

**PROSES PRODUKSI RENDANG DAGING DALAM *POUCH*  
DI PT. BERKAT PANGAN ABADI, GRESIK**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



**FATMALA NIDA'UL KHASANAH**  
**NPM: 17033010011**

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

**PROSES PRODUKSI RENDANG DAGING DALAM POUCH  
DI PT. BERKAT PANGAN ABADI, GRESIK**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



**FATMALA NIDA'UL KHASANAH**  
**NPM: 17033010011**

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



**PROSES PRODUKSI RENDANG DAGING DALAM POUCH**

**DI PT. BERKAT PANGAN ABADI, GRESIK**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan  
dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan**

**Disusun Oleh:**

**FATMALA NIDA'UL KHASANAH**

**NPM. 17033010011**

**PROGAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR**

**SURABAYA**

**2020**



**LEMBAR PENGESAHAN  
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI RENDANG DAGING DALAM POUCH  
DI PT. BERKAT PANGAN ABADI, GRESIK**

**Disusun Oleh:**

**Fatmala Nida'ul Khasanah**  
**17033010011**

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji  
Pada tanggal 19 Juli 2020**

**Surabaya, 08 September 2020**

**Tim Penguji**

**Pembimbing**

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

**Dr. Rosida, S.TP. MP.**  
**NIP. 19710219 202121 2 004**

**Mengetahui  
Dosen Fakultas Teknik  
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**

**Dr. Dra. Jarivah, MP.**  
**NIP. 19650403 199103 2 001**

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

---

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Fatmala Nida'ul Khasanah

NPM : 17033010011

Prodi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/tidak-revisi) Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan judul:

**PROSES PRODUKSI RENDANG DAGING DALAM POUCH  
DI PT. BERKAT PANGAN ABADI, GRESIK**

Surabaya, 08 September 2020

Tim Penguji



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

Pembimbing



Dr. Rosida, S.TP. MP,  
NIP. 19710219 202121 2 004

**Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan**



Dr. Ir Sri Winarti, MP  
NIP. 19630708 198903 2 002



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

---

**PROSES PRODUKSI RENDANG DAGING DALAM *POUCH*  
DI PT. BERKAT PANGAN ABADI, GRESIK**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI  
PEMBIMBING LAPANGAN**

**AGUS SUGIARTO**

**LEMBAR PENGESAHAN  
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI RENDANG DAGING DALAM *POUCH*  
DI PT. BERKAT PANGAN ABADI, GRESIK**

**Disusun Oleh:**

**FATMALA NIDA'UL KHASANAH  
NPM. 17033010011**

**Surabaya, 19 Juli 2020**

**TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH :**

**Dosen Pembimbing**



**Dr. Rosida, S.TP. MP.  
NIP. 19710219 202121 2 004**

## KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr.Wb.

Dengan memanjatkan puji syukur kepada Allah Subhanahu wa Ta'ala yang telah melimpahkan segala Rahmat dan Hidayah-Nya sehingga penulis dapat melaksanakan dan menyelesaikan Praktik Kerja Lapangan (PKL) serta penulisan laporan PKL dengan baik.

Pada kesempatan ini, penyusun tidak lupa mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dr. Dra. Jariyah, MP., selaku dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
2. Ibu Dr. Ir. Sri Winarti, M.P., selaku Ketua Prodi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
3. Ibu Dr. Rosida, S.TP, M.P, selaku dosen pembimbing PKL, yang telah banyak membimbing dalam proses penulisan laporan PKL ini.
4. Ibu Riski Ayu Anggreini, S.TP, MSc selaku dosen penguji yang telah memberikan banyak masukan dan saran dalam penulisan laporan PKL ini.
5. Bapak Darius Hendry selaku HRD, Bapak Agus Sugiarto selaku kepala produksi dan pak Agus Affandi selaku supervisor produksi di PT. Berkat Pangan Abadi yang telah banyak meberikan pengetahuan dan masukan selama praktik kerja lapangan.
6. Bapak dan Ibu atas segala semangat, dukungan, doa dan motivasinya.
7. Partner PKL, Nur Fauziah atas segala bantuannya.
8. Teman-teman terdekat saya terutama Gusdino Hasyidan atas segala dukungan dan motivasinya.

Semoga Laporan Praktek Kerja Lapangan ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak. Wassalamu'alaikum Wr.Wb.

