

**LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI
PENGOLAHAN PANGAN**

**PROSES PRODUKSI BUTTER COOKIES
DI PT. GARUDAFOOD PUTRA PUTRI JAYA
DRIYOREJO - GRESIK**



OLEH:

ELKANA HOSANASEA	6103009009
AFA DIAN MARDIAH	6103009138

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2012**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Elkana Hosanasea, Afa Dian Mardiah

NRP : 6103009009, 6103009138

Menyetujui karya ilmiah kami:

Judul:

**Proses Produksi *Butter Cookies* di PT. Garudafood Putra Putri Jaya
Driyorejo-Gresik**

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.

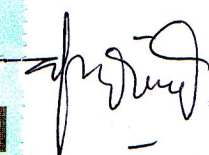
Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, Juni 2012

Yang menyatakan,


(Elkana Hosanasea)

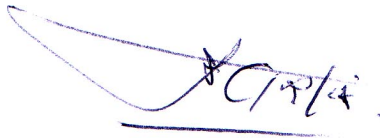



(Afa Dian Mardiah)

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “**Proses Produksi *Butter Cookies* di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Driyorejo-Gresik**” yang diajukan oleh Elkana Hosanasea (6103009009) dan Afa Dian Mardiah (6103009138), telah diujikan pada tanggal 21 Mei 2012 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji



Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS

Tanggal: 6 Juni 2012

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian,



Ir. Theresia Endang Widoeri Widyastuti, MP

Tanggal:

LEMBAR PERSETUJUAN

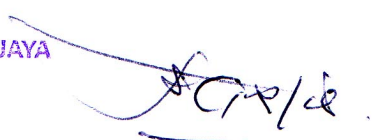
Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Produksi *Butter Cookies* di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Driyorejo-Gresik” yang diajukan oleh Elkana Hosanasea (6103009009) dan Afa Dian Mardiah (6103009138), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. Garudafood Putra Putri Jaya
People Development Section Head

Dosen Pembimbing


PT GARUDAFOOD PUTRA PUTRI JAYA

Ahmad Ridha
Tanggal: 23 Juni 2012


Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS
Tanggal: 6 Juni 2012

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

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

**Proses Produksi *Butter Cookies* di PT. Garudafood Putra Putri Jaya
Driyorejo-Gresik**

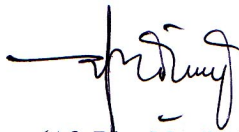
adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya 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 2009).

Surabaya, Juni 2012



(Elkana Hosanasea)



(Afa Dian Mardiah)

Elkana Hosanasea (6103009009) dan Afa Dian Mardiah (6103009138)
Judul: **Proses Produksi *Butter Cookies* di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Driyorejo-Gresik**
Di bawah bimbingan Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS.

ABSTRAK

Biskuit merupakan produk pangan hasil pemanggangan yang terbuat dengan bahan dasar tepung terigu, dengan kadar air akhir kurang dari 5%. Salah satu variasi dari biskuit adalah *butter cookies*. PT. Garudafood Putra Putri Jaya merupakan salah satu perusahaan yang juga memproduksi *butter cookies*. *Butter cookies* yang diproduksi oleh PT. Garudafood Putra Putri Jaya telah memenuhi standar mutu karena telah memiliki izin dari BPOM (Balai Penelitian Obat dan Makanan) yang terbukti dengan terteranya nomor registrasi MD dan telah diterapkannya sistem GMP (*Good Manufacturing Practices*) serta sistem 5R (Ringkas, Rapi, Resik, Rawat, Rajin).

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan pada PT. Garudafood Putra Putri Jaya mulai dilaksanakan antara tanggal 28 Desember 2011 sampai 27 Januari 2012. Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Garudafood Putra Putri Jaya dilakukan dengan metode wawancara langsung, pengamatan, observasi lapangan, serta berdasarkan hasil dari studi pustaka.

PT. Garudafood Putra Putri Jaya merupakan perusahaan berbentuk perseroan Terbatas (PT). Sumber daya manusia yang terlibat secara langsung dan tidak langsung dalam proses produksi PT. Garudafood Putra Putri Jaya berjumlah 4.230 orang. Proses pembuatan *butter cookies* dibagi menjadi tiga lini, yaitu lini *stock preparation*, lini *baking* dan lini *packaging*. Bahan pembuatan *butter cookies* oleh PT. Garudafood Putra Putri Jaya dibagi menjadi dua, yaitu bahan baku dan bahan pembantu. Pengawasan mutu berdasarkan HACCP dilakukan terhadap bahan baku dan bahan pembantu, proses produksi untuk menghasilkan produk *butter cookies* yang berkualitas. Sanitasi pabrik juga sangat diperhatikan di PT. Garudafood Putra Putri Jaya agar produk *butter cookies* yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi.

