

**INDUSTRI PENGOLAHAN ROTI DI
PT. NIPPON INDOSARI CORPINDO Tbk.
PASURUAN**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI
PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH :

MELISA KUNCORO (6103010071)
STEFANIE VIVIAN W. (6103010098)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2013**

**LEMBAR PENGESAHAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH**

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

Nama : Melisa Kuncoro dan Stefanie Vivian Wijaya

NRP : 6103010071 dan 6103010098

Menyetujui karya ilmiah kami:

Judul:

Industri Pengolahan Roti di PT. NIPPON INDOSARI CORPINDO Tbk.
Pasuruan

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 saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, Juli 2013

Yang menyatakan,



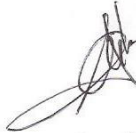
Melisa Kuncoro

Stefanie Vivian Wijaya

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul ” **Industri Pengolahan Roti di PT. NIPPON INDOSARI CORPINDO Tbk. Pasuruan**”, yang diajukan oleh Melisa Kuncoro (6103010071), Stefanie Vivian Wijaya (6103010098), telah diujikan pada tanggal 10 Juli 2013 dan disetujui oleh dosen pembimbing.

Ketua Penguji,



Anita Maya Sutedja STP., MSi

Tanggal:

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian,



Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP

Tanggal:


LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul” **Industri Pengolahan Roti di PT. NIPPON INDOSARI CORPINDO Tbk. Pasuruan**”, yang diajukan oleh Melisa Kuncoro (6103010071), Stefanie Vivian Wijaya (6103010098), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. NIPPON INDOSARI
CORPINDO Tbk.
Pembimbing Lapangan,


Soffahmi Prathama Susanti, STP
Tanggal:

Dosen Pembimbing,


Anita Maya Sutedja STP., MSi
Tanggal: 26 - 7 - 2013

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

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

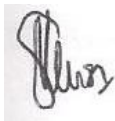
**Industri Pengolahan Roti di PT. NIPPON INDOSARI CORPINDO
Tbk. Pasuruan**

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 plagiarism, maka kami bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutam 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 2012).

Surabaya, Juli 2013

Yang menyatakan,



Melisa Kuncoro



Stefanie Vivian Wijaya

Melisa Kuncoro, NRP 6103010071. Stefanie Vivian Wijaya, NRP 6103010098. **Industri Pengolahan Roti di PT. NIPPON INDOSARI CORPINDO Tbk. Pasuruan**

di bawah bimbingan : Anita Maya Sutedja, S.TP, M.Si.

ABSTRAK

PT. NIPPON INDOSARI CORPINDO Tbk merupakan salah satu perusahaan roti terbesar di Indonesia. SARI ROTI merupakan salah satu produk dari PT. NIPPON INDOSARI CORPINDO Tbk. yang dikenal oleh hampir seluruh masyarakat di Indonesia. Perusahaan ini menggunakan struktur organisasi garis dan staf, yaitu hasil keputusan yang keluar merupakan hasil pertimbangan para manajer, direksi maupun staf.

Produk SARI ROTI dibuat dengan bahan baku yang berkualitas, proses produksi dengan teknologi Jepang yang modern, penerapan standart kerja yang disiplin, dan lokasi tempat produksi yang strategis serta memperhatikan aspek sanitasi baik pada bahan baku, bahan pembantu, mesin dan peralatan yang digunakan, maupun lingkungan kerja sehingga dihasilkan produk dengan kualitas yang baik. Kualitas produk juga dijaga dengan cara menyeleksi produk jadi sesuai dengan kriteria yang ditetapkan oleh perusahaan.

PT. NIPPON INDOSARI CORPINDO Tbk yang terletak di Pasuruan memproduksi dua jenis roti, yaitu roti tawar dan roti manis dengan berbagai variasi rasa. Roti merupakan produk *bakery* yang berasal dari pemanggangan adonan dengan bahan penyusun tepung terigu, air, telur, gula, garam dan *yeast*. Bahan baku maupun bahan pembantu *disampling* terlebih dahulu untuk mengetahui kualitas bahan tersebut. Kemudian bahan tersebut diolah menjadi roti. Tahap-tahap pembuatan roti antara lain penimbangan, pencampuran, pengadukan, fermentasi awal, pencampuran, pemotongan, pembulatan adonan, fermentasi tengah, pengepresan, pengisian *filler* pada roti manis, fermentasi akhir, pemanggangan, pendinginan dan pengemasan. Produk yang telah dikemas akan disimpan sementara di dalam krat sesuai dengan jenis dan variasi roti. Kemudian, roti akan diletakkan dalam krat sesuai dengan pesanan konsumen sebelum didistribusikan pada konsumen.

