

**PROSES PENGOLAHAN TWO ISLANDS
WHITE WINE SAUVIGNON BLANC
DI PT. ARPAN BALI UTAMA, BALI**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA INDUSTRI
PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

TIFFANY A. SETIAWAN

6103023020

THERESA A. CHANDRA

6103023034

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

2026

**PROSES PENGOLAHAN TWO ISLANDS
WHITE WINE SAUVIGNON BLANC
DI PT. ARPAN BALI UTAMA, BALI**

**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:

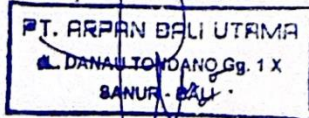
TIFFANY A. SETIAWAN	6103023020
THERESA A. CHANDRA	6103023034

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2026**

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Pengolahan Two Islands *White Wine Sauvignon Blanc* di PT. Arpan Bali Utama, Bali”, yang diajukan oleh Tiffany A. Setiawan (6103023020) dan Theresa A. Chandra (6103023034), telah diujikan pada tanggal 28 Mei 2026 dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Pembimbing Lapangan,
Quality Control Manager,
PT. Arpan Bali Utama,



Ni Komang Yehi Iramahayani, S.TP., M.Agb.

Tanggal: 24 Juni 2026

Dosen Pembimbing,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Rachel Meiliawati Yoshari".

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

NIK: 611.15.0877

NUPTK: 6842771672230382

Tanggal: 26 Juni 2026

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Pengolahan Two Islands *White Wine Sauvignon Blanc* di PT. Arpan Bali Utama, Bali”, yang diajukan oleh Tiffany A. Setiawan (6103023020) dan Theresa A. Chandra (6103023034), telah diujikan pada tanggal 28 Mei 2026 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,
Rachel Meiliawati Yoshari, S.TP., M.Si.
NIK/NUPTK: 611.15.0877/6842771672230382
Tanggal: 13 Juli 2026



Mengetahui,
Program Studi Teknologi Pangan,
Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si., Ph.D.
NIK/NUPTK: 611.03.0561/1058758659230123
Tanggal: 13 Juli 2026



Dekan Fakultas Teknologi Pertanian,
Prof. Dr. Ignatius Srinta, S.TP., MP.
NIK/NUPTK: 611.00.0429/845875252130052
Tanggal: 13 Juli 2026



SUSUNAN TIM PENGUJI

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

Sekretaris : Ir. Ira Nugerahani, M.Si.

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

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

Proses Pengolahan Two Islands *White Wine Sauvignon Blanc* di PT. Arpan Bali Utama, Bali

Adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan 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, 26 Juni 2026

Yang menyatakan,



Tiffany Audrey Setiawan

Theresa Agustina Chandra

**LEMBAR PERNYATAAN
PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Tiffany A. Setiawan dan Theresa A. Chandra

NRP : 6103023020 dan 6103023034

Menyetujui Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan pangan kami:

Judul:

Proses Pengolahan Two Islands *White Wine Sauvignon Blanc* di PT. Arpan Bali Utama, Bali

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, 26 Juni 2026

Yang menyatakan,



Tiffany Audrey Setiawan

Theresa Agustina Chandra

Tiffany Audrey Setiawan (6103023020), Theresa Agustina Chandra (6103023034). **Proses Pengolahan Two Islands *White Wine Sauvignon Blanc* di PT. Arpan Bali Utama, Bali.**
Pembimbing: Rachel Meiliawati Y., S.TP., M.Si.