Kata kunci: *butter cookies*, PT. Garudafood Putra Putri Jaya, HACCP

Elkana Hosanasea (6103009009) and Afa Dian Mardiah (6103009138)
Title: **Production Process Butter Cookies in PT. Garudafood Putra Putri Jaya Driyorejo-Gresik**
Advisory Committee: Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS.

ABSTRAK

Biscuit is the result of charring of food products made with basic ingredients of flour, with a final moisture content of less than 5%. One variation of the biskuit are butter cookies. PT. Garudafood Putra Putri Jaya is one company that also produces butter cookies. Butter cookies produced by PT. Garudafood Putra Putri Jaya has permission quality standards from the BPOM (Research Institute for Food and Drugs), which proved by registration number MD and has been the practice of GMP (Good Manufacturing Practices) and 5S system (Quick, Neat, Rehearsal, Care, Diligent).

Food Processing Industry Practice at PT. Garudafood Putra Putri Jaya began to be implemented between the date of December 28, 2011 until January 27, 2012. Practice implementation of the Food Processing Industry in the PT. Garudafood Putra Putri Jaya was conducted by direct interview, observation, field observation, and based on the results of the literature.

PT. Garudafood Putra Putri Jaya is a limited liability company (PT). Human resources who are involved directly and indirectly in the production process of PT. Garudafood Putra Putri Jaya totaled 4230 people. The process of making butter cookies are divided into three lines, namely the stock preparation line, baking line and packaging line. The manufacture of butter cookies by PT. Garudafood Putra Putri Jaya is divided into two, namely raw materials and auxiliary materials. Based on the HACCP quality control carried out on raw materials and auxiliary materials, production processes to produce a quality butter cookies. Sanitation plant is also observed in the PT. Garudafood Putra Putri Jaya butter cookies so that the resulting product is safe for consumption.

Kata kunci: *butter cookies*, PT. Garudafood Putra Putri Jaya, HACCP

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat, rahmat, dan bimbingan-Nya maka penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yang merupakan salah satu syarat akademis untuk dapat menyelesaikan program sarjana S-1 di Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak sangatlah sulit bagi penulis untuk menyelesaikan makalah ini. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS selaku dosen pembimbing penulis yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikirannya dalam mengarahkan penulis selama penyusunan makalah ini.
2. Seluruh staf dan karyawan di PT. Garudafood Putra Putri Jaya yang telah banyak membantu dan memberikan informasi yang penulis butuhkan dalam penulisan makalah ini.
3. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan lewat doa-doanya dan atas dukungan yang telah diberikan baik berupa material maupun moril.
4. Sahabat-sahabat penulis yang telah banyak membantu penulis dalam proses pembuatan makalah ini.
5. Semua pihak yang telah memberikan bantuan dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini.

Penulis menyadari bahwa makalah ini masih kurang sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pihak

pembaca. Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan saudara-saudara semua dan semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Mei 2012

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	4
1.2.1. Tujuan Umum.....	4
1.2.2. Tujuan Khusus.....	4
1.3. Metode Pelaksanaan.....	4
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	5
BAB II TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	6
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan	6
2.2. Lokasi Pabrik.....	8
2.3. Tata Letak Pabrik	12
BAB III STRUKTUR ORGANISASI	17
3.1. Bentuk Perusahaan	17
3.2. Deskripsi Tugas dan Kualifikasi Pekerja.....	23
3.2.1. Deskripsi Tugas.....	23
3.2.2. Kualifikasi Pekerja	28
3.3. Kesejahteraan Pekerja	29
3.3.1. Fasilitas	30
3.3.2. Upah	31
3.3.3. Jam Kerja	32

BAB IV	BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	33
4.1.	Bahan Pembuatan <i>Butter Cookies</i>	34
4.1.1.	Bahan Baku Pembuatan <i>Butter Cookies</i>	34
4.1.2.	Bahan Pembantu Pembuatan <i>Butter Cookies</i> ...	37
BAB V	PROSES PENGOLAHAN	41
5.1.	Pengertian dan Proses Pengolahan.....	41
5.2.	Urutan Proses.....	47
BAB VI	PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	48
6.1.	Bahan Pengemas dan Metode Pengemasan	48
6.2.	Alat dan Metode Penyimpanan	51
BAB VII	SPESIFIKASI MESIN	58
7.1.	Macam, Jumlah, dan Spesifikasi Mesin	58
7.2.	Perawatan, Perbaikan dan Penyediaan Suku Cadang	67
BAB VIII	SUMBER DAYA	68
8.1.	Macam dan Jumlah Daya yang Digunakan.....	68
BAB IX	SANITASI PABRIK	71
9.1.	Sanitasi Pabrik.....	72
9.2.	Sanitasi Peralatan	75
9.3.	Sanitasi Bahan Baku.....	77
9.4.	Sanitasi Air Proses.....	77
9.5.	Sanitasi Pekerja	81
BAB X	PENGAWASAN MUTU.....	84
10.1.	Pengawasan Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu ...	87
10.2.	Pengawasan Mutu pada Proses Produksi.....	89
10.3.	Pengawasan Mutu Produk Akhir.....	93
BAB XI	PENGOLAHAN LIMBAH	102
11.1.	Limbah Padat.....	103
11.2.	Limbah Cair.....	104

