

**PROSES PEMBUATAN MI BASAH
DI CENTRAL KITCHEN PT. WIZZMIE BOGA
ABADI JUANDA-SIDOARJO**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

**ANGELICA ANDRIANI
VIRGIAWAN ABELIUS SUBAGYO
ALEXANDER JECONIA PRADIBTA A.**

**6103021027
6103021038
6103021048**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2024**

**PROSES PEMBUATAN MI BASAH
DI CENTRAL KITCHEN PT. WIZZMIE BOGA
ABADI JUANDA-SIDOARJO**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:

ANGELICA ANDRIANI	6103021027
VIRGIAWAN ABELIUS SUBAGYO	6103021038
ALEXANDER JECONIA PRADIBTA A.	6103021048

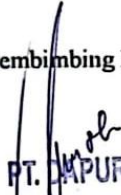
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **"Proses Pembuatan Mi Basah di Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi Juanda-Sidoarjo"**, yang diajukan oleh Angelica Andriani (6103021027), Virgiawan Abelius Subagyo (6103021038), Alexander Jeconia Pradibta Adriawan (6103021048), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing,



PT. DAPUR BOGA LESTARI

Umar Saichan
Direktur Utama
Central Kitchen
PT. Wizzmie Boga Abadi
Tanggal: 26 Juli 2024



Rachel Meiliawati Yoshari, S.TP., M.Si.
NIK/MIDK: 611.15.0877/0710059301
Tanggal: 26 Juli 2024

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pembuatan Mi Basah di Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi, Juanda-Sidoarjo”**, yang diajukan oleh Angelica Andriani (6103021027), Virgiawan Abelius Subagyo (6103021038), Alexander Jeconia Pradibta Adriawan (6103021048), telah diujikan pada tanggal 22 Juli 2024 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji

Ketua Penguji,



Rachel Meiliawati Yoshari, S.TP., M.Si.

NIK/NIDK: 611.15.0877/0710059301

Tanggal: 26 Juli 2024

Mengetahui



Dr. Ir. Susana Kusnarini, M.Si.

NIK: 611.89.0155

NIDN: 004066401

Tanggal: 26 - 7 - 2024



Dr. Ignatius Sianta, S.TP., MP.

NIK: 611.00.0429

NIDN: 0726017402

Tanggal: 26 - 7 - 2024 .

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Rachel Meiliawati Yoshari, S.TP., M.Si.

Anggota : Johanes Pramanto Adrianto

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

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

Proses Pembuatan Mi Basah di Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi Juanda-Sidoarjo

Adalah hasil karya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang sepengetahuan 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 2010.

Surabaya, 25 Juli 2024



Angelica Andriani Virgiawan Abelius S Alexander Jeconia P. A.

**LEMBAR PERNYATAAN
PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama: Angelica Andriani, Virgiawan A. S., Alexander Jeconia P. A.
NRP : 6103021027, 6103021038, 6103021048

Menyetujui Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul:

**Proses Pembuatan Mi Basah di Central Kitchen PT. Wizzmie
Boga Abadi Juanda-Sidoarjo**

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (*Digital library* Perpustakaan Universitas Katolik 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, 25 Juli 2024

Yang Menyatakan,


The stamp is a yellow rectangular revenue stamp (Meterai Tempel) with a value of 10,000 Rupiah. It features the Garuda emblem of Indonesia in the center. The text on the stamp includes 'REPUBLIK INDONESIA' at the top, '10.000' in large digits, and 'METERAI TEMPEL' at the bottom. A unique alphanumeric code '8354FALX198820409' is visible. Two handwritten signatures are written over the stamp.

Angelica Andriani Virgiawan Abelius S. Alexander Jeconia P. A.

Angelica Andriani (6103021027), Virgiawan Abelius S. (6103021038), Alexander Jeconia P. A. (6103021048). **Proses Pembuatan Mi Basah di Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi Juanda-Sidoarjo**

Pembimbing: Rachel Meiliawati Yoshari, S.TP., M.Si.

ABSTRAK

Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi merupakan tempat produksi mi basah untuk *outlet* Wizzmie. Central Kitchen yang berlokasi di Jl. Raya Bypass Juanda No. 57, Dukuh, Sedati Agung, Kecamatan. Gedangan, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur, 61253. Lokasi Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi berada di pinggir jalan raya yang strategis sehingga memudahkan proses penerimaan dan pengiriman barang. Bahan baku pembuatan mi basah meliputi, air, telur, garam, bahan pengental, dan tepung. Kapasitas produksi per harinya adalah 4.000 kg tepung. Jam kerja para karyawan terbagi dalam dua *shift* per harinya. Pembuatan mi basah dimulai dari penimbangan dan pencampuran bahan, pemipihan dan pemotongan adonan, penggulungan dan pengemasan. Mi basah pembekuan cepat dengan *air blast* dan penyimpanan pada *cold storage*. Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi menggunakan tata letak *product layout*. Kemasan yang digunakan menggunakan dua macam, yaitu plastik PE dengan dan karton seal. Ketebalan plastik yang digunakan adalah 7 mm dengan ukuran 34 x 23 cm. Kemasan karton seal yang berfungsi sebagai kemasan sekunder memiliki ukuran sebesar 340 x 250 x 310 mm. Terdapat beberapa bahaya fisik, kimia, dan biologi yang mungkin ditimbulkan selama proses produksi. Pada Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi, terdapat beberapa saran dan evaluasi terkait jaminan mutu dan kualitas pada area penggudangan bahan baku, area pabrik, dan area produksi. Salah satu diversifikasi produk mi yang dapat dilakukan adalah mi gluten free berbahan tepung mocaf.

