

LAPORAN PRAKTEK KERJA PABRIK

PROSES PENGOLAHAN GULA
DI PT. PABRIK GULA CANDI BARU
SIDOARJO



No. INDUK	2157/13
TGL. TERIMA	25-4-2013
J. PTT KABUPATEN	FTP
No. SURU	FTP Ind P
NO. ME	

OLEH :

INDAH TRISNAWATI P.

(6103002002)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
S U R A B A Y A

2006

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktek Kerja Pabrik di Pabrik Gula Candi Baru Sidoarjo diajukan oleh:
Indah Trisnawati (6103002002) sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana (S-1) Teknologi Pertanian, telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen pembimbing,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP
Tanggal:

Mengetahui,

General Manager

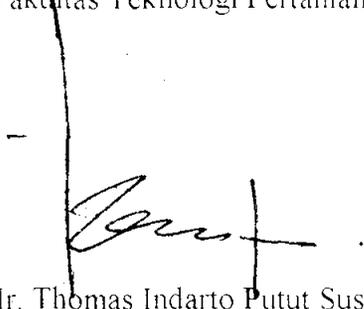
PT. PG Candi Baru Sidoarjo



Ir. Bambang Subekti
Tanggal:

Dekan,

Fakultas Teknologi Pertanian,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP
Tanggal:

LEMBAR PENGESAHAN 1
LAPORAN KERJA PRAKTEK
PT. PG Candi Baru Sidoarjo

Telah disahkan dan disetujui

Surabaya, Juni 2006

Mengetahui,

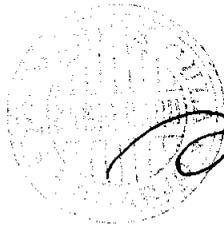


Ir. Santoso
Processing Manager



Ir. Budi Tri Janggono
Pembimbing Kerja Praktek

Mengetahui,



Ir. Bambang Subekti
General Manager

Indah Trisnawati P. (6103002002), **“Proses Pengolahan Gula di PT. Pabrik Gula Candi Baru Sidoarjo”** (di bawah bimbingan Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP.)

RINGKASAN

P.T. Pabrik Gula Candi Baru memproduksi gula jenis SHS 1A dengan proses sulfitasi. Beberapa tahapan proses pengolahan adalah persiapan, gilingan, pemurnian, penguapan, masakan, putaran, penyelesaian.

Persiapan meliputi penyimpanan tebu segar, penimbangan dan pengaturan *cane level*. Hasil yang diperoleh dari stasiun persiapan adalah tebu cacahan.

Tebu cacahan selanjutnya digiling pada stasiun penggilingan. Penggilingan bertujuan untuk mendapatkan nira semaksimal mungkin. Gilingan terdiri dari 4 gilingan, nira gilingan 1 dan 2 diproses lebih lanjut, sedangkan nira gilingan 3 dan 4 digunakan sebagai imbibisi pada gilingan 2.

Nira yang dihasilkan ditambahkan asam fosfat, susu kapur, gas SO₂ dan super flokulan agar kotoran yang terkandung dalam nira dapat mengendap dan dipisahkan. Hasil utama dari stasiun pemurnian ini adalah nira jernih, sedangkan hasil sampingnya adalah nira tapis dan blotong.

Nira jernih diuapkan pada stasiun penguapan. Penguapan nira bertujuan untuk menguapkan air dalam nira encer hingga mendekati kondisi larutan jenuh.

Nira kental hasil evaporasi mengalami pembentukan kristal pada stasiun masakan. Hasil masakan selanjutnya dipisahkan antara larutan sirup dan kristal gula yang terbentuk, di stasiun putaran. Gula yang masih basah dikeringkan, lalu dikemas pada stasiun penyelesaian. Gula yang dihasilkan adalah jenis SHS.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
ABSTRAKSI	iv
BAB 1: PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penentuan Pokok Bahasan	1
1.2. Pokok Pembahasan	4
1.3. Tujuan Pembahasan	4
BAB 2: TINJAUAN KEPUSTAKAAN	5
2.1. Tanggung Jawab Sosial	5
2.2. Manajemen Lingkungan	6
2.3. Akuntansi Lingkungan	6
2.4. Mengukur Biaya Lingkungan	7
2.5. Model Kualitas Lingkungan	8
2.6. Penerapan Pencegahan Pencemaran	9
BAB 3: PEMBAHASAN	11
3.1 Akuntansi Lingkungan Sebagai Bentuk Pertanggung Jawaban Sosial Perusahaan	11
3.2. Manfaat Pengungkapan Tanggung Jawab Sosial pada Laporan Keuangan	14
3.3. Penyebab Perusahaan Tidak Menggunakan Manajemen Lingkungan	18

BAB 4: SIMPULAN	21
Daftar Kepustakaan	23