

PENGOLAHAN SELAI STRAWBERRY DI CV. MELKO'S

LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN  
PANGAN



OLEH:

AGNES TRIFOSA TANUGERAH

NRP 6103014074

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

2017

## LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Dalam membantu untuk perkembangan ilmu pengetahuan, kami sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Agnes Trifosa Tanugerah

NRP : 6103014074

Menyetujui makalah praktek kerja industri pengolahan pangan kami:

Judul : **Pengolahan Selai *Strawberry* di CV.Melko's**

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau di media lain (*Digital Librabry* Perpustakaan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik dan sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini, kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 30 November 2017

Yang menyatakan



Agnes Trifosa Tanugerah

## LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

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

### “Pengolahan Selai *Strawberry* di CV.Melko’s”

Adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis dan diterbitkan oleh orang lain kecuali yang secara nyata tertulis dalam karya ilmiah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya kami merupakan plagiarisme, maka kami bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan dan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku yaitu 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, 30 November 2017



Agnes Trifosa Tanugerah

## LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pegolahan Pangan dengan judul “**Pengolahan Selai *Strawberry* di CV.Melko’s**”, yang diajukan oleh Agnes Trifosa Tanugerah (6103014074), telah diujikan pada tanggal 30 Oktober 2017 dan dinyatakan lulus oleh tim penguji.

Dosen Pembimbing,



Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP.

Tanggal:

Mengetahui,  
Fakultas Teknologi Pertanian  
Dekan,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP, IPM.

Tanggal:

## LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pegolahan Pangan dengan judul “**Pengolahan Selai *Strawberry* di CV.Melko’s**”, yang diajukan oleh Agnes Trifosa Tanugerah (6103014074), telah diujikan dan disetujui oleh dosen pembimbing.

CV. Melko’s

Dosen Pembimbing,

Manager



Widiana Raharja, S.E

A handwritten signature in blue ink, which appears to read "Adianus Rulianto Utomo".

Ir. Adianus Rulianto Utomo,MP

Tanggal:

Tanggal:

Agnes Trifosa (6103014074). **Pengolahan Selai *Strawberry* di CV.Melko's.**

Di bawah bimbingan: Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP.

## **ABSTRAK**

CV.Melko's merupakan perusahaan pengolahan buah-buah segar berkualitas menjadi selai. Perusahaan yang telah beroperasi sejak tahun 1987 ini berlokasi di Jl. Blambangan, Desa Tambak sawah Waru-Sidoarjo. Bahan baku yang digunakan pada proses pengolahan selai yaitu buah-buah segar yang didapat dari beberapa kota seperti *Strawberry* dari Bali, nanas dari Blitar, Apel dari Malang dan Jeruk dari Surabaya. Proses pembuatan selai meliputi beberapa tahap yaitu tahap persiapan (sortasi dan pencucian buah, pembuatan bubur buah), tahap pemasakan, tahap pengemasan dan tahap pelabelan. Untuk menjaga mengontrol kualitas dari selai yang dihasilkan maka CV.Melko's menerapkan *Standard Operational Produce* (SOP) dan *higiene* dari penerimaan bahan baku hingga penyimpanan produk hasil jadi agar apabila terjadi kendala dalam proses pembuatan selai dapat diminimalkan dan diatasi dengan cepat. Produk yang dihasilkan CV.melko's yaitu selai dengan berbagai macam rasa seperti *Strawberry*, apel, nanas, jeruk dan *tutty fruty* dengan berbagai macam merk seperti Melko's, Lekko, Zebra, Mikko dan Mirza.

Kata Kunci: CV.Melko's Sidoarjo , Selai, SOP (*Standard Operational Produce*) dan *Higiene*

Agnes Trifosa (6103014074). **Pengolahan Selai *Strawberry* di CV.Melko's.**

Di bawah bimbingan: Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP.

## **ABSTRACT**

CV.Melko's is a company that processes fine, fresh fruits into jams. The company that has been operating since 1987 is located at Jl. Blambangan, Desa Tambah Sawah Waru-Sidoarjo. The raw ingredients used in the process of making the jam is fresh fruits that can be obtained in some cities such as strawberries from Bali, pineapples from Blitar, apples from Malang, and orange from Surabaya. Making the jam comes with four steps, which are preparing (sorting and washing fruits, making fruit pulp), cooking, packaging, and labeling. To maintain and control the quality of the jam that is produced, CV.Melko's applies Standard Operational Procedure (SOP) and hygiene from the early step which is receiving the raw ingredients to the last step which is storing the finished products with the intention if there are obstacles in the process of making jam, it can be minimized and resolved quickly. CV.Melko's jam comes with a variety of flavors like strawberry, apple, pineapple, orange, and tutti frutti, each with its own brand such as Melko's, Lekko, Zebra, Mikko, and Mirza.

Key words: PT. ISM Tbk. Bogasari Flour Mills Surabaya, wheat grain, wheat flour.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Pengolahan Selai *Strawberry* di CV.Melko’s”** yang merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulisan hingga terselesaikannya laporan ini.
2. CV. Melko’s Waru-Sidoarjo yang telah memberikan kesempatan pada penulis untuk pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.
3. Bapak Darmawan Raharja selaku Pembimbing Lapangan.
4. Seluruh karyawan dan staf CV. Melko’s Waru-Sidoarjo yang telah memberikan banyak informasi.
5. Orang tua, keluarga dan sahabat penulis yang telah banyak memberikan bantuan dan dukungan dalam penyelesaian laporan ini.

