

LAPORAN KERJA PRAKTEK

PT. CAMPINA ICE CREAM INDUSTRY



1547/13
3-2-2013
FI
FT-K
Han
l

Diajukan Oleh :

AKDES DEWI HANDAYANI 5203004014

HANA OCTAVIA 5203004045

JURUSAN TEKNIK KIMIA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA
SURABAYA

2007

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN KERJA PRAKTEK

PT. CAMPINA ICE CREAM INDUSTRY

14 Agustus 2007 – 14 September 2007

Diajukan oleh :

Akdes Dewi Handayani – 5203004014

Hana Octavia – 5203004045

Telah disetujui oleh,

PT. CAMPINA ICE CREAM INDUSTRY

Human Resource & Development


Sri Lestari

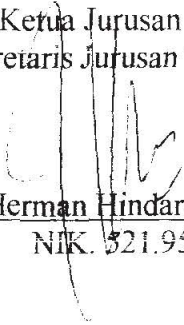
Rembimbing


Imelda

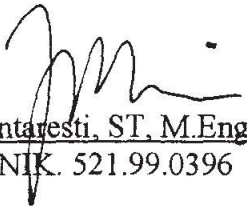
Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik

Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya

a.n. Ketua Jurusan Teknik Kimia
Sekretaris Jurusan Teknik Kimia


Herman Hindarso, ST., MT.
NIK. 521.95.0221

Dosen Pembimbing


Antaresti, ST, M.Eng.Sc
NIK. 521.99.0396

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat-Nya sehingga laporan kerja praktek di PT. Campina Ice Cream Industry dapat disusun dan diselesaikan oleh penulis. Laporan kerja praktek ini merupakan salah satu prasyarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknik pada Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Penulis menyadari bahwa laporan kerja praktek ini dapat terselesaikan karena adanya bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

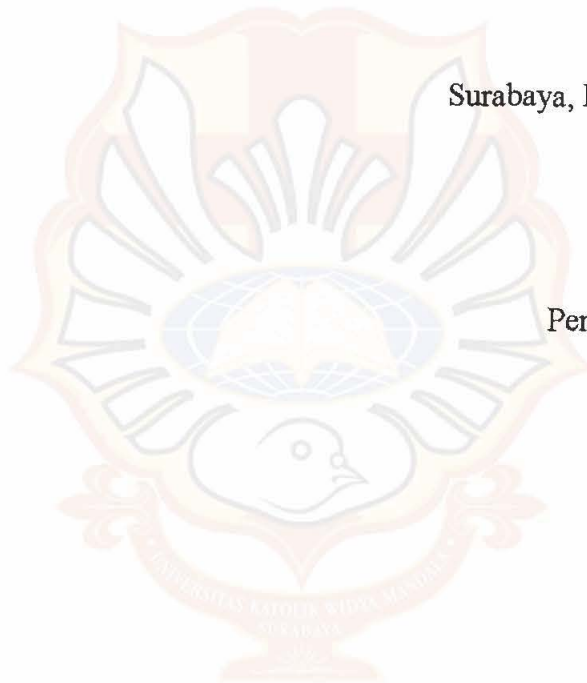
1. Ibu Antaresti, ST., M.Eng.Sc., selaku dosen pembimbing
2. PT. Campina Ice Cream Industry yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan kerja praktek.
3. Ibu Imelda selaku pembimbing kerja praktek di PT. Campina Ice Cream Industry.
4. Ibu Sri Lestari selaku Manager Human Resource & Development yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan kerja praktek.
5. Bpk. Aad, Ibu. Erni, Ibu. Mila, Bpk. Hendra, Bpk. Yessi, Bpk. Antok, Ibu. Gatik, Ibu. Nanik, dan Bpk. Yosi selaku karyawan PT. Campina Ice Cream Industry yang telah memberikan bantuan kepada penulis selama melakukan kerja praktek.
6. Orang tua dan saudara yang selalu mendoakan dan memberi dukungan secara moral maupun material.

7. Berbagai pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu-persatu oleh penulis yang telah banyak memberikan bantuan sejak awal kerja praktek hingga laporan ini selesai disusun.

Penulis menyadari bahwa laporan kerja praktek ini masih belum sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan adanya saran dan kritik yang membangun demi perkembangan dan kemajuan laporan kerja praktek ini lebih lanjut. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca yang memerlukan informasi yang berkaitan dengan topik ini.

