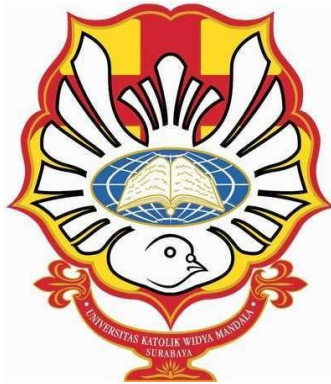


**PROSES PENGOLAHAN MINUMAN TEH HIJAU
DI PT. STARFOOD JAYA PRIMA,
KUDUS, JAWA TENGAH**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN
PANGAN**



OLEH:

IVAN CHIANG

6103014020

STEVE OKTALION

6103014096

LIE YOUNGKY R.

6103014103

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALASURABAYA
SURABAYA
2018**

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Pengolahan Minuman Teh Hijau di PT. Starfood Jaya Prima, Kudus, Jawa Tengah”, yang diajukan oleh Ivan Chiang (6103014020), Steve Oktalion (6103014096) dan Lie Youngky R. (6103014103), telah diujikan pada tanggal 29 Januari 2018 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Chatarina Yayuk Trisnawati, STP, MP.

Tanggal: 5-2-2018



Mengetahui,
Fakultas Teknologi Pertanian,
Dekan,


Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP, IPM

Tanggal :

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Pengolahan Minuman Teh Hijau di PT. Starfood Jaya Prima, Kudus, Jawa Tengah”, yang diajukan oleh Ivan Chiang (6103014020), Steve Oktalion (6103014096) dan Lie Youngky R. (6103014103), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. Starfood Jaya Prima
Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing,



A handwritten signature in blue ink, which appears to be 'Ch. Yayuk Trisnawati', is written on the document.

Nining Murdiyanti, S.TP
Tanggal:

Ch. Yayuk Trisnawati, S.TP., MP.
Tanggal: 5-2-2018

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

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

**“PROSES PENGOLAHAN MINUMAN TEH HIJAU DI
PT. STARFOOD JAYA PRIMA, KUDUS, JAWA TENGAH”**

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 2016.

Surabaya, 5 Febuari 2018



Ivan Chiang
6103014020



Steve Oktalion
6103014096



Lie Yongky R.
6103014103

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Ivan Chiang, Steve Oktalion, Lie Yongky

NRP : 6103014020, 6103014096, 6103014103

Menyetujui Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul:

**“PROSES PENGOLAHAN MINUMAN TEH HIJAU DI
PT. STARFOOD JAYA PRIMA, KUDUS, JAWA TENGAH”**

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 kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 5 Febuari 2018

Yang menyatakan,



Ivan Chiang
6103014020



Steve Oktalion
6103014096



Lie Yongky R.
6103014103

Ivan Chiang (6103014020), Steve Oktalion (6103014096), Lie Youngky R F (6103014103). **Proses Pengolahan Minuman Teh Hijau di PT. Starfood Jaya Prima, Kudus, Jawa Tengah.**

Di bawah bimbingan : Chatarina Yayuk Trisnawati, STP., MP.

ABSTRAK

PT. Starfood Jaya Prima yang terletak di Jl. Raya Kudus - Pati, Terban, Jekulo, Kabupaten Kudus, Jawa Tengah merupakan pabrik yang memproduksi minuman teh hijau dalam kemasan gelas plastik. PT. Starfood Jaya Prima merupakan perusahaan tertutup dan memiliki struktur organisasi dengan bentuk lini. Perusahaan ini dipimpin oleh Ibu Liem Widya Wijaya dengan total karyawan berjumlah 150 orang. Bahan baku yang digunakan untuk memproduksi teh hijau yaitu air, bubuk teh hijau kering dan gula. PT. Starfood Jaya Prima menggunakan bahan tambahan berupa asam sitrat dan natrium benzoat. PT. Starfood Jaya Prima menggunakan mesin dan peralatan untuk memproduksi teh. Sanitasi yang diterapkan meliputi sanitasi pekerja, sanitasi ruangan produksi, ruangan penyimpanan dan sanitasi peralatan. Pengawasan mutu yang dilakukan meliputi pengawasan bahan baku, proses produksi dan pengawasan mutu produk akhir. PT. Starfood Jaya Prima memiliki dua macam limbah yaitu limbah cair dan padat, limbah-limbah tersebut akan diolah kembali sebelum dibuang ke lingkungan sekitar. Wilayah pendistribusian PT. Starfood Jaya Prima meliputi kota-kota terdekat saja dengan lokasi pabrik seperti Pati, Kudus, Semarang, Rembang, dan Lasem.