Kata kunci: Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi, pengolahan mi basah

Angelica Andriani (6103021027), Virgiawan Abelius S. (6103021038), Alexander Jeconia P. A. (6103021048). **Wet Noodles Processing in Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi Juanda-Sidoarjo**

Supervisor: Rachel Meiliawati Yoshari, S.TP., M.Si.

ABSTRACT

Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi is a wet noodle production site for Wizzmie outlets. Central Kitchen is located on Jl. Raya Bypass Juanda No. 57, Dukuh, Sedati Agung, District. Gedangan, Sidoarjo Regency, East Java, 61253. Location of Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi is located on a strategic main road, making the process of receiving and sending goods easier. The raw materials for making wet noodles include water, eggs, salt, chewing agents and flour. Production capacity per day is 4,000 kg of flour. Working hours are divided into two shifts per day. Wet noodles processing starts from weighing and mixing the ingredients, flattening and cutting the dough, rolling and packed. Wet noodles then quick frozed with air blast and stored in cold storage. Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi uses a product layout. Two types of packaging are used, namely PE plastic with seal and cardboard. The thickness of the plastic used is 7 mm with dimensions of 34 x 23 cm. The sealed carton packaging which functions as secondary packaging has a size of 340 x 250 x 310 mm. There are several physical, chemical and biological hazards that may arise during the production process. At Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi, there are several suggestions and evaluations regarding quality assurance and quality in the raw material warehouse area, factory area and production area. One diversification of noodle products that can be done is gluten free noodles made from mocaf flour.

Keywords: Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi, wet noodle processing

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan tepat pada waktunya, meskipun masih banyak kekurangan didalamnya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Rachel Meiliawati Yoshari, S.TP., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam membimbing dan mengarahkan penulis.
2. Bapak Umar Saichan selaku direktur utama Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi, yang telah berkenan memberikan kesempatan melaksanakan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan.
3. Bapak Johanes Pramanto Adrianto selaku tim penguji, yang telah berkenan meluangkan waktu dan tenaga untuk menguji tim penulis.
4. Keluarga, teman-teman, staf di Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi yang telah mendukung penulis dalam menyelesaikan laporan.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini masih jauh dari kata sempurna. Semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 25 Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SUSUNAN TIM PENGUJI	iv
LEMBAR PERNYATAN KEASLIAN KARYA ILMIAH	v
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL	xv
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan.....	2
1.2.1. Tujuan Umum.....	2
1.2.2. Tujuan Khusus.....	3
1.3. Metode Pelaksanaan	3
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	4
II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	5
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan	5
2.2. Visi dan Misi Perusahaan	6
2.2.1. Visi Perusahaan	6
2.2.2. Misi Perusahaan	6
2.2.3. Logo Perusahaan	6
2.3. Lokasi Pabrik.....	8
2.3.1. Tata Letak Pabrik.....	10
III. STRUKTUR ORGANISASI	13
3.1. Struktur Organisasi.....	13
3.2. Deskripsi Tugas dan Wewenang Karyawan.....	14
3.3. Ketenagakerjaan	16

3.3.1. Jam Kerja	16
3.3.2. Kesejahteraan Karyawan.....	17
IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	19
4.1. Tepung Terigu Protein Tinggi.....	20
4.2. Telur Ayam	21
4.3. Air Minum.....	23
4.4. Garam.....	24
4.5. Pengenyal	24
V. PROSES PENGOLAHAN	26
5.1. Penerimaan Bahan Baku	27
5.2. Proses Pengolahan Mi	28
VI. PENGEMASAN, PENYIMPANAN, DAN DISTRIBUSI	33
6.1. Bahan Pengemas dan Metode Penyimpanan.....	33
6.2. Penyimpanan dan Penggudangan.....	36
6.3. Metode dan Wilayah Distribusi	37
VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	38
7.1. <i>Flour Mixer</i>	38
7.2. <i>Dough Mixer</i>	39
7.3. Timbangan Adonan	39
7.4. Timbangan Mi.....	40
7.5. <i>Continuous Roller and Cutter</i>	41
7.6. <i>Plastic Sealer</i>	41
7.7. Loyang	42
7.8. Troli Loyang.....	42
7.9. <i>Scraper</i>	43
7.10. <i>Meja Stainless Steel</i>	43
7.11. <i>Container Plastik</i>	44
7.12. <i>Air Blast</i>	45
7.13. <i>Cold Storage</i>	45
VIII. DAYA DAN PERAWATAN MESIN.....	47
8.1. Sumber Daya Manusia	47
8.2. Sumber Daya Listrik	47
8.3. Sumber Daya Air.....	48
8.4. Perawatan, Pemeliharaan, Perbaikan, dan Penyediaan Suku Cadang	48
IX. SANITASI PABRIK	50