ABSTRAK

Wine merupakan minuman yang diproses dengan memfermentasi sari buah menggunakan *yeast*. Salah satu produsen *wine* di Indonesia adalah PT. Arpan Bali Utama, dengan bentuk Perseroan Terbatas (PT) yang berlokasi di Jalan Danau Tondano Gg. 1X Sanur, Denpasar Selatan, Bali. Struktur organisasi PT Arpan Bali Utama menerapkan tipe lini dan staf serta menerapkan sistem tata letak *product layout* dalam proses produksinya. Salah satu produk yang dihasilkan adalah Two Islands *White Wine Sauvignon Blanc*, dengan bahan baku berupa anggur varietas *Sauvignon Blanc* dan *Saccharomyces cerevisiae*, serta *Potassium Metabisulfite* (PMS), bentonit, dan *nutrient yeast* sebagai bahan pembantu. Produksi dimulai dari tahap penerimaan bahan baku, fermentasi, dan *bottling* dengan menggunakan sistem *batch process*. Produk akhir dikemas dengan botol *Flint* dan disimpan dalam gudang bersuhu 23°C. Operasional pabrik menggunakan air sumur yang difiltrasi dengan metode *reverse osmosis* dan listrik PLN sebagai sumber utama. Sanitasi pabrik mencakup sanitasi lingkungan pengolahan dan produksi, alat dan mesin, serta karyawan. Pengawasan mutu diterapkan mulai dari bahan baku, bahan tambahan, bahan pengemas, proses produksi, hingga produk akhir. Limbah yang dihasilkan dipisahkan dan dikelola sesuai kategorinya. Lama proses fermentasi memengaruhi tingkat keasaman *wine* (pH dan TA), sementara perbedaan suhu fermentasi berpengaruh terhadap kadar Baumé Two Islands *White Wine Sauvignon Blanc* yang dihasilkan oleh PT Arpan Bali Utama.

Kata kunci: *wine*, fermentasi, PT Arpan Bali Utama, *Sauvignon blanc*

Tiffany Audrey Setiawan (6103023020), Theresa Agustina Chandra (6103023034). **The Handling Process of Two Islands White Wine Sauvignon Blanc in PT. Arpan Bali Utama, Bali.**

Advisor: Rachel Meiliawati Y., S.TP., M.Si.

ABSTRACT

Wine is a beverage produced by fermenting fruit juice using yeast. One of the wine producers in Indonesia is PT. Arpan Bali Utama, a limited liability company located on Jalan Danau Tondano Gg. 1X, Sanur, South Denpasar, Bali. The company adopts a line-and-staff organizational structure and utilizes a product layout system in its manufacturing process. One of their products is Two Islands White Wine Sauvignon Blanc, which is made from Sauvignon Blanc grapes and *Saccharomyces cerevisiae*, along with auxiliary materials such as Potassium Metabisulfite (PMS), bentonite, and yeast nutrients. Production begins with the reception of raw materials, followed by fermentation and bottling via a batch process system. The final product is packaged in Flint bottles and stored in a warehouse maintained at 23°C. Plant operations rely on well water filtered through reverse osmosis, with electricity provided by PLN as the primary power source. Plant sanitation covers the processing and production environment, equipment, machinery, and personnel. Furthermore, quality control is strictly implemented across all stages, from raw materials, additives, and packaging, through to the final product. Generated waste is segregated and managed according to its specific category. Finally, the duration of the fermentation process affects the wine's acidity levels (pH and TA), while variations in fermentation temperature influence the Baumé scale reading of the wine.

Keywords: wine, fermentation, PT Arpan Bali Utama, Sauvignon blanc

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas karunia-Nya, sehingga penulis dapat Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “**Proses Pengolahan Two Islands *White Wine Sauvignon Blanc* di PT. Arpan Bali Utama, Bali**”. Penyusunan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan 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. PT. Arpan Bali Utama yang telah menerima dan memberikan kesempatan untuk melakukan kegiatan PKIPP.
2. Ibu Ni Komang Yeni Iramahayani, S. TP., M.Agb. selaku pembimbing dan seluruh karyawan di laboratorium PT Arpan Bali Utama yang telah membimbing, mengarahkan, dan memberikan informasi selama kegiatan PKIPP berlangsung.
3. Ibu Rachel Meiliawati Y., S.TP., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam membimbing dan mengarahkan penulis selama proses penyusunan laporan PKIPP.
4. Keluarga, teman-teman, dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah senantiasa mendukung penulis dalam menyelesaikan PKIPP.