Kata kunci: PT. Starfood Jaya Prima, Minuman Teh Hijau

Ivan Chiang (6103014020), Steve Oktalion (6103014096), Lie Youngky R F (6103014103). **The Processing of Green Tea Beverages at PT. Starfood Jaya Prima, Kudus, Central Java.**
Advisor : Chatarina Yayuk Trisnawati, STP., MP

ABSTRACT

PT. Starfood Jaya Prima located on Jl. Raya Kudus - Pati, Terban, Jekulo, Kabupaten Kudus, Central Java is a factory that produces hot beverages in plastic glass packaging. PT. Starfood Jaya Prima is a closed company and has an organizational structure with line form. The company is headed by Mrs. Liem Widya Wijaya with a total of 150 employees. The raw materials used to produce green tea are water, dry green tea powder and sugar. PT. Starfood Jaya Prima uses citric acid and sodium benzoate additives. PT. Starfood Jaya Prima uses machines and equipment for making tea. Sanitation is applied, sanitation production room, storage room and sanitary equipment. Quality control is done. PT. Starfood Jaya Prima has two types of waste that is liquid and solid waste, the waste will be processed again before discharged into the environment. Distribution area of PT. Starfood Jaya Prima covers nearby cities with factory locations such as Pati, Kudus, Semarang, Rembang, and Lasem.

Keywords: PT. Starfood Jaya Prima, Green Tea Beverages

KATA PENGANTAR

Pertama kami mengucapkan puji syukur pada Tuhan Yang Maha Esa atas selesainya Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Starfood Jaya Prima. Pembuatan laporan ini adalah salah satu syarat untuk menyelesaikan program pendidikan sarjana Strata – I di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Pada kesempatan kali ini, kami ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Chatarina Yayuk Trisnawati, STP., MP. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan pengarahan dan bimbingan selama pembuatan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.
2. Ir. Fabianus Yomi Anggawidjaja, MSIE selaku *Managing Director* PT. Starfood Jaya Prima.
3. Ibu Titik Lestari selaku bagian personalia *Director* PT. Starfood Jaya Prima.
4. Semua pihak dari PT. Starfood Jaya Prima yang telah terlibat dan membantu dalam pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.
5. Orang tua, keluarga, dan pihak lain yang telah memberikan dukungan berupa material maupun moril.

Kami menyadari bahwa makalah ini masih jauh dari sempurna. Untuk itu kami mengharapkan kritik dan saran dari pembaca. Akhir kata kami berharap semoga makalah ini berguna bagi pembaca.

Surabaya, 30 Januari 2018

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
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
1.2. Waktu dan Tempat.....	3
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	4
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan	4
2.2. Letak Perusahaan.....	4
2.2.1. Lokasi Perusahaan	5
2.2.2. Denah Pabrik.....	6
2.2.2. Denah Ruang Produksi.....	6
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN	9
3.1. Struktur Organisasi.....	9
3.2. Deskripsi Tugas	10
3.2.1. Direktur.....	10
3.2.2. Wakil Manajemen	10
3.2.3. Kepala Bagian Akuntansi.....	10
3.2.4. Kepala Bagian Gudang.....	10
3.2.5. Kepala Bagian <i>Research and Development</i>	10
3.2.6. Kepala Bagian Administrasi.....	12