BAB XII TUGAS KHUSUS	119
12.1. Penentuan Umur Simpan <i>Butter Cookies</i> di PT. Garudafood Putra Putri Jaya (Oleh: Afa Dian Mardiah/6103009138).....	117
12.2. Penerapan HACCP pada Produk <i>Butter Cookies</i> di PT. Garudafood Putra Putri Jaya (Oleh: Elkana Hosanasea/ 6103009009).....	128
12.2.1. Tinjauan Umum HACCP	128
12.2.2. Tujuan dan Fungsi HACCP	129
12.2.3. Prinsip HACCP	130
12.2.4. HACCP pada Produk <i>Butter Cookies</i> di PT. Garudafood Putra Putri Jaya.....	132
BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN.....	153
13.1. Kesimpulan.....	148
13.2. Saran.....	149
DAFTAR PUSTAKA	150

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1.	Kualifikasi Tenaga Kerja PT. Garudafood Putra Putri Jaya	22
Tabel 4.1.	Jenis Tepung Berdasarkan Kadar Protein	34
Tabel 5.1.	Standar Parameter Proses	44
Tabel 9.1.	Sanitasi Minimum Peralatan PT. Garudafood Putra Putri Jaya	76
Tabel 9.2.	Standar Air Bersih.....	78
Tabel 9.3.	Standar Air Minum	80
Tabel 10.1.	Kriteria Mutu Pada Produk-Produk Pangan	85
Tabel 10.2.	Standar Mutu <i>Butter Cookies</i> Pada Lini Stok Preparasi.....	90
Tabel 10.3.	Standar Mutu <i>Butter Cookies</i> Pada Proses Cetak	94
Tabel 10.4.	Standar Mutu <i>Butter Cookies</i> Pada Proses <i>Baking</i>	95
Tabel 10.5.	Standar Mutu <i>Butter Cookies</i> Pada Proses <i>Packaging</i>	96
Tabel 12.1.	Syarat Mutu Biskuit	120
Tabel 12.2.	Spesifikasi Produk <i>Butter Cookies</i>	133
Tabel 12.3.	Tindakan Pengendalian <i>Butter Cookies</i> Pada Proses Stok Preparasi	137
Tabel 12.4.	Tindakan Pengendalian <i>Butter Cookies</i> Pada Proses <i>Baking</i>	139
Tabel 12.5.	Tindakan Pengendalian <i>Butter Cookies</i> Pada Proses <i>Packaging</i>	142
Tabel 12.6.	Penentuan <i>Critical Control Point</i> (CCP) Proses Pembuatan <i>Butter Cookies</i>	146

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1.	Denah Lokasi Pabrik PT. Garudafood Putra Putri Jaya	11
Gambar 2.2.	Tata Letak pabrik PT. Garudafood Putra Putri Jaya	15
Gambar 3.1.	Struktur Organisasi PT. Garudafood Putra Putri Jaya.....	24
Gambar 5.1.	Urutan Proses Pembuatan Biskuit <i>Butter Cookies</i>	47
Gambar 6.1.	<i>Layout</i> Gudang Bahan Baku Mayor	54
Gambar 6.2.	Penumpukan Barang pada Palet	56
Gambar 6.3.	Sistem Penumpukan Blok	57
Gambar 7.1.	<i>Mixer</i> Adonan	59
Gambar 7.2.	<i>Rotary Moulder</i>	60
Gambar 7.3.	<i>Sugar Sprinkle</i>	62
Gambar 7.4.	<i>Baking Machine</i>	63
Gambar 7.5.	<i>Cooling Conveyor</i>	64
Gambar 7.6.	<i>Conveyor Metal Detector</i>	65
Gambar 7.7.	<i>Vertical Packaging Machine</i>	66
Gambar 11.1.	Denah Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL).....	107
Gambar 12.1	Penentuan Umur Simpan Produk Pangan Berdasarkan Kadar Air dan Kadar Air Kritis	122
Gambar 12.2	Diagram Alir Proses Pembuatan biskuit <i>Butter Cookies</i>	134
Gambar 12.3	Diagram Alir Penentuan <i>Critical Control Point</i>	145