

**PROSES PENGOLAHAN
PERMEN BONTEA GREEN TEA
DI PT. AGEL LANGGENG
BEJI-PASURUAN**

PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN



OLEH:

SHERLY BUDIMAN

6103012068

CINDY CLAUDIA MAHARANI

6103012078

STEVI ANGELA

6103012095

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2015**

**PROSES PENGOLAHAN
PERMEN BONTEA GREEN TEA
DI PT. AGEL LANGGENG
BEJI-PASURUAN**

PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN

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

OLEH:

SHERLY BUDIMAN	6103012068
CINDY CLAUDIA MAHARANI	6103012078
STEVI ANGELA	6103012095

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2015**

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

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

Proses Pengolahan Permen Bontea Green Tea di PT. Agel Langgeng Beji-Pasuruan

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 2009.

Surabaya, 25 Mei 2015



Sherly Budiman

Cindy Claudia Maharani

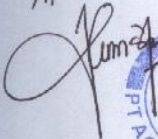
Stevi Angela

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktck Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul "Proses Pengolahan Permen Bontea Green Tea di PT. Agel Langgeng Beji-Pasuruan", yang diajukan oleh Sherly Budiman (6103012068), Cindy Claudia Maharani (6103012078), Stevi Angela (6103012095), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. Agel Langgeng
Pembimbing Lapangan,

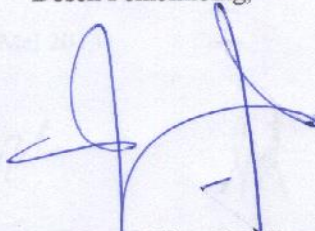
a/n



Bpk. Agung Susanto

Tanggal: 27-07-2015

Dosen Pembimbing,



Ir. T Dwi Wibawa Budianta, MT.

Tanggal:

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Sherly Budiman, Cindy Claudia Maharani, Stevi Angela
NRP : 6103012068, 6103012078, 6103012095

Menyetujui Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul :
Proses Pengolahan Permen Bontea Green Tea di PT. Agel Langgeng Bcji-Pasuruan

untuk dipublikasikan atau ditampilkan diinternet 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, 25 Mei 2015



Sherly Budiman

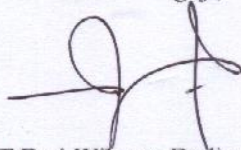
Cindy Claudia Maharani

Stevi Angela

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Permen Bontea Green Tea di PT. Agel Langgeng Beji-Pasuruan”** yang diajukan oleh Sherly Budiman (6103012068), Cindy Claudia Maharani (6103012078) dan Stevi Angela (6103012095), telah diujikan pada tanggal 18 Mei 2015 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Ir. T Dwi Wibawa Budianta, MT

Tanggal: 01-06-15

Mengetahui,
Fakultas Teknologi Pertanian
Dekan,



Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP

Tanggal: 01-06-15

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas terselesaikannya makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di perusahaan PT.Agel Langgeng-Pasuruan dengan baik. Penyusunan makalah ini merupakan penyusunan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. T. Dwi Budianta, MT selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, dukungan, bimbingan dan pengarahan selama pembuatan makalah ini.
2. *Manager Factory*, Bapak Hari Junanto Slamet, yang telah bersedia menerima dan mengijinkan penulis melaksanakan PKIPP di PT.Agel Langgeng-Pasuruan.
3. *Chief Quality Control*, Bapak Agung Susanto, yang telah membimbing penulis selama melaksanakan PKIPP.
4. Seluruh Staf dan karyawan di PT.Agel Langgeng-Pasuruan yang telah banyak membantu dan memberikan informasi yang penulis butuhkan dalam penulisan laporan ini.
5. Orang tua dan saudara yang telah memberikan dukungan moril dan material sehingga laporan ini dapat terselesaikan
6. Teman-teman atas perhatian, bantuan dan dorongannya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan PKIPP ini dengan baik

Akhir kata, penulis sungguh berharap semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 25 Mei 2015