Kata Kunci: PT. NIPPON INDOSARI CORPINDO Tbk., Pengolahan Roti.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “**Industri Pengolahan Roti di PT. NIPPON INDOSARI CORPINDO Tbk. Pasuruan**”. Penyusunan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini merupakan 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. Anita Maya Sutedja S.TP., M.Si selaku dosen pembimbing yang telah memberikan waktu, tenaga, dan pikirannya untuk membimbing penulis selama pembuatan laporan ini, sehingga laporan ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Bapak Ivan selaku HRD PT. NIPPON INDOSARI CORPINDO Tbk. Pasuruan.
3. Tim QC PT. NIPPON INDOSARI CORPINDO Tbk. Pasuruan yang telah memberikan informasi dan mendukung penulisan laporan ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan ini masih jauh dari sempurna, karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan ini membawa manfaat bagi pembaca.

Surabaya, Juni 2013

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan.....	2
1.3. Metode Pelaksanaan	2
1.4. Waktu dan Tempat	3
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	4
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan	4
2.2. Lokasi Perusahaan	5
2.3. Tata Letak Pabrik	10
2.4. Daerah Pemasaran dan Distribusi.....	12
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI.....	19
3.1. Struktur Organisasi Perusahaan.....	19
3.2. Personalia.....	23
3.2. Ketenagakerjaan	28
3.2.1. Status Karyawan	29
3.2.2. Penerimaan Karyawan	29
3.3. Hak dan Kewajiban Karyawan.....	30
3.4. Kesejahteraan Karyawan	31
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	35
4.1. Bahan Baku.....	36
4.1.1. Terigu.....	36
4.1.2. Gula	38
4.1.3. Air.....	39
4.1.4. Garam	40

4.1.5.	Ragi	41
4.1.6.	<i>Shorthening</i>	42
4.1.7.	Telur	42
4.1.8.	Susu	44
4.2.	Bahan Pembantu.....	45
4.2.1.	Minyak Goreng.....	45
4.2.2.	Mentega	47
4.2.3.	<i>Bread Improver</i>	48
4.2.4.	Olex	48
4.2.5.	<i>Essence</i>	48
4.2.6.	Bahan <i>Filling</i>	49
4.2.6.1.	Coklat	49
4.2.6.2.	Kismis	49
4.2.6.3.	Keju	49
4.2.6.4.	Krim	50
4.2.6.5.	Selai.....	50
4.2.6.6.	Sosis	50
4.2.6.7.	<i>Beef Barbeque</i>	51
4.2.6.8.	Teriyaki	51
4.2.6.9.	Kalsium Propionat.....	51
BAB V. PROSES PENGOLAHAN.....		52
5.1.	Penerimaan Bahan Baku	55
5.2.	Persiapan Bahan	56
5.3.	Penimbangan Bahan	56
5.4.	Pencampuran dan Pengadukan	57
5.5.	Fermentasi Awal	58
5.6.	Pencampuran dan pengadukan	58
5.7.	Pemotongan adonan.....	58
5.8.	Penimbangan Adonan.....	59
5.9.	Pembulatan Adonan.....	59
5.10.	<i>Intermediete Proofer</i>	59
5.11.	<i>Pressing</i> dan <i>Make-up</i>	59
5.12.	Fermentasi Akhir.....	59
5.13.	Pemangangan	60
5.14.	Pemisahan Roti dari Loyang	61
5.15.	<i>Glassing</i>	62
5.16.	Pendinginan.....	62
5.17.	Pemotongan	63
5.18.	Pengemasan	63

5.19. <i>Crating</i>	65
BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	66
6.1. Bahan Pengemas dan Metode Pengemasan.....	66
6.2. Metode dan Alat Penyimpanan	70
6.2.1. Penyimpanan Bahan Baku dan Bahan Pembantu	71
BAB VII. MESIN DAN PERALATAN	74
7.1. Mesin.....	74
7.1.1. <i>Water Meter</i>	74
7.1.2. <i>Mixer</i>	75
7.1.3. <i>Divinder</i>	78
7.1.4. <i>Rounder</i>	79
7.1.5. <i>OHP</i>	80
7.1.6. <i>Moulder</i>	81
7.1.7. <i>Pressing</i>	82
7.1.8. <i>Fermentor I</i>	82
7.1.9. <i>Fermentor II</i>	83
7.1.10. <i>Oven Motor Blow</i>	83
7.1.11. <i>Oven Exhaust</i>	83
7.1.12. <i>Oven Motor Vakum</i>	84
7.1.13. <i>Depaner</i>	84
7.1.14. <i>Greaser</i>	85
7.1.15. <i>Cooling tower</i>	85
7.1.16. <i>Band Slicer</i>	86
7.1.17. <i>Loaf Separator</i>	87
7.1.18. <i>Servo Bagger</i>	87
7.1.19. <i>Sanding Machine</i>	88
7.1.20. <i>Sealer Machine</i>	88
7.1.21. <i>Metal detector</i>	89
7.2. Peralatan.....	90
7.2.1. <i>Loyang</i>	90
7.2.2. <i>Baking Tray</i>	91
7.2.3. <i>Plastik PP</i>	91
7.2.4. <i>Pisau</i>	92
7.2.5. <i>Flour scoop</i>	92
7.2.6. <i>Handwash sink</i>	92
7.2.7. <i>Measuring Jug</i>	93
7.2.8. <i>Scraper</i>	93
7.2.9. <i>Timbangan</i>	94