9.1. Sanitasi Mesin dan Peralatan.....	50
9.2. Sanitasi Gedung dan Lingkungan.....	52
9.3. <i>Personal Hygiene</i>	52
9.4. Sanitasi Bahan Baku.....	53
9.5. Pengendalian Hama.....	54
X. PENGAWASAN MUTU.....	55
10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku.....	56
10.2. Pengendalian Mutu Proses Produksi.....	56
10.3. Pengendalian Mutu Produk Akhir.....	57
XI. PENGOLAHAN LIMBAH.....	58
XII. TUGAS KHUSUS	61
12.1. Analisis Bahaya sebagai Komponen HACCP padaProses Produksi Mi Basah di Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi.....	61
12.2. Diversifikasi Mi <i>Gluten Free</i> berbahan Tepung Mocaf.....	72
12.2.1. Pendahuluan	72
12.2.2. Mi <i>Gluten Free</i>	73
12.2.3. Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>)	73
12.2.4. Aplikasi Tepung Mocaf Pada Mi <i>Gluten Free</i> ...	76
12.3. Proses Pengendalian Sanitasi Produksi.....	79
12.3.1. Pendahuluan	79
12.3.2. Saran dan Evaluasi Pada Pengendalian Kualitas Bahan Produksi	79
12.3.3. Saran dan Evaluasi Pada Pengendalian Sanitasi Area Pabrik dan Area Produksi	81
12.3.4. Saran dan Evaluasi Pada Pengendalian <i>Personal Hygiene</i>	81
12.3.5. <i>Action Plan</i> yang dapat diupayakan oleh Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi dalam Peningkatan Mutu Sistem Keamanan Pangan ...	82
XIII. KESIMPULAN DAN SARAN.....	84
13.1. Kesimpulan.....	84
13.2. Saran	85
DAFTAR PUSTAKA.....	86
LAMPIRAN	94

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Logo PT Wizzmie Boga Abadi	7
Gambar 2.2. Wizzie dan Chillie.....	7
Gambar 2.3. Tampilan <i>google earth</i> Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi dari Atas	8
Gambar 2.4. Posisi Lokasi Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi dan Beberapa Lokasi Lain yang Berkaitan.....	9
Gambar 2.5. Lokasi Pintu Masuk Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi	10
Gambar 2.6. Denah Pabrik Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi	12
Gambar 3.1. Struktur Organisasi Central Kitchen	13
Gambar 4.1. Struktur Gluten.....	20
Gambar 4.2. Struktur STPP	25
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Pembuatan Mi.....	29
Gambar 5.2. Kristal Es yang Dihasilkan dengan Dua Pembekuan yang Berbeda	31
Gambar 5.3. <i>Layout</i> Proses Produksi Mi	32
Gambar 6.1. Identitas Mi yang Dimuat Pada Kemasan Primer	35
Gambar 7.1. <i>Flour mixer</i>	38
Gambar 7.2. <i>Dough mixer</i>	39
Gambar 7.3. Timbangan adonan	40
Gambar 7.4. Timbangan mi	40
Gambar 7.5. <i>Continuous roller and cutter</i>	41
Gambar 7.6. <i>Plastic sealer</i>	42
Gambar 7.7. Loyang	42
Gambar 7.8. Troli loyang.....	43
Gambar 7.9. <i>Scraper</i>	43
Gambar 7.10. Meja <i>stainless steel</i>	44
Gambar 7.11. <i>Container</i> plastik.....	44
Gambar 7.12. <i>Air blast</i>	45
Gambar 7.13. <i>Cold storage</i>	46
Gambar 9.1. Para Pekerja Menggunakan Pakaian Sesuai SOP.....	53

Gambar 9.2. <i>Rat Box</i> yang Diletakkan Pada Ujung Area Pabrik...	54
Gambar 11.1. Kenampakan Tempat Penampungan Limbah.....	59
Gambar 11.2. <i>Grease Trap Bar Screen Filtration</i>	59

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1. Persyaratan Tingkatan Mutu Fisik Telur Ayam	22
Tabel 4.2. Persyaratan Mutu Mikrobiologis Telur Ayam	23
Tabel 4.3. Persyaratan Mutu Tingkat Kekeruhan Air Minum.....	23
Tabel 9.1. Standar Pembersihan Mesin dan Peralatan	
Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi	50
Tabel 12.1. Hasil Analisis Bahaya pada Proses Produksi	
Mi Basah di Central Kitchen PT. Wizzmie	
Boga Abadi	63
Tabel 12.2. Syarat Mutu Tepung Mocaf	75
Tabel 12.3. Perbandingan Formulasi Mi <i>Gluten Free</i>	77