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
 BAB I. PENDAHULUAN.....	 1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	2
1.3. Metode	3
1.4. Waktu dan Tempat.....	3
 BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	 4
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan	4
2.2. Letak Perusahaan	5
2.2.1. Lokasi Perusahaan	5
2.2.2. Tata Letak Pabrik	5
 BAB III. STRUKTUR DAN ORGANISASI	 8
3.1. Struktur Organisasi	8
3.2. Deskripsi Tugas	8
3.2.1. <i>Manager Factory</i>	10
3.2.1.1. <i>Chief Quality</i>	10
3.2.1.2. <i>Chief Produksi</i>	11
3.2.1.3. <i>Chief PPIC</i>	11
3.2.1.4. <i>Chief Teknik</i>	12
3.2.2. <i>Accounting Manager</i>	13
3.2.2.1. <i>Chief Accounting</i>	13
3.2.2.2. <i>Tax Officer</i>	14
3.2.3. <i>Finance and Controller Manager</i>	14
3.2.3.1. <i>Chief Finance and Controller</i>	15

3.2.4. <i>Marketing Manager</i>	16
3.2.4.1. <i>Chief Logistic</i>	16
3.2.4.2. <i>ASPM</i>	17
3.2.4.3. <i>Key Accounting Manager</i>	17
3.2.5. <i>HRD Manager</i>	18
3.2.1.1. <i>Chief HRD</i>	18
3.2.6. <i>IT Manager</i>	19
3.2.6.1. <i>Chief IT</i>	19
3.2.7. <i>Purchasing Manager</i>	20
3.2.7.1. <i>Chief Purchasing</i>	20
3.3. Ketenagakerjaan	21
3.4. Hari Kerja, Jam Kerja dan Shift	21
3.5. Kesejahteraan Karyawan	21
3.5.1. Fasilitas.....	22
 BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	26
4.1. Bahan Baku	26
4.1.1. Gula Rafinasi	26
4.1.2. Sirup Glukosa	28
4.1.3. Ekstrak Teh Hijau	31
4.1.4. Air	31
4.1.5. Bahan Baku <i>Filling</i>	34
4.1.5.1. <i>White Filling (White Cream)</i>	34
4.2. Bahan Pembantu	34
4.2.1. Garam	35
4.2.2. Larutan <i>Buffer</i>	35
4.2.3. <i>Flavor</i> dan Asam Sitrat	36
 BAB V. PROSES PRODUKSI	37
5.1. Pengertian dan Proses Pengolahan.....	37
5.2. Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan	38
5.2.1. Pembuatan Adonan Garam	38
5.2.2. Penyaringan	38
5.2.3. Penimbangan/Pengadukan	40
5.2.4. Penghomogenisasian dengan <i>Dissolver</i>	40
5.2.5. Penyaringan di dalam <i>Reservior Tank</i>	40
5.2.6. Pemasakan (<i>Pre-heating</i> dan <i>Cooking</i>)	40
5.2.7. <i>Flush Chamber</i> dan <i>Mixing Tank</i>	41
5.2.8. <i>Microfilm Vacuum Chamber</i>	41
5.2.9. <i>Incorporator</i>	41
5.2.8. Pencetakan (<i>Moulding</i>).....	41
5.2.9. <i>Cooling Tunnel</i>	42
5.2.10. Pelepasan dari Cetakan.....	42

5.2.11. <i>Wrapping</i> dan <i>Packiging</i>	42
BAB VI. PENGEMASAN, PENYIMPANAN DAN DISTRIBUSI ...	44
6.1. Pengemasan	44
6.1.1. Pengemasan Permen Keras Bontea	45
6.2. Penyimpanan	48
6.2.1. Penyimpanan Bahan Baku	48
6.2.2. Bahan Pembantu	49
6.2.3. Penyimpanan Bahan Pengemas	49
6.2.4. Penyimpanan Produk Jadi	50
6.3. Distribusi	50
BAB VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN.....	52
7.1. Unit Penerimaan	52
7.2. Unit Proses	52
7.3. Unit Pengemasan	60
7.4. Perawatan, Perbaikan dan Penyediaan Suku Cadang	61
BAB VIII. SUMBER DAYA	63
8.1. Macam Sumber Daya yang Digunakan	63
BAB IX. SANITASI PABRIK	65
9.1. Sanitasi Pabrik	65
9.1.1. Sanitasi Ruang Proses	65
9.1.2. Sanitasi Ruang Kantor dan Toilet	66
9.2. Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Tambahan	67
9.3. Sanitasi Peralatan.....	68
9.4. Sanitasi Pekerja	69
BAB X. PENGAWASAN MUTU	71
10.1. Pengawasan Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	73
10.1.1. Pengawasan Mutu Gula Rafinasi	73
10.1.2. Pengawasan Mutu Sirup Maltosa	74
10.1.3. Pengawasan Mutu Ekstrak Teh	75
10.1.4. Pengawasan Mutu Garam	75
10.1.5. Pengawasan Mutu Larutan <i>Buffer</i>	76
10.1.6. Pengawasan Mutu <i>Flavor</i>	76
10.2. Pengawasan Mutu Kemasan dan Label	76
10.2.1. <i>Inner</i> Bontea Green Tea	77
10.2.2. <i>Outer</i> Bontea Green Tea.....	77
10.1.3. <i>Bag Economy</i> Bontea Green Tea.....	78
10.2.4. <i>Toples</i> Bontea Green Tea	78
10.2.5. <i>Sealware</i> Bontea Green Tea	78

