

**PROSES PENGOLAHAN MIE KERING
DI PT.SURYA PRATISTA HUTAMA
SIDOARJO – JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

VONNY INDRA SUTEJO	6103009071
ANTHONY WIBISONO LUGITO	6103009075
YOSEPHINE RENITA	6103009081

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

2012

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Vonny Indra Sutejo, Anthony Wibisono Lugito, Yosephine Renita

NRP : 6103009071, 6103009075, 6103009081

Menyetujui Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul : PROSES PENGOLAHAN MIE KERING DI PT. SURYA PRATISTA HUTAMA, SIDOARJO – JAWA TIMUR

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, 8 Agustus 2012

Yang menyatakan,



Vonny Indra Sutejo

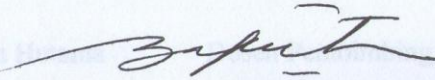
Anthony Wibisono Lugito

Yosephine Renita

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul **"PROSES PENGOLAHAN MIE KERING DI PT.SURYA PRATISTA HUTAMA, SIDOARJO – JAWA TIMUR"** yang diajukan oleh Vonny Indra Sutejo (6103009071), Anthony Wibisono Lugito (6103009075), Yosephine Renita (6103009081), telah diujikan pada tanggal 30 Juli 2012 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji.



Dr. Ir. A. Ingani Widjajaseputra, MS.
Tanggal: 30-7-2012

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian,



Ir. Theresia Endang Widoeri Widyastuti, MP.
Tanggal: 31-8-2012

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul **"PROSES PENGOLAHAN MIE KERING DI PT. SURYA PRATISTA HUTAMA, SIDOARJO - JAWA TIMUR"**, yang diajukan oleh Vonny Indra Sutejo (6103009071), Anthony Wibisono Lugito (6103009075), Yosephine Renita (6103009081) telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. Surya Pratista Hutama
Kepala Personalia,

Dosen Pembimbing,



Muhamad Imbran

Tanggal: 15-08-2012

Dr. Ir. A. Ingani Widjajaseputra, MS.

Tanggal: 30-7-2012

Surabaya, 8 Agustus 2012

Vonny Indra Sutejo
NRP. 6103009071

Anthony Wibisono Lugito
NRP. 6103009075

Yosephine Renita
NRP. 6103009081

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN ILMIAH

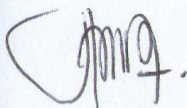
Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami yang berjudul:

PROSES PENGOLAHAN MIE KERING DI PT.SURYA PRATISTA HUTAMA SIDOARJO – JAWA TIMUR

adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kersarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis akan 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 dan 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

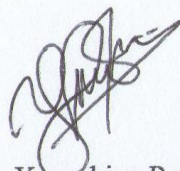
Surabaya, 8 Agustus 2012



Vonny Indra Sutejo
NRP. 6103009071



Anthony Wibisono Lugito
NRP. 6103009075



Yosephine Renita
NRP. 6103009081

Vonny Indra Sutejo (6103009071), Anthony Wibisono Lugito (6103009075), Yosephine Renita (6103009081). **“Proses Pengolahan Mie Kering di PT. Surya Pratista Utama Sidoarjo – Jawa Timur”**. Di bawah bimbingan: Dr. Ir. A. Ingani Widjajaseputra, MS.

ABSTRAK

Mie merupakan salah satu jenis makanan yang dapat menjadi makanan pendamping nasi. Produk ini mudah diterima oleh masyarakat Indonesia karena dapat digunakan sebagai variasi lauk, selain sayur, ikan, daging, dan sebagainya. Dewasa ini pola konsumsi masyarakat Indonesia untuk memilih makanan berubah kearah produk makanan yang disajikan secara praktis, tetapi tetap beragam. Hal tersebut mengakibatkan dampak yang positif terhadap industri makanan instan, seperti produk mie kering.

PT. Surya Pratista Utama (PT. SUPRAMA) merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pangan yang memproduksi mie kering. Produk mie kering dari PT. Surya Pratista Utama dikenal di berbagai kalangan masyarakat karena distribusinya yang merata di wilayah Indonesia dan diekspor ke beberapa negara di dunia. Hal inilah yang menjadikan PT. SUPRAMA dipilih sebagai tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang dapat memberikan pengalaman serta pengetahuan yang bermanfaat. Maka dari itu segala hal yang berkaitan dengan produk mie kering PT. SUPRAMA dituliskan dalam laporan praktek kerja industri pengolahan pangan ini.