Penulis telah berusaha menyelesaikan laporan ini dengan sebaik mungkin, namun menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan sehingga karya ini masih jauh dari kata sempurna. Akhir kata, semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 19 Juni 2026

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SUSUNAN TIM PENGUJI	iv
LEMBAR PERNYATAAN 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	3
1.2.1. Tujuan Umum	3
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. Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	5
2.2. Visi dan Misi Perusahaan	6
2.2.1. Visi	6
2.2.2. Misi	6
2.2.3. <i>Hatten Wines Value</i>	6
2.3. Lokasi Pabrik	6
2.4. Tata Letak Pabrik	8
III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN	11
3.1. Bentuk Perusahaan	11
3.2. Struktur Organisasi	11
3.3. Deskripsi Tugas	14
3.4. Ketenagakerjaan	17
3.5. Kesejahteraan Pekerja	17
IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	19
4.1. Bahan Baku	19

4.1.1. Anggur	19
4.1.2. <i>Yeast</i>	25
4.2. Bahan Pembantu	26
4.2.1. Potassium Metabisulphite (PMS)	26
4.2.2. Bentonit	27
4.2.3. <i>Nutrient Yeast</i>	28
V. PROSES PENGOLAHAN	30
VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	37
6.1. Pengemasan	37
6.1.1. Bahan Pengemas	37
6.1.2. Proses Pengemasan	39
6.2. Penyimpanan	40
VII. SPESIFIKASI MESIN ALAT	44
7.1. Mesin	44
7.1.1. <i>Destemmer</i>	44
7.1.2. <i>Pneumatic Presser</i>	46
7.1.3. <i>Crossflow Filtration</i>	48
7.1.4. Mesin <i>Bottling</i>	50
7.1.5. Mesin <i>Labelling</i>	52
7.2. Alat	54
7.2.1. Tangki Fermentasi (<i>Double Wall Tank</i>)	54
VIII. SUMBER DAYA	57
8.1. Sumber Daya Air	57
8.2. Sumber Daya Listrik	57
IX. SANITASI PABRIK	59
9.1. Sanitasi Lingkungan Pengolahan dan Produksi	59
9.2. Sanitasi Alat dan Mesin	60
9.2.1. Sanitasi Alat	60
9.2.2. Sanitasi Mesin	62
9.3. Sanitasi Karyawan	62
X. PENGAWASAN MUTU	64
10.1. Pengawasan Mutu Bahan Baku, Bahan Tambahan, dan Bahan Pengemas	64
10.2. Pengawasan Mutu Proses Produksi	65
10.3. Pengawasan Mutu Produk Akhir	77
XI. PENGOLAHAN LIMBAH	79
XII. TUGAS KHUSUS	81

12.1. Pengaruh Fermentasi Terhadap Total Asam <i>White Wine Sauvignon Blanc</i> Dengan Pengukuran pH dan TA (Tiffany Audrey Setiawan/6103023020)	81
12.2. Pengaruh Perbedaan Suhu Fermentasi Terhadap Perubahan Kadar Baumé <i>White Wine Sauvignon Blanc</i> (Theresa Agustina Chandra/6103023034)	86
XIII. KESIMPULAN DAN SARAN	91
13.1. Kesimpulan	91
13.2. Saran	92
DAFTAR PUSTAKA	93
LAMPIRAN	110

