

**PROSES PRODUKSI *SOFT CAKE*  
DI PT. AMBROSIA PANGAN LESTARI  
MOJOKERTO**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA  
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH:**

|                                     |                   |
|-------------------------------------|-------------------|
| <b>GENOVEVA NATALI D. RAHMAWATI</b> | <b>6103022042</b> |
| <b>NYOMAN AYU PRAMITASARI</b>       | <b>6103022053</b> |
| <b>VANUELLE FEBRINA W. SAFIRA</b>   | <b>6103022059</b> |

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2025**

**PROSES PRODUKSI *SOFT CAKE*  
DI PT. AMBROSIA PANGAN LESTARI  
MOJOKERTO**

**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

**OLEH:**

|                                     |                   |
|-------------------------------------|-------------------|
| <b>GENOVEVA NATALI D. RAHMAWATI</b> | <b>6103022042</b> |
| <b>NYOMAN AYU PRAMITASARI</b>       | <b>6103022053</b> |
| <b>VANUELLE FEBRINA W. SAFIRA</b>   | <b>6103022059</b> |

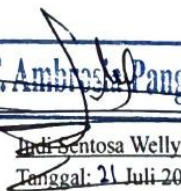
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2025**

## LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Produksi *Soft Cake* di PT. Ambrosia Pangan Lestari Mojokerto”, yang diajukan oleh Genoveva Natali Dewi Rahmawati (6103022042), Nyoman Ayu Pramitasari (6103022053), Vanuelle Febrina Widya Safira (6103022059), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Pembimbing  
Lapangan,

Dosen Pembimbing,


Indri Sentosa Welly

Tanggal: 21 Juli 2025

Dr. rer. nat. Ign. Radix A. P. Jati, S.TP., MP.

NIK: 611.14.0816

NUPTK: 4954759660130172

Tanggal: 21 Juli 2025

## LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Produksi *Soft Cake* di PT. Ambrosia Pangan Lestari Mojokerto”, yang diajukan oleh Genoveva Natali Dewi Rahmawati (6103022042), Nyoman Ayu Pramitasari (6103022053), Vanuelle Febrina Widya Safira (6103022059), telah diujikan pada tanggal 3 Juli 2025 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,  
Dr. rer. nat. Ign. Radix A. P. J., S.TP., MP.  
NIK: 611.14.0816  
NUPTK: 4951759660130172  
Tanggal: 21 Juli 2025



Mengetahui

Ketua Program Studi Teknologi Pangan  
Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si., Ph.D.  
NIK: 611.03.0561  
NUPTK: 105875865923012  
Tanggal: 22 Juli 2025



Dekan Fakultas Teknologi Pertanian  
Dr. Ignatius Srinta, S.TP., MP.  
NIK: 611.00.0429  
NUPTK: 845875265313005  
Tanggal: 22 Juli 2025



## **SUSUNAN TIM PENGUJI**

Ketua : Dr. rer. nat. Ign. Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP.

Sekretaris : Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP.

## LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

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

### **Proses Produksi *Soft Cake* di PT. Ambrosia Pangan Lestari Mojokerto**

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 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 (e) Tahun 2010).

Surabaya, 14 Juli 2025

Yang menyatakan,



Genoveva Natali D. R.    Nyoman Ayu P.    Vanuelle Febrina W. S.

## LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Genoveva Natali Dewi Rahmawati, Nyoman Ayu  
Pramitasari, Vanuelle Febrina Widya Safira  
NRP : 6103022042, 6103022053, 6103022059

Menyetujui Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:  
Judul:

**Proses Produksi *Soft Cake* di PT. Ambrosia Pangan Lestari  
Mojokerto**

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, 14 Juli 2025

Yang menyatakan,



Genoveva Natali D. R.

Nyoman Ayu P.

Vanuelle Febrina W. S.

Genoveva Natali Dewi Rahmawati (6103022042), Nyoman Ayu Pramitasari (6103022053), Vanuelle Febrina Widya Safira (6103022059). **Proses Produksi *Soft Cake* di PT. Ambrosia Pangan Lestari Mojokerto**

Pembimbing: Dr. rer. nat. Ign. Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP.

