bagian *mixing* PT. UBM yang telah bersedia meluangkan waktu dalam memberikan bimbingan selama praktek kerja pabrik
4. Orang tua dan saudara yang telah memberikan dukungan moril dan semangat sehingga laporan ini dapat terselesaikan.

Penulis telah berusaha menyelesaikan makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan_ ini dengan sebaik mungkin namun menyadari masih ada kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca sangat

diharapkan. Akhir kata, semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 3 November 2010

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
 BAB I. PENDAHULUAN	
1.1.Latar Belakang	1
1.2.Tujuan.....	2
1.3.Metode.....	3
1.4.Tempat dan Waktu	3
 BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	
2.1. Sejarah Singkat Perusahaan.....	4
2.2. Letak Perusahaan	
2.2.1. Lokasi Perusahaan	6
2.2.2. Tata Letak Pabrik	8
2.3. Daerah Pemasaran dan Distribusi.....	16
 BAB III. STRUKTUR ORGANISASI DAN PENGELOLAAN	
3.1. Struktur Organisasi.....	17
3.2. Tugas dan Kualifikasi Karyawan	19
3.3. Tenaga Kerja	24
3.4. Kesejahteraan Tenaga Kerja	
3.4.1. Gaji Tenaga Kerja.....	27
3.4.2. Tunjangan dan fasilitas.....	27
 BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN TAMBAHAN	
4.1. Bahan Pembuatan Biskuit	
4.1.1. Bahan Baku Pembuatan Biskuit	31
4.1.2. Bahan Pembantu Pembuatan Biskuit.....	34
4.2. Bahan Pembuatan <i>Cream</i>	36
 BAB V. PROSES PENGOLAHAN	
5.1. Proses Pengolahan	38
5.2. Urutan Proses Pengolahan	
5.2.1. Proses Pembuatan Biskuit	39

5.2.2. Proses Pembuatan <i>Cream</i>	44
BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	
6.1. Pengemasan	46
6.1.1. Pengemas Plastik	48
6.1.2. Pengemas Kaleng	49
6.1.3. Pengemas karton50	
6.2. Penyimpanan	50
BAB VII. MESIN DAN PERALATAN	
7.1. Jenis dan Spesifikasi Mesin	51
7.2. Spesifikasi peralatan	56
7.3. Perawatan, Perbaikan, dan Penyediaan Suku Cadang	57
BAB VIII. SUMBER DAYA	59
BAB IX. SANITASI	
9.1. Sanitasi Air	61
9.2. Sanitasi Gudang dan Ruang Penyimpanan	62
9.3. Sanitasi Ruang Pengolahan	62
9.4. Sanitasi Pekerja	62
9.5 Sanitasi Bahan Baku, Bahan Pembantu dan Produk	63
9.6 Sanitasi Mesin dan Peralatan	64
BAB X. PENGOLAHAN LIMBAH	
10.1 Limbah Cair	66
10.2 Limbah Padat	69
BAB XI. PENGAWASAN MUTU	
11.1 Pengawasan mutu bahan baku dan bahan pembantu	70
11.2 Pengawasan mutu proses produksi	72
11.2.1 Pengawasan mutu bagian penimbangan	72
11.2.2. Pengawasan mutu bagian <i>mixing</i>	73
11.2.3. Pengawasan mutu bagian pemotongan (<i>cutting</i>)	73
11.2.4. Pengawasan mutu bagian pemanggangan	73
11.2.5. Pengawasan mutu bagian pengemasan	74
11.3. Pengawasan Mutu Produk Akhir	74
BAB XII. TUGAS KHUSUS	
12.1. Proses Pengendalian Pembuatan Biskuit Bunga <i>Gem</i> atau <i>Ice</i> <i>gem</i>	75
12.1.1. Bahan Pembuatan Biskuit <i>gem</i>	75

12.1.2. Bahan Pembuatan <i>Cream Biskuit gem</i>	77
12.1.3. Pengemasan bunga <i>gem</i>	82
12.1.4. Pengendalian mutu bunga <i>gem</i>	84
12.2.HACCP (<i>Hazard Analysis Critical Point</i>) pada produk biskuit	85
12.2.1.Definisi HACCP	85
12.2.2.Tujuan dan Manfaat HACCP	86
12.2.3.Penerapan HACCP	87
12.3. Proses Pengendalian Biskuit Kelapa	98
 BAB XIII. KESIMPULAN DAN SARAN	
14.1. Kesimpulan.....	107
14.2. Saran.....	108
 DAFTAR PUSTAKA.....	109

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Denah lokasi dari PT. UBM.....	7
Gambar 2.2 Tata Letak Lantai 1 PT.UBM	9
Gambar 2.3 Tata Letak Pabrik Lantai 2 PT. UBM	12
Gambar 2.4 Denah Gudang PT. UBM.....	14
Gambar 5.1. Diagram Alir Pembuatan Biskuit Manis	41
Gambar 5.2. Diagram Alir Pembuatan <i>Cream</i>	45
Gambar 12.1.1. Diagram Alir Proses Pembuatan Biskuit Bunga <i>Gem</i> ...	80
Gambar 12.1.2. Diagram Alir Proses Pembuatan Krim Biskuit Bunga <i>Gem</i>	81
Gambar 12.2.1. Diagram Alir Pembuatan Biskuit Manis	90
Gambar 12.2.2. Diagram Alir Penentuan <i>Critical Control Point</i>	93
Gambar 12.3.1. Diagram Alir Pembuatan Biskuit Kelapa.....	102

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1. Komposisi Kimia Tepung Terigu dalam 100 gr Bahan	31
Tabel 5.1. Parameter Uji Penerimaan Bahan Baku dan Pembantu di PT.UBM	40
Tabel 10.1. Standar Mutu Tepung Terigu.....	71
Tabel 10.2. Syarat Mutu Bahan Baku dan Pembantu yang ditetapkan oleh PT.UBM	72
Tabel 12.2.1. Karakteristik Bahaya	89
Tabel 12.2.2. Penggolongan Produk berdasarkan Kategori Resiko.....	91