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Logo 3 Merk Dagang PT Arpan Bali Utama	5
Gambar 2.2. Lokasi PT Arpan Bali Utama.....	7
Gambar 2.3. Lokasi kebun anggur Hatten Wines Vineyard.....	7
Gambar 2.4. Jarak PT Arpan Bali Utama dengan Hatten Wines The Cellardoor	8
Gambar 2.5. Tata Letak Pabrik PT. Arpan Bali Utama.....	9
Gambar 2.6. Tata Letak Mesin PT Arpan Bali Utama	10
Gambar 3.1. Struktur Organisasi PT Arpan Bali Utama	13
Gambar 4.1. Struktur Bagian Buah Anggur.....	20
Gambar 4.2. Lapisan Penyusun Kulit Buah Anggur.....	22
Gambar 4.3. Buah <i>Sauvignon Blanc</i>	23
Gambar 4.4. Struktur Senyawa Turunan 2-methoxy-3- <i>alkylpazines</i>	24
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Sauvignon Blanc</i>	30
Gambar 5.2. Proses <i>Pumping Juice Sauvignon Blanc</i>	32
Gambar 5.3. Proses Fermentasi <i>Sauvignon Blanc</i> dalam Tangki	33
Gambar 6.1. Kemasan Primer <i>Two Islands Sauvignon Blanc</i>	37
Gambar 6.2. Label Kemasan <i>Sauvignon Blanc</i>	38
Gambar 6.3. Kemasan Sekunder <i>Two Islands Sauvignon Blanc</i>	39
Gambar 6.4. Pembilasan Botol Manual	39
Gambar 6.5. Pembilasan Botol Otomatis	40
Gambar 6.6. Penempatan Wine Pada <i>Cellastac</i>	41
Gambar 7.1. Mesin Destemmer di PT Arpan Bali Utama	44
Gambar 7.2. Bagian Mesin Destemmer Della Toffola.....	45
Gambar 7.3. Skema Prinsip Kerja Mesin Destemmer	46
Gambar 7.4. Mesin Presser di PT Arpan Bali Utama	46
Gambar 7.5. Bagian Mesin Presser Della Toffola	48
Gambar 7.6. Mesin Della Toffola Wine Lees Filters CFK-R35 di PT. Arpan Bali Utama	48
Gambar 7.7. Mesin Della Toffola OMNIA Crossflow Filters di PT. Arpan Bali Utama	49
Gambar 7.8. Komponen Mesin Automatic Rinser Filler Capper Monoblock CanelliTech di PT Arpan Bali Utama	51
Gambar 7.9. Mesin Labelling di PT. Arpan Bali Utama.....	53
Gambar 7.10. Bagian Mesin Labelling di PT. Arpan Bali Utama	54

Gambar 7.11. <i>Double Wall Tank</i> di PT Arpan Bali Utama	56
Gambar 9.1. Prosedur Sanitasi Lantai Produksi	59
Gambar 9.2. Prosedur Sanitasi Bagian Luar Tangki Fermentasi	60
Gambar 9.3. Pembersihan Bagian Dalam Tangki Fermentasi	61
Gambar 9.4. Sanitasi Karyawan di PT Arpan Bali Utama.....	63
Gambar 10.1. <i>Ranking Apparatus</i> Pengujian SO ₂	68
Gambar 10.2. Alat Hidrometer Pengujian Kadar Baumé	69
Gambar 10.3. pH Meter untuk Pengukuran pH.....	69
Gambar 10.4. Alat Buret untuk Pengukuran TA.....	70
Gambar 10.5. <i>Dissolve Oxygen Meter</i> untuk Pengukuran LDO.....	71
Gambar 10.6. Hasil Titrasi Pengujian RS.....	72
Gambar 10.7. Ebuliometer untuk Pengujian Alkohol.....	72
Gambar 10.8. Tabel Konversi Ebuliometer	73
Gambar 10.9. <i>Carbodoseur</i> untuk Pengujian CO ₂	74
Gambar 10.10. <i>Conductivity Meter</i>	75
Gambar 10.11. Pengujian Nilai <i>Slip and Break</i>	77
Gambar 12.1. Alat pH meter untuk mengukur pH.....	81
Gambar 12.2. Diagram <i>Pathway</i> Proses Fermentasi Alkohol.....	82
Gambar 12.3. Pengujian pH dan <i>Titrateable Acidity</i>	83
Gambar 12.4. Alat Pengukuran TA.....	84
Gambar 12.5. Alat Hidrometer Untuk Pengujian Kadar Baumé	87
Gambar 12.6. Pengujian Kadar Baumé	88

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 7.1. Kapasitas dan Jumlah <i>Double Wall Tank</i> di PT Arpan Bali Utama.....	55
Tabel 10.1. Analisa Pengawasan Mutu Laboratorium PT Arpan Bali Utama	67
Tabel 10.2. Standar Mutu Produk Akhir <i>Sauvignon Blanc</i>	78
Tabel 12.1. Data nilai pH dan TA <i>white wine Sauvignon Blanc</i>	85
Tabel 12.2. Data Pengujian Kadar Baume <i>Sauvignon Blanc</i>	89