## ABSTRAK

PT. Ambrosia Pangan Lestari merupakan perusahaan yang bergerak dalam industri pangan khususnya biskuit dan *cake*. Perusahaan ini berdiri pada tahun 2018 yang terletak di Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur. Struktur organisasi pada perusahaan berbentuk struktur lini dan jumlah karyawan terdapat 28 orang. Bahan utama yang digunakan dalam proses pembuatan *soft cake* adalah tepung terigu, gula dan tepung telur. Proses produksi PT. Ambrosia Pangan Lestari dengan sistem secara *batch process* dan tata letak yang digunakan yaitu kelompok teknologi yang sistem distribusi bentuk desain U. Proses pengolahan *soft cake* di PT. Ambrosia Pangan Lestari meliputi persiapan bahan baku, pencampuran, pencetakan, pemanggangan, pendinginan dan pengemasan. Pengemasan yang digunakan oleh PT. Ambrosia Pangan Lestari yaitu kemasan primer dan kemasan sekunder. PT. Ambrosia Pangan Lestari telah menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan melakukan pengawasan mutu dari bahan baku hingga produk jadi serta sanitasi pada lingkungan pabrik, kantor, gudang, peralatan dan pekerja. Sumber daya yang digunakan adalah SDM, sumber daya listrik sekitar 345 kVA, air yang didapatkan dari sumur dan sumber daya gas. Limbah yang dihasilkan dari PT. Ambrosia Pangan Lestari selama proses produksi adalah limbah cair yang berasal dari air bekas proses produksi dan pencucian alat sedangkan limbah padat berasal dari sisa remahan yang *cake* tidak sesuai standar.

Kata kunci: PT. Ambrosia Pangan Lestari, *soft cake*, proses pengolahan pangan.



Genoveva Natali Dewi Rahmawati (6103022042), Nyoman Ayu Pramitasari (6103022053), Vanuelle Febrina Widya Safira (6103022059). **The Production Process of Soft Cake at PT. Ambrosia Pangan Lestari Mojokerto**

Supervisor: Dr. rer. nat. Ign. Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP.

### ***ABSTRACT***

PT. Ambrosia Pangan Lestari is a company specializing in the food industry, with a focus on biscuits and cakes. This company was established in 2018 and is located in Mojokerto Regency, East Java. The organizational structure of the company is in the form of a line structure, and the number of employees is 28. The main ingredients used in the process of making soft cakes are wheat flour, sugar, and egg flour. The production process of PT. Ambrosia Pangan Lestari, with a batch process system and the layout used, is a technology group with a U-shaped distribution system. The soft cake processing process at PT. Ambrosia Pangan Lestari includes preparation of raw materials, mixing, molding, baking, cooling, and packaging. The packaging used by PT. Ambrosia Pangan Lestari is primary and secondary packaging. PT. Ambrosia Pangan Lestari has implemented GMP (Good Manufacturing Practices) and carries out quality control from raw materials to finished products as well as sanitation in the factory environment, offices, warehouses, equipment, and workers. The resources used are human resources, electricity resources of around 345 kVA, water obtained from wells, and gas resources. Waste generated from PT. Ambrosia Pangan Lestari generates liquid waste during the production process, which comes from used water and washing equipment, while solid waste is produced from the remaining cake crumbs that do not meet standards.

Keywords: PT. Ambrosia Pangan Lestari, soft cake, food processing process

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul “Proses Produksi *Soft Cake* di PT. Ambrosia Pangan Lestari Mojokerto”. Penyusunan makalah ini merupakan salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan Program Sarjana Strata-1 (S-1) Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. rer. nat. Ign. Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP. Selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam membimbing dan mengarahkan penulis.
2. Bapak Judi Sentosa, yang telah berkenan memberikan kesempatan melaksanakan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Ambrosia Pangan Lestaro Mojokerto.
3. Keluarga, teman-teman, kepala pabrik, staf proses produksi dan R&D yang telah mendukung penulis dalam menyelesaikan laporan.

