

**PROSES PEMBEKUAN *FILLET*
IKAN KAKAP MERAH (*Scarlet Snapper*)
DI PT. MARINDO MAKMUR USAHAJAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

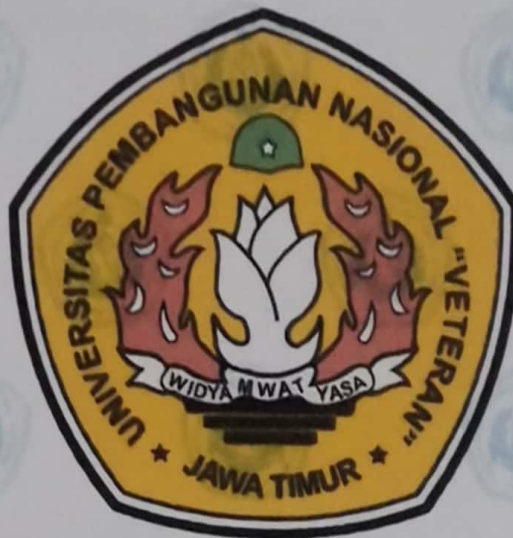
FIRYAL MAHDIYAH

NPM 1533010095

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JATIM
SURABAYA
2018**

**PROSES PEMBEKUAN FILLET
IKAN KAKAP MERAH (*Scarlet Snapper*)
DI PT. MARINDO MAKMUR USAHAJAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

FIRYAL MAHDIYAH
NPM. 1533010095

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2018**

**PROSES PEMBEKUAN *FILLET*
IKAN KAKAP MERAH (*Scarlet Snapper*)
DI PT. MARINDO MAKMUR USAHAJAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Dalam Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan**

Oleh :

FIRYAL MAHDIYAH
NPM. 1533010095

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2018**

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

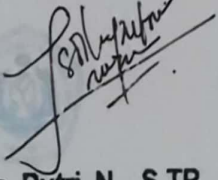
PROSES PEMBEKUAN *FILLET*
IKAN KAKAP MERAH (*Scarlet Snapper*)
DI PT. MARINDO MAKMUR USAHAJAYA

Oleh :


FIRYAL MAHDIYAH
NPM. 1533010095

Telah Dipertahankan Dihadapan dan Diterima Oleh Tim Penguji
Pada tanggal : 26 September 2018


Tim Penguji


Fesdila Putri N., S.TP., M.Sc.
NPT. 172 198805 31066

Pembimbing


Ir. Sri Djajati, MPd
NPT. 3 6201 99 0165 1

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


Ir. Sutiyono, MT
NIP. 19600713 198703 1 00 1

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG

PROSES PEMBEKUAN *FILLET*
IKAN KAKAP MERAH (*Scarlet Snapper*)
DI PT. MARINDO MAKMUR USAHAJAYA

MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN

Fardilah Allawiyah

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

FAKULTAS TEKNIK

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini :

Nama : Firyal Mahdiyah

NPM : 1533010095

Prodi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/tidak-revisi) Laporan Praktek Kerja Lapang dengan

Judul :

Proses Pembekuan Fillet Kakap Merah (*Scarlet Snapper*) di PT.

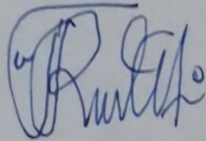
Marindo Makmur Usahajaya Sidoarjo

Surabaya, 28 Desember 2022

Tim Penguji

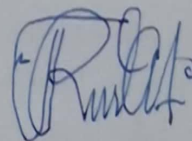
Pembimbing

1.



a.n Dr. Ir. Sri Winarti, M.P
Firdils Putri N., S.TP., M.Sc.
Npt. 172 198805 31066

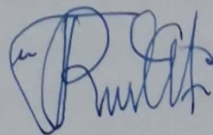
2.



a.n Dr. Ir. Sri Winarti, M.P
Ir. Sri Djajati, MPd
NPT. 3 6201 99 0165 1

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Ir. Sri Winarti, M.P
NIP. 19630708 198903 2 002

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan hidayahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktek dengan judul “Proses Pembekuan Fillet Ikan Kakap Merah (Scarlet Snapper) di PT. Marindo Makmur Usahajaya” Tujuan dari penulisan dari laporan ini adalah untuk memenuhi persyaratan untuk kelulusan tingkat sarjana Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.