10.1.6. <i>Corrugated Box</i>	78
10.3. Pengawasan Mutu Selama Proses (<i>In Line Process</i>).....	78
10.3.1. Tahap <i>Injection</i>	79
10.3.2. Tahap Pendinginan	79
10.3.3. Tahap <i>Wrapping</i>	80
10.3.1. Tahap <i>Packaging</i>	80
10.4. Pengawasan Mutu Produk Akhir (<i>Finish Goods</i>)	81
 BAB XI. PENGOLAHAN LIMBAH	83
11.1. Limbah Gas	83
11.2. Limbah Padat	83
11.3. Limbah Cair	83
11.3.1. <i>Pit collector</i>	84
11.3.2. Bak Ekualisasi	85
11.3.3. <i>Oil trap</i>	85
11.3.4. <i>Aeration (Active Sludge System)</i>	85
11.3.5. <i>Sedimentation Tank I</i>	86
11.3.6. <i>Break Tank</i>	86
11.3.7. <i>Sedimentasi Tank II</i>	87
11.3.8. <i>Sludge Drying Bed (SDB)</i>	88
11.3.9. <i>Clean Water Tank</i>	88
 BAB XII. TUGAS KHUSUS	89
12.1. Analisis Diagram Pareto Berdasarkan Kadar Air PT. Agel Langgeng November 2012 (Sherly Budiman/6103012068).....	90
12.2. Analisa Diagram Pareto Berdasarkan Jumlah Isi per <i>Bag</i> PT.Agel Langgeng November 2014 (Cindy C/6103012078)	95
12.3. Analisis Diagram Pareto Berdasarkan Uji Kebocoran pada <i>Pillow Pack</i> Oleh PT.Agel Langgeng November 2014 (Stevi Angela/6103012095)	98
 BAB XIII. KESIMPULAN DAN SARAN	102
13.1. Kesimpulan.....	102
13.2. Saran.....	102
 DAFTAR PUSTAKA	104
 LAMPIRAN.....	106

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Hari dan jam kerja karyawan PT. Agel Langgeng	22
Tabel 4.1. Standar mutu gula rafinasi	26
Tabel 4.2. Spesifikasi gula rafinasi R1	27
Tabel 4.3. Spesifikasi gula rafinasi R2	27
Tabel 4.4. Spesifikasi sirup maltosa	30
Tabel 4.5. Spesifikasi ekstrak teh hijau	31
Tabel 4.6. Standar mutu air minum	32
Tabel 4.7. Spesifikasi <i>white filling</i>	34
Tabel 6.1. Spesifikasi kemasan <i>inner roll</i> Bontea	45
Tabel 6.2. Kriteria bahan kemasan sekunder <i>pillow bag</i>	46
Tabel 6.3. Kriteria bahan kemasan sekunder <i>sealware</i> kotak tinggi <i>container</i>	47
Tabel 6.4. Kriteria bahan kemasan sekunder <i>sealware</i> kotak tinggi <i>container cap</i> (tutup)	47
Tabel 6.5. Kriteria bahan kemasan sekunder <i>sealware</i> kotak pendek .	47
Tabel 6.6. Kriteria bahan kemasan sekunder <i>sealware</i> kotak pendek <i>cap</i> (tutup).....	47
Tabel 6.7. Kriteria bahan kemasan toples	48
Tabel 12.1. Data Jumlah Pengambilan Sampel Permen	91
Tabel 12.2. Pengambilan sampel cacat.....	91
Tabel 12.3. % <i>defect</i> tiap produk	92
Tabel 12.4. Jumlah Pengambilan Sampel yang Keluar <i>Range</i> per Produk	95
Tabel 12.5. % NC <i>bag making</i> 1A, 1B dan 5 bulan November 2014..	95
Tabel 12.6. Jumlah Pengambilan Sampel yang Keluar <i>Range</i> per <i>Bag Making</i>	96
Tabel 12.7. % NC total <i>bag making</i> 1A, 1B dan 5 bulan November 2014.....	96
Tabel 12.8. Data % NC (<i>Non Conformity</i>) Uji Kebocoran pada <i>Pillow Pack</i>	99

