

**PROSES PEMBEKUAN *FILLET* IKAN PATIN (*Pangasius*Sp.)
DI PT. DELTA MINA PERKASA
TULUNGAGUNG**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



**Disusun oleh :
FI'ISYATIN AYU ROCHMIYAH
NPM. 17033010074**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PEMBEKUAN *FILLET* IKAN PATIN (*Pangasius Sp.*)
DI PT. DELTA MINA PERKASA
TULUNGAGUNG**

Disusun Oleh :

FI'ISYATIN AYU ROCHMIYAH

NPM : 17033010074

**Telah Dipertahankan Dihadapan dan Diterima
oleh Tim Penguji pada Tanggal**

Tim Penguji

Pembimbing

Dr. Rosida, S.TP., M.P.
NPT. 3 7102 95 0044 1

Riski Ayu A., S.TP., M.Sc.
NPT. 17 2 19900427 065

**Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**

Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2 001

KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PERGURUAN TINGGI UNIVERSITAS
PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
FAKULTAS TEKNIK

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

Jl. Raya Rungkut Madya Gunung Anyar Telp. (031) 8782179 Fax. (031) 8782257
Surabaya 60294

KETERANGAN REVISI

NAMA : **Fiisyatin Ayu Rochmiyah**

NPM : 17033010074

PROGRAM STUDI : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/tidak revisi) Laporan Praktek Kerja Lapangan dengan

judul :

**Proses Pembekuan *Fillet* Ikan Patin Di PT. Delta Mina
Perkasa Tulungagung**

Surabaya, 25 Januari 2021

Tim Penguji



Dr. Rosida, S.TP, MP
NIP. 371029500441

Pembimbing



Riski Ayu Anggreini, S.TP, MSc
NIP. 17219900427065

Mengetahui
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 196504031991032001

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PEMBEKUAN *FILLET IKAN PATIN (Pangasius Sp.)*
DI PT. DELTA MINA PERKASA
TULUNGAGUNG

Disusun Oleh :

FI'ISYATIN AYU ROCHMIYAH

NPM : 17033010074

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

SURABAYA, 2020

TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH :

DOSEN PEMBIMBING



Riski Ayu A., S.TP., M.Sc.

NPT. 17 2 19900427 065

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PEMBEKUAN *FILLET* IKAN PATIN (*Pangasius Sp.*)
DI PT. DELTA MINA PERKASA
TULUNGAGUNG**

MENGETAHUI DAN MENYETUJUI

PEMBIMBING LAPANGAN



Umam
Pendamping PKL

KATA PENGANTAR

Pertama – tama penulis panjatkan puji syukur kehadiran Allah SWT karena atas Rahmat dan Karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapang untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan yang berjudul “**Proses Pembekuan *Fillet Ikan Patin (Pangasius Sp.)* Di Pt. Delta Mina Perkasa, Tulungagung.**”

Laporan praktik kerja lapang ini disusun agar pembaca dapat memperluas ilmu yang kami sajikan berdasarkan ilmu yang penulis dapatkan selama menempuh kuliah. Laporan ini di susun oleh penulis dengan berbagai rintangan, baik itu yang datang dari diri penulis maupun yang datang dari luar. Namun dengan penuh kesabaran dan terutama pertolongan dari Allah SWT akhirnya laporan ini dapat terselesaikan.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih atas bantuan, dorongan, dan bimbingan selama persiapan hingga selesainya laporan praktik kerja lapangan ini, penulis sampaikan kepada :

1. Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Ir. Sri Winarti, M.P selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Riski Ayu A., S.TP., M.Sc selaku dosen pembimbing praktik kerja lapangan.
4. Dosen Penguji Seminar praktik kerja lapangan.
5. Bapak Totok Endrianto selaku direktur utama dan Bapak Umam selaku Kepala Bagian Quality Control PT. Delta Mina Perkasa yang telah memberikan izin untuk praktik kerja lapangan.
6. Bapak Umam selaku pembimbing praktik kerja lapangan di PT. Delta Mina Perkasa yang telah membimbing dan membagikan banyak pengalaman kepada penulis.
7. Seluruh staff dan karyawan yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan praktik kerja lapangan ini.
8. Anggun Umarta, rekan PKL, atas kerjasamanya selama melaksanakan praktik kerja lapangan.

9. Ibu, Kakak, Keponakan, terima kasih banyak atas segala dorongan, kesabaran, dukungan material dan spiritual yang diberikan hingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktik kerja ini dengan baik.
10. Erna, Icha, Renaldy, Mega, Nabila, Hapis, Asad, Gilang, Ilhaam, Nadhif dan semua sahabat saya sebagai pendengar keluh kesah, terima kasih selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

Penulis mengharapkan dengan adanya laporan ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan yang lebih maju di masa mendatang serta bermanfaat bagi yang berkepentingan. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan hasil penelitian ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan.

