

PROSES PENGALENGAN IKAN TUNA
DI PT. ANEKA TUNA INDONESIA
PANDAAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

ALIFIA YUNIAR RAHMA

NPM : 1633010065

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JATIM
SURABAYA
2021

**PROSES PENGALENGAN IKAN TUNA
DI PT. ANEKA TUNA INDONESIA
PANDAAN**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Disusun Oleh :

ALIFIA YUNIAR RAHMA
NPM. 1633010065

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
2021**

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PENGALENGAN IKAN TUNA
DI PT. ANEKA TUNA INDONESIA
PANDAAN**

Disusun Oleh :

ALIFIA YUNIAR RAHMA
NPM. 1633010065

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada
2 September 2021

Penguji



a.n.Fesdila Putri Nurani, S.TP., M.Sc
NPT. 17 219880531066

Pembimbing



Ir. Ulya Sarofa, MM
NIP. 19630516 198803 2 001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



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

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa/i dibawah ini :

Nama : Alifia Yuniar Rahma

NPM : 1633010065

Program Studi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PENGALENGAN IKAN TUNA
DI PT. ANEKA TUNA INDONESIA
PANDAAN**

Surabaya, 2 September 2021

Penguji

Pembimbing



a.n.Fesdila Putri Nurani, S.TP., M.Sc
NPT. 17 219880531066

Ir. Ulya Sarofa, MM
NIP. 19630516 198803 2 001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Ir. Sri Winarti, MP.
NIP. 19630708 198903 2 001

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PENGALENGAN IKAN TUNA
DI PT. ANEKA TUNA INDONESIA
PANDAAN**

Disusun Oleh :

Alifia Yuniar Rahma

1633010065

SURABAYA, 01 OKTOBER 2019

TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH :

Dosen Pembimbing



Ir. Ulya Sarofa, MM

NIP. 19630516 198803 2 001

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 Lapang (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, MP., selaku Ketua Progdil Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur
3. Ibu Ir. Ulya Sarofah, MM selaku dosen pembimbing PKL, yang telah banyak memberikan masukan dan saran untuk penulisan laporan PKL ini.
4. Ibu Fesdilla Putri Nurani, S.TP., M.Sc, selaku dosen penguji Seminar Laporan PKL, atas saran-saran dan masukan yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyempurnakan Laporan PKL.
4. Bapak Rizal selaku HRD dan pendamping PKL, dan seluruh Head Section di PT. Aneka Tuna Indonesia beserta karyawan yang telah banyak memberikan pengetahuan dan masukkan selama praktik kerja lapangan.
5. Teman-teman seperjuangan TP 2016 atas segala masukan, saran-saran dan dukungannya.
6. Bapak dan Ibu atas segala semangat, dukungan, doa dan motivasinya

Semoga Laporan Praktek Kerja Lapangan ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak. Penulis menyadari bahwa laporan ini masih mempunyai banyak kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan selanjutnya.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb.

Surabaya, 10 September 2019

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Sejarah Perusahaan.....	2
C. Jumlah Produksi.....	4
D. Pemasaran Produksi.....	4
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	5
1. Lokasi PT. Aneka Tuna Indonesia.....	5
2. Tata Letak PT. Aneka Tuna Indonesia.....	6
F. Struktur Organisasi.....	8
G. Ketenagakerjaan.....	13
BAB II.....	19
A. TINJAUAN PUSTAKA.....	19
1. Ikan.....	19
2. Pengalengan Ikan.....	24
B. Proses Pengalengan Ikan Tuna di PT. Aneka Tuna Indonesia.....	36
1. Penerimaan Bahan Baku.....	36
2. Pelelehan (<i>Thawing</i>).....	38
3. Penyiangan.....	39
4. Pemasakan dan Pendinginan (<i>Cooking dan Showering</i>).....	39
5. Pembersihan Pendahuluan (<i>Pre-Cleaning</i>).....	40
6. Pembersihan Daging Ikan (<i>Cleaning</i>).....	41
7. Filling.....	42
8. Pengisian Medium.....	44
9. Penutupan Kaleng (<i>Exhausting dan Seaming</i>).....	45
10. Sterilisasi.....	46
11. Isolasi (<i>Isolating</i>).....	46
12. Pengkodean.....	46
13. Inkubasi.....	47
14. Pelabelan dan Pengemasan Akhir (<i>Labeling and Packaging</i>).....	47