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Lokasi PT. Agel Langgeng	6
Gambar 2.2. Tata Letak PT. Agel Langgeng	7
Gambar 3.1. Struktur Organisasi PT. Agel Langgeng	9
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Pembuatan Permen Bontea Greentea, Greentea Apple, Greentea Lemon dan Bontea Wangi	39
Gambar 7.1. <i>Maltose tank (Storage tank)</i>	53
Gambar 7.2. <i>Stainless tank with mixer</i>	53
Gambar 7.3. <i>Automatic weigher</i>	54
Gambar 7.4. <i>Buffer tank</i>	54
Gambar 7.5. <i>Dissolver</i>	55
Gambar 7.6. <i>Reservoir tank</i>	56
Gambar 7.7. <i>Plate Heat Exchanger (PHE)</i>	56
Gambar 7.8. <i>Vacuum chamber</i>	57
Gambar 7.9. <i>Incorporator</i>	58
Gambar 7.10. <i>Depositor hopper dan injection</i>	59
Gambar 7.11. <i>Cooling tunnel</i>	59
Gambar 7.12. <i>Wrapping machine hopper</i>	60
Gambar 11.1. Tangki NaOH.....	86
Gambar 11.2. <i>Sedimentation Tank I dan Sedimentation Tank II</i>	87
Gambar 11.3. Bak Flokulan	87
Gambar 11.4. <i>Sludge Drying Bed (SDB)</i>	88
Gambar 11.5. Pengujian SV30	88
Gambar 12.1. Grafik hubungan <i>line</i> vs % <i>defect</i> per produk.....	92
Gambar 12.2. Grafik hubungan <i>line</i> vs % <i>defect</i> per <i>group</i>	93
Gambar 12.3. Grafik hubungan % NC tiap <i>bag making</i>	96
Gambar 12.4. Grafik hubungan % NC total tiap <i>bag making</i>	97
Gambar 12.5. Grafik hubungan % NC dengan mesin	99
Gambar 12.6. Grafik hubungan % NC total dengan mesin	100
Gambar 12.7. Bagian sambungan untuk uji kebocoran pada <i>pillow</i> <i>pack</i>	100

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Data Rekap Produksi Permen di PT. Agel Langgeng Bulan November 2014	106
Lampiran 2. Jumlah Pengambilan Sampel Permen Pada Kelompok Kerja	107
Lampiran 3. Data Rekap Isi Bag Permen Green Tea Lemon Mesin <i>Bag Making</i> 1B PT. Agel Langgeng Bulan November 2014	108
Lampiran 4. Data Rekap Isi Bag Permen Green Tea <i>Apple</i> Mesin <i>Bag Making</i> 1B PT. Agel Langgeng Bulan November 2014	115
Lampiran 5. Data Rekap Isi Bag Permen Green Tea Lemon Mesin <i>Bag Making</i> 1A PT. Agel Langgeng Bulan November 2014	122
Lampiran 6. Data Rekap Isi Bag Permen Green Tea <i>Apple</i> Mesin <i>Bag Making</i> 1A PT. Agel Langgeng Bulan November 2014	129
Lampiran 7. Data Rekap Isi Bag Permen Green Tea Lemon Mesin <i>Bag Making</i> 5 PT. Agel Langgeng Bulan November 2014	136
Lampiran 8. Data Rekap Isi Bag Permen Green Tea <i>Apple</i> Mesin <i>Bag Making</i> 5 PT. Agel Langgeng Bulan November 2014	143
Lampiran 9. Data Rekap Produksi Kebocoran Kemasan <i>Pillow Pack</i> Permen Pada Mesin 3 di PT. Agel Langgeng Bulan November 2014.....	150
Lampiran 10. Data Rekap Produksi Kebocoran Kemasan <i>Pillow</i> <i>Pack</i> Permen Pada Mesin 9 di PT. Agel Langgeng Bulan November 2014	151
Lampiran 11. Data Rekap Produksi Kebocoran Kemasan <i>Pillow</i> <i>Pack</i> Permen Pada Mesin 27 di PT. Agel Langgeng Bulan November 2014	152
Lampiran 12. Data Rekap Produksi Kebocoran Kemasan <i>Pillow</i> <i>Pack</i> Permen Pada Mesin 28 di PT. Agel Langgeng Bulan November 2014	153

Lampiran 13. Data Rata-rata Kebocoran Kemasan <i>Pillow Pack</i> Permen Pada Berbagai Mesin di PT. Agel Langgeng Bulan November 2014	154
--	-----

Sherly Budiman (6103012068), Cindy Claudia Maharani (6103012078) dan Stevi Angela (6103012095). **Proses Pengolahan Permen Bontea Green Tea di PT. Agel Langgeng Beji-Pasuruan.**

Di bawah bimbingan: Ir. T Dwi Budianta Wibawa, MT.