Surabaya, Desember 2007

Penulis



DAFTAR ISI

Judul.....	i
Lembar Pengesahan.....	ii
Kata Pengantar.....	iii
Daftar Isi.....	v
Daftar Gambar.....	vii
Daftar Tabel.....	viii
 BAB I PENDAHULUAN	
I.1. Sejarah Singkat Perusahaan.....	I-1
I.2. Lokasi Pabrik.....	I-3
I.3. Tata Letak Pabrik.....	I-6
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
II.1 Bahan Pembuat Es Krim.....	II-1
II.2 Proses Produksi Es Krim.....	II-5
 BAB III URAIAN PROSES	
III.1. Bahan-Bahan Es Krim.....	III-1
III.1.1. Bahan Baku.....	III-2
III.1.2. Bahan Tambahan.....	III-6
III.1.3. Bahan Setengah Jadi.....	III-8
III.2. Proses Produksi.....	III-14
 BAB IV SPESIFIKASI PERALATAN	
IV.1. <i>Mixing Tank</i>	IV-1
IV.2. <i>Plate Heat Exchanger</i>	IV-2
IV.3. <i>Homogenizer</i>	IV-3
IV.4. <i>Aging Tank</i>	IV-5
IV.5. <i>Continuous Freezer</i>	IV-6
IV.6. Mesin pencetak.....	IV-7
 BAB V PENGENDALIAN KUALITAS	
V.1. Pengendalian mutu bahan baku dan bahan pengemas.....	V-1
V.2. Pengendalian mutu selama proses produksi.....	V-4
V.3. Pengendalian mutu produk akhir.....	V-9
V.3. Pengendalian mutu distribusi.....	V-11

BAB VI UTILITAS DAN PENGOLAHAN LIMBAH

VI.1. Utilitas..... VI-1

VI.1. Pengolahan limbah..... VI-7

BAB VII SANITASI PABRIK

VII.1. Sanitasi bahan baku VII-1

VII.2. Sanitasi pekerja..... VII-2

VII.2. Sanitasi peralatan..... VII-4

VII.2. Sanitasi lingkungan produksi dan gudang penyimpanan..... VII-7

BAB VIII STRUKTUR ORGANISASIVIII.1. Tugas dan wewenang pemegang jabatan dalam struktur
organisasi VIII-1

VIII.2. Tenaga kerja..... VIII-9

BAB IX FASILITAS KESEJAHTERAAN PEKERJA

IX.1. Fasilitas Tenaga Kerja..... IX-1

IX.2. Hak Tenaga Kerja IX-3

IX.3. Pembinaan dan Kedisiplinan Tenaga Kerja IX-5

BAB X TUGAS KHUSUS X**BAB XI KESIMPULAN DAN SARAN**

XI.1. Kesimpulan..... XI-1

XI.2. Saran..... XI-2

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR GAMBAR

Gambar I.1. Denah Lokasi PT. Campina Ice Cream Industry	I-4
Gambar I.2. Tata Letak Ruang dan Mesin PT. Campina Ice Cream Industry Lantai 1	I-7
Gambar I.3. Tata Letak Ruang dan Mesin PT. Campina Ice Cream Industry Lantai 2	I-8
Gambar II.1. Perubahan Struktur Es Krim	II-4
Gambar II.2. Flowchart Pembuatan Es Krim Secara Umum.....	II-6
Gambar II.3. Perubahan Struktur Lemak.....	II-12
Gambar III.1. Tata letak Alat dan Proses Produksi PT. Campina Ice Cream Industry.....	III-15
Gambar III.2. Flowchart Proses Produksi PT. Campina Ice Cream Industry.....	III-16
Gambar III.3. Proses Pasteurisasi Es Krim.....	III-19
Gambar III.4. <i>Homogizer Two Stage</i>	III-22
Gambar III.5. Proses Hardening pada Hardening Tunnel	III-28
Gambar III.6. Proses Hardening untuk Mesin Ria-Rollo	III-29
Gambar IV.1. <i>Mixing Tank</i>	IV-1
Gambar IV.2. <i>Plate Heat Exchanger</i>	IV-2
Gambar IV.3. Homogenizer	IV-3
Gambar IV.4. <i>Aging Tank</i>	IV-4
Gambar IV.5. <i>Continuous Freezer</i>	IV-5
Gambar IV.6. Mesin Ria.....	IV-7
Gambar VI.1. <i>Fire Tube Boiler</i>	VI-2
Gambar VI.2. Sistem Refrigerasi.....	VI-5
Gambar VIII.1. Struktur Organisasi PT. Campina Ice Cream Industry	VIII-2
Gambar X.1. Urutan Penerapan HACCP	X-8
Gambar X.2. Contoh Diagram Pohon Pembuat Keputusan	X-11

DAFTAR TABEL

Tabel II.1. Komposisi es krim	II-1
Tabel VIII.1. Data jumlah staf dan karyawan.....	VIII-10
Tabel VIII.2. Pembagian waktu kerja.....	VIII-11
Tabel X.1. Tabel ringkasan rencana penerapan HACCP	X-14