Akhir kata, semoga Laporan Praktik Kerja Industri Pangan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 14 Juli 2025

Tim Penulis

## DAFTAR ISI

|                                                            | Halaman |
|------------------------------------------------------------|---------|
| HALAMAN SAMPUL.....                                        | i       |
| LEMBAR PERSETUJUAN.....                                    | ii      |
| LEMBAR PENGESAHAN.....                                     | iii     |
| SUSUNAN TIM PENGUJI .....                                  | iv      |
| LEMBAR PERNYATAAN .....                                    | v       |
| LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN .....                        | v       |
| ABSTRAK.....                                               | vii     |
| <i>ABSTRACT</i> .....                                      | viii    |
| KATA PENGANTAR.....                                        | ix      |
| DAFTAR ISI .....                                           | x       |
| DAFTAR TABEL .....                                         | xiii    |
| DAFTAR GAMBAR.....                                         | xiv     |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                                       | xv      |
| I. PENDAHULUAN.....                                        | 1       |
| 1.1. Latar Belakang.....                                   | 1       |
| 1.2. Tujuan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ..... | 2       |
| 1.3. Metode Pelaksanaan .....                              | 3       |
| 1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....                     | 3       |
| II. TINJAUAN UMUM .....                                    | 4       |
| 2.1. Riwayat Singkat Perusahaan.....                       | 4       |
| 2.2. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....                 | 5       |
| 2.2.1. Lokasi.....                                         | 6       |
| 2.2.2. Tata Letak Pabrik .....                             | 8       |
| 2.2.3. Kebijakan Mutu ( <i>Quality Policy</i> ).....       | 12      |
| III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN.....                   | 14      |
| 3.1. Struktur Organisasi .....                             | 14      |
| 3.2. Deskripsi Tugas dan Wewenang .....                    | 16      |
| 3.3. Ketenagakerjaan.....                                  | 18      |
| 3.3.1. Sistem Kerja.....                                   | 19      |

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| 3.3.2. Kesejahteraan Karyawan.....                         | 20 |
| IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU.....                     | 22 |
| 4.1. Macam-macam Bahan Baku.....                           | 22 |
| 4.1.1. Tepung Terigu .....                                 | 22 |
| 4.1.2. Tepung Telur .....                                  | 24 |
| 4.1.3. Gula.....                                           | 24 |
| 4.2. Macam-macam Bahan Pembantu.....                       | 25 |
| 4.2.1. Pengemulsi.....                                     | 25 |
| 4.2.2. Premix.....                                         | 26 |
| 4.2.3. Pasta Cokelat.....                                  | 26 |
| 4.2.4. Minyak.....                                         | 27 |
| 4.2.5. Lemak .....                                         | 27 |
| 4.2.6. Aditif .....                                        | 28 |
| V. PROSES PENGOLAHAN .....                                 | 29 |
| 5.1. Pengertian dan Proses Pengolahan.....                 | 29 |
| 5.2. Urutan Proses dan Fingsi Pengolahan.....              | 30 |
| VI. PENGEMASAN, PENYIMPANAN, DAN DISTRIBUSI .....          | 36 |
| 6.1. Bahan Pengemas dan Metode Penyimpanan.....            | 36 |
| 6.2. Penyimpanan dan Metode Penyimpanan .....              | 37 |
| 6.3. Metode dan Wilayah Distribusi .....                   | 38 |
| VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN .....                 | 40 |
| 7.1. Macam, Jumlah dan Spesifikasi Mesin.....              | 40 |
| 7.2. Perawatan, Perbaikan, dan Penyediaan Suku Cadang..... | 43 |
| VIII. SUMBER DAYA .....                                    | 44 |
| 8.1. Sumber Daya Manusia (SDM).....                        | 44 |
| 8.2. Sumber Daya Listrik.....                              | 45 |
| 8.3. Sumber Daya Air .....                                 | 45 |
| 8.4. Sumber Daya Gas .....                                 | 45 |
| IX. SANITASI INDUSTRI PANGAN .....                         | 46 |
| 9.1. Sanitasi.....                                         | 46 |
| 9.1.1. Sanitasi Pabrik .....                               | 46 |
| 9.1.2. Sanitasi Kantor.....                                | 47 |
| 9.1.3. Sanitasi Gudang .....                               | 47 |
| 9.2. Sanitasi Peralatan.....                               | 47 |
| 9.3. Sanitasi Pekerja.....                                 | 48 |