ABSTRAK

PT. Agel Langgeng merupakan salah satu perusahaan pangan di Indonesia yang memproduksi permen, berdiri sejak 1991 di Bekasi dan 2003 di Pasuruan. Produk permen yang dibuat telah didistribusikan baik di dalam maupun di luar negeri. Permen Bontea Green Tea merupakan salah satu permen keras yang diproduksi oleh PT. Agel Langgeng, berbentuk bulat pipih dengan warna kecoklatan, kenampakan jernih dan memiliki aroma serta rasa khas teh. Permen Bontea Green Tea dikemas dalam kemasan *pillow pack* dengan berat 2,8 gram tiap kemasan dan berwarna hijau yang menunjukkan karakteristik dari daun teh. Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Agel Langgeng dilaksanakan pada tanggal 08 Desember 2014 sampai dengan 19 Desember 2014. Pelaksanaan PKIPP dilakukan dengan metode langsung dan metode tidak langsung. Metode langsung meliputi pengamatan kegiatan produksi di lokasi pabrik dan wawancara sehubungan dengan pabrik dan jalannya proses produksi. Metode tidak langsung meliputi pengumpulan data dan materi melalui literatur. PT. Agel Langgeng terletak di jalan Kabupaten Desa Cangkringmalang, Beji- Pasuruan. PT. Agel Langgeng berbentuk perseroan terbatas dengan struktur organisasi Lini dan Staff dan memiliki 375 pekerja. Proses produksi permen dilakukan secara kontinyu selama 24 jam yang terbagi menjadi 3 *shift* dengan jam kerja 8 jam sehari untuk setiap *shift*. Tahapan proses pembuatan permen yaitu persiapan, penimbangan, pencampuran, homogenisasi dengan *dissolver*, penampungan pada *reservoir tank*, pemasakan, penambahan *flavor*, injeksi, pendinginan, pelepasan dari cetakan, *wrapping* dan *packaging*. Sanitasi dan pengawasan mutu dilakukan terhadap bahan baku, bahan pembantu dan produk akhir selama, sebelum, saat dan akhir proses produksi.

Kata kunci: permen Bontea Green Tea, PT. Agel Langgeng

Sherly Budiman (6103012068), Cindy Claudia Maharani (6103012078) and Stevi Angela (6103012095). **Processing Bontea Green Tea Candy in PT. Agel Langgeng Beji-Pasuruan.**

Advisory committee: Ir. T. Dwi Budianta Wibawa, MT.

ABSTRACT

PT. Agel Langgeng is one of Indonesia food company that produces candies, built since 1991 in Bekasi and since 2003 in Pasuruan. PT. Agel Langgeng's candy products have been distributed both domestic and abroad. One of PT. Agel Langgeng's candy product is Bontea Green Tea. Bontea Green Tea has a spherical shape with brown color, crystal clear appearance and has a taste and aroma of tea. Bontea Green Tea candy is packaged in the form of pillow pack, pillow pack weigh is 2,8 grams and has green color that shows the characteristic of tea leaves. The intership program (PKIPP) in PT. Agel Langgeng was held on 08 December 2014 until 19 December 2014. The implementation of PKIPP is performed by the direct and inderect method. The direct method includes observation production activity in the factory, interviews about the factory and the production process. The indirect method includes data collection and learning through literatures. PT. Agel Langgeng located at Cangkringmalang Village Regency, Beji-Pasuruan. PT. Agel Langgeng is a partnership company which has Line and Staff organization structure. PT. Agel Langgeng has 375 workers. Candy production process is done continously for 24 hours which is divided into 3 shifts with 8 hours of work a day for each shifts. The stage of candy making process are preparation, weighing, mixing, homogenizing by dissolver, sheltering on a reservoir tank, cooking, adding flavors, injection, cooling, releasing from molds, wrapping and packaging. Sanitation and quality control of raw materials, auxiliary materials and finish product are done before, during and at the end of the production process.

Keywords: Bontea Green Tea candy, PT. Agel Langgeng