BAB VIII. SUMBER DAYA	95
8.1. Macam Sumber Daya yang Digunakan	95
8.1.1. Sumber Daya Manusia.....	95
8.1.2. Sumber Daya Listrik.....	96
8.2. Perawatan, Perbaikan dan Penyediaan Suku Cadang	96
8.2.1. Pengecekan.....	96
8.2.2. Perawatan.....	97
8.2.3. Perbaikan	98
8.2.3. Penyediaan suku cadang	98
 BAB IX. SANITASI.....	99
9.1. Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	100
9.2. SanitasiMesin dan Peralatan	101
9.3. Sanitasi Ruang.....	104
9.4. Sanitasi pekerja	105
9.5. Sanitasi Lingkungan Kerja.....	106
9.6. Sanitasi Produk	107
9.7. Pengolahan Limbah	108
 BAB X. PENGENDALIAN MUTU	110
10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	110
10.2. Pengendalian Mutu Selama Proses Produksi	111
10.2.1. Penimbangan dan Pengukuran.....	112
10.2.2. Pencampuran.....	112
10.2.3. Fermentasi.....	113
10.2.4. Pembentukan Adonan	113
10.2.5. <i>Intermediete Proofing</i>	114
10.2.6. Pemanggangan	114
10.3. Pengendalian Mutu Produk Akhir	114
 BAB XI. TUGAS KHUSUS.....	116
11.1. Pembuatan Roti Tawar Strawberry.....	116
11.2. Variasi Roti Manis dengan Isi Kacang Tanah	118
 BAB XII. KESIMPULAN DAN SARAN.....	124
12.1. Kesimpulan	124
12.2. Saran.....	124
 DAFTAR PUSTAKA	125

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1. Persyaratan Tingkatan Mutu Telur Ayam	46
Tabel 4.2. Komposisi telur Ayam	47
Tabel 8.1. Perincian Daya Listrik yang Digunakan.....	97
Tabel 10. 1 Kriteria Mutu Produk Akhir Roti.....	115
Tabel 11. 1. Kandungan Gizi dalam Setiap 100 Gram Kacang Tanah	122

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Lokasi PT. NIPPON INDOSARI CORPINDO Tbk.....	9
Gambar 2.2. Tata letak Ruang Produksi PT. NIPPON INDOSARI CORPINDO Tbk.	13
Gambar 2.3. Tata letak PT. NIPPON INDOSARI CORPINDO Tbk. lantai 1	14
Gambar 2.2. Tata letak PT. NIPPON INDOSARI CORPINDO Tbk. lantai 2	15
Gambar 3.1. Struktur Organisasi PT. NIPPON INDOSARI CORPINDO Tbk.	22
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Pengolahan Roti.....	54
Gambar 6.1. Kemasan Roti Tawar Special 6 <i>slices</i>	68
Gambar 6.2. Kemasan Variasi Roti Tawar	68
Gambar 6.3. Kemasan Roti <i>Sandwich</i>	69
Gambar 6.4. Kemasan Variasi Roti Isi	69
Gambar 6.5. Kemasan Roti Kasur Keju	70
Gambar 6.6. Kemasan Variasi Roti Isi Krim	70
Gambar 6.7. Kemasan Variasi Roti Sobek	70
Gambar 7. 1 <i>Water Meter</i>	75
Gambar 7. 2. <i>Mixer</i> Tawar I	76
Gambar 7. 3. <i>Mixer</i> Tawar II.....	76
Gambar 7. 4. <i>Mixer</i> Roti Manis I.....	77

Gambar 7. 5. <i>Mixer Roti Manis II</i>	78
Gambar 7. 6. <i>Divinder</i>	79
Gambar 7. 7. <i>Rounder</i>	80
Gambar 7. 8. <i>OHP</i>	81
Gambar 7. 9 <i>Moulder</i>	81
Gambar 7. 10 <i>Pressing</i>	82
Gambar 7. 11 <i>Oven</i>	84
Gambar 7. 12 <i>Depaner</i>	85
Gambar 7. 13 <i>Cooling tower</i>	86
Gambar 7. 14 <i>Band slicer</i>	86
Gambar 7. 15 <i>Loaf Separator</i>	87
Gambar 7. 16 <i>Servo Bagger</i>	88
Gambar 7. 17 <i>Sealer</i>	89
Gambar 7. 18 <i>Metal detector</i>	90
Gambar 7. 19. <i>Loyang</i>	90
Gambar 7. 20 <i>Baking trolley</i>	91
Gambar 7. 21 <i>Plastik PP</i>	91
Gambar 7. 22 <i>Pisau</i>	92
Gambar 7. 23 <i>Flour scoop</i>	92
Gambar 7. 24 <i>Handwash sink</i>	93

Gambar 7. 25 <i>Measuring jug</i>	93
Gambar 7. 26 <i>Scraper</i>	94
Gambar 7. 27 Timbangan	94
Gambar 11.1 Diagram Alir Pembuatan Roti Tawar Strawberry	119
Gambar 11.2. Diagram Alir Pembuatan <i>Filler</i> Kacang Tanah.....	123