|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| X. PENGENDALIAN MUTU .....                                                            | 49 |
| 10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Bahan Tambahan ...                             | 49 |
| 10.2. Pengendalian Mutu dan Proses Produksi .....                                     | 49 |
| XI. PENGOLAHAN LIMBAH .....                                                           | 51 |
| XII. TUGAS KHUSUS .....                                                               | 54 |
| 12.1. Formulasi <i>Soft Cake</i> dengan Perbedaan Proporsi<br><i>Shortening</i> ..... | 59 |
| 12.2. Formulasi <i>Soft Cake</i> dengan Perbedaan Kecepatan<br><i>Mixing</i> .....    | 61 |
| 12.3. Formulasi <i>Soft Cake</i> dengan Perbedaan Waktu <i>Mixing</i> ....            | 62 |
| XIII. KESIMPULAN DAN SARAN.....                                                       | 65 |
| 13.1. Kesimpulan.....                                                                 | 65 |
| 13.2. Saran.....                                                                      | 66 |
| DAFTAR PUSTAKA .....                                                                  | 67 |
| LAMPIRAN .....                                                                        | 74 |

## DAFTAR TABEL

|                                                                                     | Halaman |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tabel 3.1. Pembagian jam kerja karyawan PT. Ambrosia Pangan Lestari .....           | 19      |
| Tabel 4.1. Standar mutu tepung terigu.....                                          | 23      |
| Tabel 11.1. Persyaratan limbah cair untuk industri biskuit dan roti                 | 52      |
| Tabel 12.1. Formulasi dan berat bahan yang digunakan.....                           | 56      |
| Tabel 12.2. Hasil pengamatan <i>soft cake</i> pada perlakuan yang berbeda-beda..... | 57      |

## DAFTAR GAMBAR

|                                                                           | Halaman |
|---------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gambar 2.1. Produk pangan PT. Ambrosia Pangan Lestari.....                | 4       |
| Gambar 2.2. Peta lokasi PT. Ambrosia Lestari .....                        | 6       |
| Gambar 2.3. Tata Letak PT. Ambrosia Pangan Lestari .....                  | 9       |
| Gambar 2.4. Tata letak peralatan .....                                    | 11      |
| Gambar 3.1. Struktur organisasi PT. Ambrosia Pangan Lestari.....          | 15      |
| Gambar 5.1. Tempat persiapan bahan baku dan tambahan.....                 | 31      |
| Gambar 5.2. Alat <i>mixing</i> .....                                      | 32      |
| Gambar 5.3. Alat pendinginan <i>soft cake</i> .....                       | 34      |
| Gambar 5.4. Diagram alir proses pembuatan <i>soft cake</i> .....          | 35      |
| Gambar 5.5. Bentuk kemasan.....                                           | 35      |
| Gambar 6.1. Kemasan <i>soft cake</i> .....                                | 37      |
| Gambar 7.1. Oven pada PT. Ambrosia Pangan Lestari.....                    | 42      |
| Gambar 7.2. <i>Cooling conveyor</i> pada PT. Ambrosia Pangan Lestari..... | 43      |

## DAFTAR LAMPIRAN

|                                                                          | Halaman |
|--------------------------------------------------------------------------|---------|
| Lampiran 1. Dokumentasi kelompok di PT. Ambrosia Pangan<br>Lestari ..... | 74      |
| Lampiran 2. Dokumentasi beberapa hasil proyek <i>soft cake</i> .....     | 74      |