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. SUPRAMA ini dilaksanakan pada tanggal 23 Desember 2011 sampai dengan 14 Januari 2012. PT. SUPRAMA Jalan Raya Sidoarjo – Wonoayu Km 3, Desa Suko, Sidoarjo, Jawa Timur. Proses produksi mie kering berlangsung selama 24 jam yang terbagi menjadi tiga *shift*.

Kata kunci: Mie kering, PT. Surya Pratista Utama (PT. SUPRAMA)

Vonny Indra Sutejo (6103009071), Anthony Wibisono Lugito (6103009075), Yosephine Renita (6103009081). **Dried Noodle Processing in PT. Surya Pratista Hutama, Sidoarjo-East Java.**
Advisory Committee: Dr. Ir. A. Ingani Widjaseputra, MS.

ABSTRACT

Noodle is one type of food that can be complementary foods. The product is readily accepted by Indonesian people as supplementary food, in addition to vegetables, fish, meat, and so forth. The pattern of food consumption of Indonesian people has changed to varieties of food which can be easier to prepare. This tendency has positive impact on noodle manufactory.

PT. Surya Pratista Hutama (PT. SUPRAMA) is a dry noodle manufacture with 36.000 ton/year capacity. The products distributed to around of Indonesia and it also exported to several countries.

Food Processing Industry Practice (PKIPP was held on December 23, 2011 until January 14, 2012) at PT. SUPRAMA, Jalan Raya Sidoarjo-Wonoayu Km 3, Desa Suko, Sidoarjo-East Java.

Key words: Dry noodle, PT. Surya Pratista Hutama (PT. SUPRAMA)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, penulis dapat menyelesaikan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program sarjana di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, dengan judul **“Proses Pengolahan Mie Kering di PT. Surya Pratista Utama, Sidoarjo - Jawa Timur”**. Penyusunan laporan PKIPP ini juga tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Dr. Ir. A. Ingani Widjajaseputra, MS. 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. Muhamad Imbran selaku Kepala Personalia dan 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.
3. 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.

Penulisan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca. Akhir kata, penulis mengharapkan semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Juli 2012

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
 BAB I. PENDAHULUAN.....	 1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan PKIPP.....	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. Visi dan Misi Perusahaan.....	6
2.3. Lokasi Perusahaan.....	8
2.4. Tata Letak Pabrik.....	11
 BAB III. STRUKTUR ORGANISASI DAN PENGELOLAAN.....	 19
3.1 Bentuk Perusahaan.....	19
3.2 Struktur Organisasi.....	20
3.3 Tugas dan Kualifikasi Karyawan.....	22
3.4 Kesejahteraan Karyawan.....	50
3.5 Fasilitas Karyawan.....	51
 BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU.....	 53
4.1 Bahan Baku Pembuatan mie.....	53
4.1.1. Tepung Terigu.....	53
4.1.2. Air.....	54
4.1.3. Garam Karbonat.....	55
4.2 Bahan Pembantu.....	56
4.2.1 Telur.....	56

4.2.2	Garam Dapur (NaCl)	57
4.2.3	Tartrazine CI 19140	57
BAB V.	PROSES PENGOLAHAN	58
5.1.	Proses Produksi dan Proses Pengolahan	58
5.1.1.	Pengertian Proses Produksi	58
5.1.2.	Pengertian Proses Pengolahan	59
5.2.	Proses Pengolahan Mie Kering	59
5.2.1.	Urutan Proses Pengolahan Mie Kering	59
5.2.2.	Fungsi Pengolahan	60
BAB VI.	PENGEMASAN	65
6.1.	Bahan Pengemas dan Metode Pengemas	66
6.1.1.	Bahan Pengemas	66
6.1.1.1.	Kemasan Primer	66
6.1.1.2.	Kemasan Sekunder	67
6.1.1.3.	Kemasan Tersier	67
6.1.2.	Metode Pengemas	68
6.2.	Metode Penyimpanan	68
BAB VII.	SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	70
7.1.	Mesin Utama	70
7.2.	Peralatan	76
BAB VIII.	SUMBER DAYA YANG DIGUNAKAN	78
8.1.	Batu bara	78
8.2.	Listrik	78
8.3.	Generator Set	79
BAB IX.	SANITASI DAN LIMBAH	80
9.1.	Sanitasi	80
9.1.1.	Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Pembantu	81
9.1.2.	Sanitasi Air	82
9.1.3.	Sanitasi Gedung dan Lingkungan Pabrik	83
9.1.4.	Sanitasi Mesin dan Peralatan	83
9.1.5.	Sanitasi Pekerja	84
9.2.	Limbah	85
9.2.1.	Limbah Cair	86
9.2.2.	Limbah Padat	87
BAB X.	PENGAWASAN MUTU	88
10.1.	Pengawasan Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu	88
10.2.	Pengawasan Mutu Proses Produksi	89