3.2.7. Kepala Bagian Personalia	12
3.2.8. Kepala Bagian <i>Maintenance</i>	12
3.2.9. Kepala Bagian Produksi.....	12
3.2.10. Kepala Bagian <i>Quality Control</i>	12
3.2.11. Kepala Bagian Pemasaran.....	12
3.2.12. Kepala Bagian Akuntansi.....	12
3.2.13. Karyawan Gudang.....	13
3.2.14. Karyawan <i>Research and Development</i>	13
3.2.15. Karyawan Administrasi	13
3.2.16. Karyawan Personalia	13
3.2.17. Karyawan <i>Maintenance</i>	13
3.2.18. Karyawan Produksi.....	13
3.2.19. Karyawan <i>Quality Control</i>	13
3.2.20. Karyawan Pemasaran.....	13
3.3. Kualifikasi Karyawan.....	13
3.3.1. Karyawan <i>Quality Control</i>	14
3.3.2. Karyawan Produksi	14
3.3.3. Karyawan Gudang	14
3.3.4. Karyawan <i>Maintenance</i>	14
3.4. Ketenagakerjaan.....	14
3.5. Gaji Karyawan	15
3.6. Fasilitas Karyawan	16
3.7. Kesejahteraan Karyawan	16

BAB IV. BAHAN BAKU, BAHAN PEMBANTU DAN BAHAN

TAMBAHAN.....	18
4.1. Bahan Baku.....	18
4.1.1. Air	18
4.1.2. Bubuk Teh Hijau	19
4.2. Bahan Pembantu	21
4.3. Bahan Tambahan.....	23
4.3.1. Asam Sitrat	23
4.3.1. Natrium Benzoat.....	23

BAB V. PROSES PENGOLAHAN

5.1. Pengertian Proses Pengolahan.....	24
5.2. Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan.....	24
5.2.1. Persiapan Bahan Baku Air	25
5.2.2. Pengolahan Minuman Teh Hijau.....	26
BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	31
6.1. Bahan Pengemas	31
6.2. Pengemasan	32
6.3. Penyimpanan.....	33
BAB VII. SPESIFIKASI MESIN DAN ALAT	35
7.1. Mesin Pengolahan Air	35
7.1.1. Pompa Air.....	35
7.1.2. <i>Multilayer Filter</i>	35
7.1.3. <i>Carbon Filter</i>	36
7.1.4. <i>Softener Tank</i>	37
7.1.5. <i>River Osmosis System</i>	37
7.1.6. <i>Ultra Violet System</i>	38
7.2. Mesin dan Alat Produksi Minuman Teh Hijau.....	38
7.2.1. Mesin <i>Boiler</i>	38
7.2.2. Mesin <i>Double Jacket Cooking Tank</i>	39
7.2.3. Mesin <i>Filter</i>	40
7.2.4. Tangki <i>Buffer</i>	40
7.2.5. Mesin <i>Cup Filling and Sealer Cup</i>	41
7.2.6. <i>Conveyor</i>	41
7.2.7. <i>Forklift</i>	42
7.2.8. <i>Pallet</i>	42
BAB VIII. DAYA DAN PERAWATAN MESIN	43
8.1. Macam dan Jumlah Daya yang Digunakan.....	43
8.1.1. Sumber Daya Manusia.....	43
8.1.2. Sumber Daya Listrik.....	43
8.1.3. Bahan Bakar.....	44
8.2. Pemeliharaan dan Perawatan.....	44