15. Penyimpanan dan Pengiriman.....	47
BAB III	51
BAB IV	62
A. Sumber Daya Air	62
B. Air (Water Treatment)	62
C. Sumber Tenaga Listrik	63
D. Sanitasi dan Penanganan Limbah	63
a. Sanitasi Bahan Baku	63
b. Sanitasi Air	63
c. Sanitasi Peralatan dan mesin pengolahan.....	63
d. Sanitasi Pabrik.....	64
e. Sanitasi Karyawan	65
f. Penanganan Limbah.....	66
E. Pengendalian Mutu	67
1. Pengendalian Mutu Bahan Baku.....	72
2. pengendalian Mutu Proses Produksi.....	73
BAB V	77
BAB VI	82
BAB VII	83
A. PENDAHULUAN	83
1. Latar Belakang.....	83
2. Tujuan	84
3. Manfaat	84
B. TINJAUAN PUSTAKA	84
1. Pengertian GMP	84
2. Manfaat GMP	85
3. Cangkupan standar GMP.....	86
4. Ruang Lingkup GMP.....	86
.....	118
DAFTAR PUSTAKA	118

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Perincian Jumlah Tenaga Kerja PT. Aneka Tuna Indonesia.....	13
Tabel 1.2 Jadwal Jam Kerja Karyawan Pengalengan Ikan Tuna di PT. Aneka Tuna Indonesia.....	14
Tabel 2.1 Komposisi Kimia Daging Ikan Tuna (dalam % berat).....	19
Tabel 2.2 Komposisi nilai gizi beberapa jenis ikan Tuna per 100 g daging.....	19
Tabel 2.3 Ciri-ciri Ikan Segar dan Ikan mulai Busuk.....	21
Tabel 2.4 Ukuran dan Berat Ikan Tuna yang diterima PT. Aneka Tuna Indonesia	35
Tabel 2.5 Waktu Pelelehan Ikan Tuna Di PT. Aneka Tuna Indonesia	36
Tabel 2.6 Lama Waktu Pemasakan Ikan Tuna di PT. Aneka Tuna Indonesia	37
Tabel 2.7 Jenis dan Ukuran Kaleng beserta Tutup Kaleng di PT. Aneka Tuna Indonesia	40
Tabel 2.8 Temperatur dan Lama Waktu Sterilisasi	44
Tabel 4.1 Standar Uji Mikrobiologi dan Kadar Klorin Air di PT. Aneka Tuna Indonesia	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Produk Ikan Tuna Kaleng PT. Aneka Tuna Indonesia	4
Gambar 1.2 Denah Lokasi PT. Aneka Tuna Indonesia Gempol	6
Gambar 1.3 Tata Letak Ruang di PT. Aneka Tuna Indonesia	7
Gambar 1.4 Struktur Organisasi PT. Aneka Tuna Indonesia.....	12
Gambar 2.1 Ikan Tuna	18
Gambar 2.2 Kemasan Sekunder.....	24
Gambar 2.3 Diagram Alir Pengalengan Ikan Menurut Trianto dan Muamar ..	33
Gambar 2.4 Diagram Alir Proses Tuna Kaleng di PT. Aneka Tuna Indonesia	46
Gambar 3.1 Fish Box	47
Gambar 3.2 Tangki Ikan	47
Gambar 3.3 Rak Basket	48
Gambar 3.4 Alat Metal Detecting	50
Gambar 3.5 Alat Pengisian Bumbu	51
Gambar 3.6 Mesin Seamer	51
Gambar 3.7 Alat Sterilisasi (Retort)	53
Gambar 3.8 Mesin Inkject Print	53
Gambar 3.9 Mesin Labeling	54
Gambar 4.1 Standar Kondisi Seal yang Bagus dan Rusak di PT. Aneka Tuna Indonesia	64