Akhir kata, semoga laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya,

Penulis



## DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
<i>ABSTRACT</i> .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan .....	2
1.2.1. Tujuan Umum .....	2
1.2.2. Tujuan Khusus .....	3
1.3. Metode Pelaksanaan.....	3
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.....	4
BAB II. Tinjauan Umum Perusahaan .....	5
2.1. Sejarah Singkat Perusahaan.....	5
2.2. Visi dan Misi Perusahaan .....	5
2.2.1. Visi Perusahaan .....	6
2.2.2. Misi Perusahaan .....	6
2.3. Lokasi dan Tata Letak Pabrik.....	6
2.3.1. Lokasi Pabrik .....	6
2.3.2. Tata Letak Pabrik .....	8
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI .....	11
3.1. Struktur Organisasi .....	11
3.2. Ketenagakerjaan .....	12
3.2.1. Klasifikasi Tenaga Kerja .....	13
3.2.2. Jam Kerja .....	13
3.2.3. Sistem Pengupahan.....	13
3.3. Kesejahteraan Karyawan .....	14
3.3.1. Jaminan Sosial.....	14
3.3.2. Dana Pensiun.....	14
3.3.3. Tunjangan Hari Raya dan Bonus.....	15

<b>BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU .....</b>	<b>16</b>
4.1. Bahan Baku.....	16
4.1.1. <i>Strawberry</i> .....	17
4.2. Bahan Pembantu.....	19
4.2.1. Gula/sukrosa .....	19
4.2.2. Garam .....	20
4.2.2. Asam Sitrat .....	21
4.2.2. Natrium Benzoat .....	22
4.2.2. Pektin.....	23
<b>BAB V. PROSES PENGOLAHAN .....</b>	<b>25</b>
5.1. Pengertian Proses Pengolahan .....	25
5.2. Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan.....	26
5.2.1. Tahap Persiapan .....	27
5.2.1.1. Sortasi dan Pencucian Buah.....	28
5.2.1.2. Penghancuran atau Pembuatan Bubur Buah .....	28
5.2.2. Tahap Pemasakan .....	28
5.2.3. <i>Primary Packing</i> (Pengemasan dalam botol).....	30
5.2.3.1. Pengisian dengan cara Sterilisasi.....	30
5.2.3.2. Pengisian dengan cara Pasteurisasi .....	30
5.2.4. Tahap Pelabelan .....	31
<b>BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN .....</b>	<b>32</b>
6.1. Pengemasan.....	33
6.1.1. Kemasan.....	33
6.1.2. Proses Pengemasan .....	34
6.2. Penyimpanan .....	35
6.3. Distribusi.....	36
<b>BAB VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN .....</b>	<b>37</b>
7.1. Mesin dan Alat .....	37
7.1.1. Dandang Stainless steel .....	37
7.1.2. Kompor Gas .....	38
7.1.3. Roll Blender .....	39
7.1.4. Pasteurisasi.....	40
7.1.5. Generator Set (Genset) .....	40
7.1.6. Pompa Air .....	41
7.2. Peralatan.....	41
7.2.1. Pengaduk.....	41
7.2.2. Pisau.....	43

7.2.3. Bak Penampung dan Pencucian.....	43
7.2.4. Timabangan .....	43
7.2.5. <i>Trolley</i> .....	44
7.2.6. Keranjang .....	45
7.3. Perawatan dan Perbaikan.....	45
<b>BAB VIII. PENGGUNAAN DAYA DAN PERALATAN .....</b>	<b>47</b>
8.1. Sumber Daya Manusia .....	47
8.2. Sumber Daya Listrik.....	48
<b>BAB IX. SANITASI PABRIK.....</b>	<b>49</b>
9.1. Sanitasi Bahan Baku dan Hasil Produksi .....	49
9.2. Sanitasi Peralatan dan Mesin .....	50
9.3. Sanitasi Pekerja .....	51
9.4. Sanitasi Air.....	52
9.5. Sanitasi Ruang Produksi .....	52
9.6. Sanitasi Lingkungan Pabrik.....	53
<b>BAB X. PENGAWASAN MUTU .....</b>	<b>55</b>
10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu .....	56
10.2. Pengendalian Mutu selama Proses.....	57
10.3. Pengendalian Mutu Akhir.....	58
10.4. Pengendalian Mutu Produk selama Penyimpanan.....	59
<b>BAB XI. PENGOLAHAN LIMBAH.....</b>	<b>60</b>
11.1. Limbah Padat.....	61
11.2. Limbah Cair .....	61
<b>BAB XII. TUGAS KHUSUS .....</b>	<b>64</b>
12.1. Penerapan SOP (Standard Operational Produce) dan Higiene Terhadap Mutu Selai.....	64
<b>BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>70</b>
13.1. Kesimpulan.....	70
13.2. Saran .....	71
<b>BAB XIV DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>72</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>74</b>

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Denah Lokasi CV.Melko's .....	7
Gambar 2.1. Desain Layout Tata Letak Pabrik.....	9
Gambar 2.1. Desain layout Tata Letak Ruang Produksi .....	10
Gambar 3.1. Struktur Organisasi CV.Melko's.....	12
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Pengolahan Selai di CV.Melko's.....	26
Gambar 7.1. Dandang Stainles steel .....	38
Gambar 7.2. Roll Blender.....	39
Gambar 7.3. <i>Genset</i> .....	40
Gambar 7.4. Pompa Air.....	41
Gambar 7.5. Pengaduk Kayu.....	42
Gambar 7.6. Pisau <i>stainless steel</i> .....	43
Gambar 7.7. Timbangan digital.....	44
Gambar 7.8. <i>Trolley</i> .....	45

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Kandngan gizi buah <i>Strawbery</i> segar.....	18
Tabel 11.1. Standard Limbah Cair berdasarkan SK Gubernur Jawa Timur No.45 Tahun 2002.....	62
Tabel 12.1 Kriteria Mutu Selai Buah.....	65
Tabel 12.1. Standard Mutu Selai.....	65