BAB IX. SANITASI PABRIK	45
9.1. Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	45
9.2. Sanitasi Pekerja.....	45
9.3. Sanitasi Peralatan Produksi.....	46
9.4. Sanitasi Lingkungan Pabrik dan Ruang Produksi.....	47
9.5. Sanitasi Gudang Bahan Baku dan Produk.....	48
BAB X. PENGAWASAN MUTU	49
10.1. Pengawasan Mutu Bahan Air.....	50
10.2. Pengawasan Mutu Proses Produksi	51
10.3. Pengawasan Mutu Produk Akhir.....	52
BAB XI. PENGOLAHAN LIMBAH.....	53
11.1. Pengolahan Limbah Padat.....	54
11.2. Pengolahan Limbah Cair	55
BAB XII. TUGAS KHUSUS	56
12.1. Pengujian Aktivitas Antioksidan pada Minuman Teh (Oleh: Ivan Chiang 6103014020).....	56
12.2. Penerapan Sanitasi Pabrik yang Dapat Dikembangkan di PT. Starfood Jaya Prima (Oleh: Steve Oktalion 6103014096).....	58
12.2.1. Evaluasi Sanitasi PT. Starfood Jaya Prima.....	61
12.2.2. Sanitasi dan Hygine Pekerja.....	62
12.2.3. Sanitasi Ruang Produksi dan Penyimpanan	64
12.2.4. Sanitasi Peralatan	64
12.3. Suhu Penyeduhan dan Lama Penyeduhan di PT. Starfood Jaya Prima (Oleh: Youngky 6103014103).....	65
BAB XIII. KESIMPULAN DAN SARAN	69
13.1. Kesimpulan.....	69
13.2. Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA	71

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Perizinan PT. Starfood Jaya Prima.....	4
Tabel 3.1. Jadwal Kerja Karyawan Tetap.....	15
Tabel 3.2. Jadwal Kerja Karyawan Tidak Tetap	15
Tabel 4.1. Standar Mutu Air Minum Kepmenkes	19
Tabel 4.2. Komposisi The Hijau per100g.....	21
Tabel 4.3. Standar Mutu I Gula Kristal Rafinasi	22
Tabel 12.1. Analisis Kadar Tanin, Kafein dan Katekin	67
Tabel 12.3. Tabel Mutu Minuman Teh di PT. Starfood Jaya Prima.....	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Lokasi PT. Starfood Jaya Prima.....	6
Gambar 2.2. Denah Pabrik	7
Gambar 2.3. Denah Ruang Produksi	8
Gambar 3.1. Susunan Struktur Organisasi PT. Starfood Jaya Prima.....	11
Gambar 5.1. Diagram Alir <i>Water Treatment</i>	26
Gambar 5.2. Diagram Alir Proses Produksi Minuman Teh Hijau	27
Gambar 5.3. Proses Pengisian Minuman Teh Hijau	29
Gambar 6.1. Kemasan Primer Produk	32
Gambar 6.2. Kemasan Sekunder Produk	32
Gambar 6.3. Model <i>Palleting</i>	34
Gambar 7.1. Pompa Air.....	35
Gambar 7.2. <i>Multilayer Filter</i>	35
Gambar 7.3. <i>Carbon Filter</i>	36
Gambar 7.4. <i>Softener Tank</i>	37
Gambar 7.5. <i>Reverse Osmosis System</i>	37
Gambar 7.6. <i>Ultra Violet System</i>	38
Gambar 7.7. <i>Boiler</i>	38
Gambar 7.8. <i>Double Jacket Cooking Tank</i>	39
Gambar 7.9. Mesin <i>Filter</i>	40
Gambar 7.10. Tangki <i>Buffer</i>	40
Gambar 7.11. Mesin <i>Filler</i> dan <i>Sealer</i>	41
Gambar 7.12. <i>Conveyor</i>	41
Gambar 7.13. <i>Forklift</i>	42
Gambar 7.14. <i>Pallet</i>	42
Gambar 11.1. Bak Aerator	53

Gambar 11.2. Bak Sedimentasi..... 55
Gambar 12.1. Struktur DPPH 55
Gambar 12.2. Peraturan Pekerja di PT. Starfood Jaya Prima..... 55