Dalam penyusunan laporan praktek kerja lapangan ini tentunya banyak hambatan yang dihadapi, namun berkat petunjuk, bimbingan dan dukungan semangat baik secara materil dan spiritual dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini tidak lupa mengucapkan banyak terima kasih sebesar – besarnya kepada :

1. Bapak Ir. Sutiyono, MT. selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Ibu Dr. Dra. DJariah, MP selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Ibu Ir. Sri Djajati, M.Pd selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak memberikan bimbingan, saran dan motivasi dalam pembuatan laporan
4. Ibu Fesdila Putri N. S.TP.,M.Sc Selaku dosen Penguji yang telah banyak memberikan bimbingan, saran dalam pembuatan laporan ini.
5. Manajemen PT. Marindo Makmur Usahajaya yang telah memberikan waktu dan tempat untuk melaksanakan kerja praktek.
6. Kepada kedua orang tua tercinta, Adik-adikku, kakek tersayang yang telah memberikan dukungan secara moril dan spiritual, terima kasih doanya. Jasa – jasa kalian tak terbalas emas permata. Terimakasih.
7. Teman – teman seperjuangan Teknologi Pangan angkatan 2015 yang selama ini telah memberikan bantuan dan motivasi.
8. Sahabat – sahabat saya yang selalu menyemangati saya untuk menyelesaikan laporan Praktik Kerja Lapangan ini.
9. Semua pihak yang telah membantu kelancaran dalam melaksanakan Praktek Kerja Lapangan.

Penulis mengharapkan dengan adanya penulisan laporan ini dapat menambah wawasan dan cakrawala dalam berfikir untuk lebih maju di masa

mendatang serta bisa bermanfaat bagi yang berkepentingan. Disamping itu juga penulis menyadari bahwa penulisan laporan ini masih jauh dari kesempurnaan sehingga mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun.

Surabaya, 10 September 2018

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan	2
C. Manfaat	2
D. Sejarah Perusahaan	2
E. Jumlah Produksi	3
F. Pemasaran Produk	4
G. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	4
H. Struktur Organisasi	8
I. Ketenagakerjaan.....	13
BAB II. PROSES PRODUKSI	18
A. Tinjauan Pustaka	18
B. Uraian Proses di Perusahaan	38
BAB III. PERALATAN DAN SPESIFIKASI	39
BAB IV. UNIT PENUNJANG PRODUKSI	45
A. Sumber Air	45
B. Sumber Tenaga Listrik.....	45
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah	46
D. Pengendalian Mutu	49
E. Gudang	51
BAB V. PEMBAHASAN	52
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN	56
BAB VII. TUGAS KHUSUS	57
A. Pendahuluan	57
B. Tinjauan Pustaka	58
C. Pembahasan	68
D. Kesimpulan dan Saran	87
Daftar Pustaka	89

DAFTAR TABEL

Tabel1. Karyawan PT. Marindo Makmur Usahajaya	14
Tabel2.Hari dan Jam Kerja KaryawanPT. Marindo Makmur Usahajaya	16
Table 3.Kandungan Gizi Ikan Kakap Merah per 100 gram	19
Table 4.Perbedaan cirri ikan segar dan ikan busuk.....	20
Tabel5. Persyaratan standart mutu ikan segar.....	23
Table 6.Standar Umum Air untuk Pengolahan Pangan	24
Table 7. Standart air pada PT. Marindo Makmur Usahajaya	24
Tabel 8.Persyaratan Air Minum.....	24
Tabel 9. Syarat Mutu Air Minum.....	65
Table 10. Penerapan Sanitasi di PT Marindo Makmur Usahajaya.....	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Lokasi PT. Marindo Makmur Usahajaya	6
Gambar 2. Lay out pabrik PT. Marindo Makmur Usahajaya	7
Gambar3. Struktur Organisasi PT. Kelola Mina Laut	12
Gambar4. Struktur Organisasi PT. Marindo Makmur Usahajaya	13
Gambar 5. Bentuk Ikan Kakap Merah (Scarlet Snapper).....	19
Gambar 6. Diagram Proses Pembekuan Ikan Secara Umum.....	28
Gambar 7. Diagram Proses Pembekuan Fillet Ikan Kakap Merah di PT. Marindo Makmur Usahajaya.....	37
Gambar 8. Meja kerjaPT. Marindo Makmur Usahajaya, 2018.....	38
Gambar 9.Timbangan gantung PT. Marindo Makmur Usahajaya, 2018.....	38
Gambar 10. Timbangan digital PT. Marindo Makmur Usahajaya, 2018.....	39
Gambar 11.Keranjang PT. Marindo Makmur Usahajaya, 2018	39
Gambar 12. Long pan PT. Marindo Makmur Usahajaya, 2018.....	40
Gambar 13.Kereta Long pan PT. Marindo Makmur Usahajaya, 2018	40
Gambar 14.Air Blast Freezer PT. Marindo Makmur Usahajaya, 2018	40
Gambar 15.Cold Storage PT. Marindo Makmur Usahajaya, 2018.....	41
Gambar 16.Ice Flaker PT. Marindo Makmur Usahajaya, 2018.....	41
Gambar 17.Metal Detector PT. Marindo Makmur Usahajaya, 2018	42
Gambar 18.Strapping Band PT. Marindo Makmur Usahajaya, 2018	42
Gambar 19. Alas Pallet PT. Marindo Makmur Usahajaya, 2018.....	43
Gambar 20.Hand Pallet PT. Marindo Makmur Usahajaya, 2018	43