10.3.	Pengawasan Mutu Produk Akhir	90
BAB XI.	PEMASARAN	92
BAB XII.	TUGAS KHUSUS	94
12.1.	Pengolahan Limbah Cair di PT. SUPRAMA (Oleh: Vonny Indra Sutejo/6103009071)	94
12.2.	Peranan Penggunaan Tepung Tapioka dalam Proses Pengolahan Mie (Oleh: Anthony Wibisono Lugito/ 6103009075).....	103
12.2.1	Tepung Terigu	103
12.2.2	Tepung Tapioka	104
12.2.3	Gelatinisasi Pati pada Mie	105
12.3.	Batu Bara dan Listrik PLN sebagai Sumber Daya di PT. SUPRAMA (Oleh: Yosephine Renita/ 6103009081) ..	107
BAB XIII.	KESIMPULAN DAN SARAN	111
13.1.	Kesimpulan	111
13.2.	Saran	112
DAFTAR PUSTAKA		113
LAMPIRAN		118

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1. Syarat Tepung Terigu untuk Pengolahan Pangan.....	54
Tabel 4.2. Standar Umum Air untuk Pengolahan Pangan	55
Tabel 5.1. Syarat Mutu Mie Kering menurut SNI 01.2974-1992.....	59
Tabel 6.1. Permeabilitas dan Transmisi Plastik Polipropilen.....	67
Tabel 12.1. Baku Mutu Air Limbah untuk Kawasan Industri.....	99
Tabel 12.2. Mutu Air Limbah PT. SUPRAMA.....	100
Tabel 12.3. Komposisi Kimia Terigu/100 g Bahan	103
Tabel 12.4. Sifat Fisikokimia Tepung Terigu.....	104
Tabel 12.5. Kandungan Gizi Tepung Tapioka/100 g Bahan.....	104
Tabel 12.6. Sifat Fisikokimia Tepung Tapioka.....	105

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Denah Lokasi Pabrik	9
Gambar 2.2. Pola Aliran Garis Lurus atau <i>Straight line</i>	12
Gambar 2.3. Pola Aliran <i>Serpentine</i> atau <i>Zig Zag (S-Shaped)</i>	13
Gambar 2.4. Pola Aliran <i>U-Shaped</i>	14
Gambar 2.5. Pola Aliran <i>Circular</i>	14
Gambar 2.6. Pola Aliran <i>Odd Anggle</i>	15
Gambar 2.7. Tata Letak Pabrik PT. SUPRAMA	18
Gambar 3.1. Struktur Organisasi PT. SUPRAMA	52
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Produksi Mie Kering PT. SUPRAMA	61
Gambar 7.1. <i>Hopper Screw</i>	71
Gambar 7.2. <i>Mixer</i>	72
Gambar 7.3. <i>Dough Feeder</i>	72
Gambar 7.4. <i>Roller Press</i>	73
Gambar 7.5. <i>Slitter</i>	74
Gambar 7.6. <i>Steamer Box</i>	74
Gambar 7.7. <i>Cooling Fan</i>	76
Gambar 7.8. Palet Kayu	76
Gambar 7.9. Palet Plastik	76
Gambar 7.10. <i>Forklift</i>	77
Gambar 12.1. Skema Pengolahan Limbah Cair PT. SUPRAMA	98
Gambar 12.2. Proses Gelatinisasi Pati	106