Akhir kata, penulis berharap semoga laporan hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 18 Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
BAB I PENDAHULUAN	8
A. Latar Belakang	8
B. Sejarah Perusahaan	10
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	11
D. Struktur Organisasi Perusahaan	15
E. Ketenagakerjaan	17
BAB II PROSES PRODUKSI	19
A. Tinjauan Pustaka	19
1. Ikan	19
2. Ikan Patin	19
3. Komposisi Ikan Patin	20
4. Fillet.....	21
5. Standar Mutu Ikan	22
6. Kemunduran Mutu Ikan	22
7. Penanganan Ikan	24
8. Air untuk Industri.....	25
9. Klorin	26
10. Proses Pembekuan	26
11. Pengaruh Pembekuan Terhadap Kualitas Ikan.....	30
B. Uraian Proses Pembekuan Fillet Ikan Secara Umum	32
C. Uraian Proses Pembekuan <i>Fillet</i> Ikan Patin di PT. Delta Mina Perkasa	37
1. Penerimaan Bahan Baku.....	37
2. <i>Bleeding</i> dan Sortasi	37
3. Pencucian I.....	37
4. Proses Pemisahan Daging (<i>Filleting</i>).....	38
5. Penimbangan I	38
6. Skinless dan Pencucian II.....	38
7. Perapihan (<i>Trimming</i>).....	39
8. Pengontrolan	39
9. Soaking	39
10. Sortasi	40
11. Pembekuan	40
12. Penggelasan (<i>Glazing</i>)	40
13. Pembekuan	41
14. Pengemasan	41
15. Penimbangan II	41
16. Pembungkusan II.....	41
17. Penyimpanan	41
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASI	44
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	55

A.	Sumber Air	55
B.	Sumber Tenaga Listrik	55
C.	Sumber Daya Manusia	55
D.	Sanitasi dan Penanganan Limbah	55
	1. Sanitasi	55
	a. Sanitasi Mesin dan Peralatan	56
	b. Sanitasi Pabrik dan Lingkungan Kerja	56
	c. Higiene Pekerja	57
	d. Sanitasi Air	57
	2. Penanganan Limbah	58
	a. Limbah padat.....	58
	b. Limbah Cair	58
E.	Pengendalian Mutu	59
	1. Pengendalian Mutu Bahan Baku	59
	2. Pengendalian Mutu Proses Pembekuan	60
	3. Mutu Produk Akhir	61
	BAB V PEMBAHASAN	62
	BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	66
	BAB VII TUGAS KHUSUS	67
	DAFTAR PUSTAKA	84
	LAMPIRAN	87

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Denah lokasi PT.Delta Mina perkasa di Tulungagung	12
Gambar 2 Lay Out Ruang Produksi 1 PT. Delta Mina Perkasa	13
Gambar 3 Lay Out Ruang Produksi 2 PT. Delta Mina Perkasa	14
Gambar 4 Struktur Organisasi PT. Delta Mina	15
Gambar 5 Bentuk Ikan Patin (Pangasius)	20
Gambar 6 Diagram alir Proses Pembekuan.....	36
Gambar 7 Diagram Alir Proses Pembekuan Fillet Ikan di PT. Delta Mina Perkasa	43
Gambar 8 Cold Storage	44
Gambar 9 Air Blast freezer	45
Gambar 10 Mesin Skinless	45
Gambar 11 Ice Flaker	46
Gambar 12 Meja Kerja.....	46
Gambar 13 Timbangan.....	47
Gambar 14 Box	48
Gambar 15 Bak Cuci	48
Gambar 16 Long Pan	49
Gambar 17 Pisau.....	49
Gambar 18 Telenan.....	50
Gambar 19 Asah.....	50
Gambar 20 Sendok.....	51
Gambar 21 Kereta Long Pan	51
Gambar 22 Rak	52
Gambar 23 Sepatu Boot	52
Gambar 24 Sarung Tangan	53
Gambar 25 Apron	53
Gambar 26 Genset	54

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Karyawan PT. Delta Mina Perkasa	17
Tabel 2 Kandungan Gizi Ikan Patin per 100 gram	21
Tabel 3 Persyaratan standar mutu ikan segar	22
Tabel 4 Ciri – Ciri Ikan Segar dan Ikan Tidak Segar	24
Tabel 5 Standar Umum Air untuk Pengolahan Pangan.....	26
Tabel 6 Perbandingan Proses Pembekuan Literatur dengan Proses Pembekuan di PT. Delta Mina Perkasa	62
Tabel 7 Persyaratan Air untuk Industri Pengolahan Bahan Pangan	72
Tabel 8 Syarat Mutu Air Minum	73
Tabel 9 Perbandingan sanitasi Literatur dengan sanitasi PT. Delta Mina Perkasa	75