Surabaya, 03 Juni 2020

Penulis



## DAFTAR ISI

BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
1. Tujuan Praktek Kerja Lapang .....	2
2. Manfaat Praktek Kerja Lapang .....	2
B. Sejarah Perusahaan .....	2
C. Lokasi Dan Tata Letak Pabrik.....	3
D. Struktur Organisasi .....	6
E. Ketenagakerjaan .....	12
1. Jenis-jenis Tenaga Kerja .....	12
2. Jam Kerja .....	13
3. Kesejahteraan Karyawan.....	13
4. Fasilitas Karyawan.....	14
5. Keselamatan Karyawan .....	15
BAB II PROSES PRODUKSI .....	15
A. Tinjauan Pustaka .....	15
1. Daging.....	15
2. Rendang.....	16
3. Proses Pembuatan Rendang.....	17
4. Pengalengan Daging .....	17
5. Bahan Baku .....	18
6. Bahan Baku Tambahan .....	19
7. Bahan Pengemas .....	23
8. Proses Pengalengan Rendang .....	24
B. Proses Produksi Rendang Sapi di PT. Berkat Pangan Abadi.....	26
1. Persiapan bahan baku potongan daging sapi beku .....	26
2. Persiapan Bumbu-bumbu .....	27
3. Persiapan Kemasan <i>Pouch</i> .....	28
4. Pemasakan I.....	28
5. Pemasakan II.....	29
6. Pengisian Daging dan Saus dalam <i>Pouch</i> .....	29
7. Sterilisasi .....	30
8. Pendinginan .....	31
9. Karantina .....	31

10. Pengemasan .....	31
<b>BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA .....</b>	<b>32</b>
A. Peralatan dan Spesifikasi Alat .....	32
B. Peralatan Pendukung .....	36
C. Perawatan, Perbaikan, dan Penyediaan Suku Cadang.....	39
<b>BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI .....</b>	<b>39</b>
A. Sumber Daya Air .....	40
B. Sumber Energi Uap .....	40
C. Sistem Pendingin.....	41
D. Penyediaan Udara Bertekanan.....	41
E. Sumber listrik dan Genset. ....	41
F. Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	42
1. Sanitasi .....	42
a. Sanitasi Lingkungan .....	42
b. Sanitasi air.....	42
c. Sanitasi Peralatan dan Mesin Pengolahan .....	43
d. Sanitasi Ruang Produksi .....	44
e. Sanitasi Gudang .....	45
f. Hygiene Karyawan.....	46
2. Penanganan Limbah .....	47
a. <i>Waste Water Treatment</i> .....	47
b. Pengolahan Limbah B3 .....	49
G. Pengendalian Mutu.....	49
1. Pengendalian Mutu Bahan Baku.....	51
2. Pengendalian Mutu Proses.....	52
3. Pengendalian mutu produk akhir .....	54
H. Gudang.....	55
<b>BAB IV PEMBAHASAN .....</b>	<b>59</b>
<b>BAB V KESIMPULAN .....</b>	<b>62</b>
<b>BAB VI TUGAS KHUSUS .....</b>	<b>63</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>88</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>88</b>



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Denah lokasi PT. Berkat Pangan Abadi.....	4
Gambar 2. Tata Letak Pabrik PT. Berkat Pangan Abadi.....	5
Gambar 3. Struktur Organisasi PT. Berkat Pangan Abadi.....	8
Gambar 4. Diagram Alir Proses Pengalengan Rendang Daging Daging.....	27
Gambar 5. Diagram Alir Proses Pembuatan Rendang Sapi dalam <i>Pouch</i> .....	33
Gambar 6. <i>Fritter Universal Machine</i> .....	34
Gambar 7. <i>Gentra Colloid Mill</i> .....	34
Gambar 8. <i>Steam Jacketted Cooking Kettle</i> .....	35
Gambar 9. <i>Premade packing machine</i> .....	36
Gambar 10. <i>Metal Detector dan Check Weigher</i> .....	36
Gambar 11. <i>Retort</i> .....	37
Gambar 12. <i>Coding Machine</i> .....	37
Gambar 13. <i>Sealer</i> .....	38
Gambar 14. Keranjang.....	38
Gambar 15. Timbangan.....	39
Gambar 16. Diagram alir penetapan HACCP pembuatan rendang dalam <i>pouch</i> di PT. Berkat Pangan abadi.....	76

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Spesifikasi Timbangan.....	39
Tabel 2. Syarat Mutu Rendang.....	57
Tabel 3. Deskripsi produk Rendang sapi di PT. Berkat Pangan Abadi.....	74
Tabel 4. Tabel analisa HACCP proses pembuatan rendang dalam <i>pouch</i> di PT. Berkat Pangan Abadi.....	78