

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

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



Disusun oleh :

**ANGGUN UMAR, A DEWI DEVIANTI**  
**NPM. 17033010008**

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

**2020**

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

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



**Disusun oleh :**

**ANGGUN UMARTA DEWI DEVIANTI**  
**NPM. 17033010008**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
SURABAYA  
2020**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

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

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

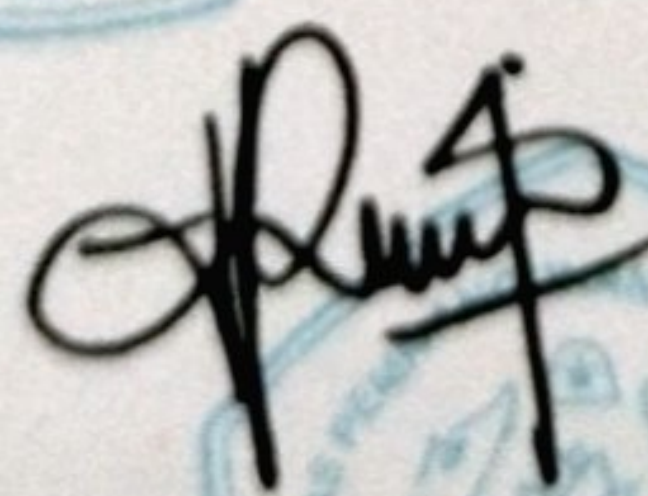
Oleh :

**ANGGUN UMARTA DEWI DEVIANTI**  
**NPM. 17033010008**

**SURABAYA, 2020**

**TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH :**

**DOSEN PEMBIMBING**



**RISKI AYU A., S.T.P., M.Sc**  
**NIP.17 2 19900427 065**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

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

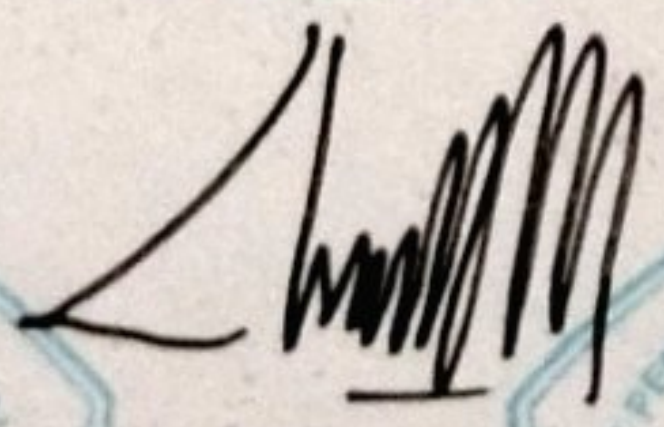
Disusun Oleh :

**ANGGUN UMARTA DEWI DEVIANTI**  
**NPM. 17033010008**

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji  
pada tanggal**


**Tim Penguji**

**Pembimbing**

  
**Andre Yusuf TP., S.TP, M.Sc**  
**NIP.17 1 19891217 064**

  
**RISKI AYU A., S.TP, M.Sc**  
**NIP.17 2 19900427 065**

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

  
**Dr. Dra. Jariyah, MP**  
**NIP. 19650403 199103 2001**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

**PROSES PRODUKSI FILLET IKAN PATIN  
DI PT. DELTA MINA PERKASA TULUNGAGUNG**

**MENGETAHUI DAN MENSETUJUI  
PEMBIMBING LAPANGAN**

**Umam  
Pendamping PKL**



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
FAKULTAS TEKNIK

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

Jalan Raya Rungkut Madya, Gunung Anyar, Surabaya 60294 Telp. (031) 8782179

**KETERANGAN REVISI**

Mahasiswa yang tercantum dibawah ini:

Nama : Anggun Umarta Dewi Devianti

NPM : 17033010008

Prodi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/~~tidak revisi~~) Laporan Penelitiab dengan judul :

**"Proses Pembekuan *Fillet* ikan Patin (*Pangasius Sp.*) Di PT. Delta Mina Perkasa Tulungagung."**

Surabaya, 25 Oktober 2022

Andre Yusuf TP., S.TP, M.Sc  
NIP. 17 1 19891217 064

Riski Ayu A., S.TP, MP, MSc  
NIP. 17 2 19900427 065

KOORDINATOR PROGRAM STUDI  
TEKNOLOGI PANGAN

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

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas limpahkan rahmat-Nya kami dapat melaksanakan praktik kerja lapangan yang berlangsung pada periode 06 Januari 2020 – 31 Januari 2020 di PT. Delta Mina Perkasa dan menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan ini.

Praktik Kerja Lapangan merupakan mata kuliah wajib yang menjadi syarat untuk menyelesaikan studi tingkat Strata I di Program Studi Teknologi Pangan UPN "Veteran" Jawa Timur. Selain itu, praktik kerja lapangan merupakan salah satu sarana yang tepat bagi mahasiswa untuk memperoleh pengalaman kerja dan pengetahuan praktis dilapangan, yang meliputi aspek teknologi, proses produksi dan pengelolaan, perencanaan dan pengendalian serta dapat melakukan studi komparasi antara teori di perkuliahan dengan realita di lapangan.

Ucapan terimakasih atas bantuan dan bimbingan selama persiapan dan pelaksanaan praktik kerja lapangan ini hingga selesainya laporan praktik kerja lapangan ini, kami 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 selaku direktur utama dan Bapak umam selaku Quality Control PT. Delta Mina Perkasa yang telah memberikan izin untuk praktik kerja lapangan serta fasilitas yang menunjang kegiatan tersebut.
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. Fi'isyatin Ayu sebagai rekan PKL, atas kerjasamanya selama melaksanakan praktik kerja lapangan selama sebulan berlangsung.

9. Bapak, 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. Diah Olivia Mubarak selaku sahabat saya, terimakasih telah memberi support penuh terhadap saya.
11. Keluarga kedua saya yaitu Fireflies atau kunang dan anak-anak batem, terimakasih telah membuat saya semangat menyelesaikan laporan ini dengan tenang.
12. Teman-teman sobat sambat dan pendengar keluh kesah yaitu Sonia, Elio, Melinda dan Yulia terima kasih selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

Demikian laporan praktik kerja lapangan ini kami susun, semoga dapat bermanfaat secara umum bangsa dan negara maupun perkembangan ilmu Teknologi Pangan di Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur pada khususnya. Kami menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun tetap kami harapkan.

Surabaya

Penulis



## DAFTAR ISI

	Halaman
Lembar Pengesahan .....	iii
Kata Pengantar .....	vi
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR Tabel .....	x
DAFTAR Gambar .....	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
1. Tujuan .....	3
2. Manfaat .....	3
B. Sejarah Perusahaan .....	3
1. Sejarah Profil PT.Delta Mina Perkasa.....	3
2. Visi dan Misi PT.Delta Mina Perkasa .....	5
3. Pemasaran Produksi .....	5
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan .....	5
D. Struktur Organisasi Perusahaan .....	9
E. Ketenaga kerjaan .....	12
<b>BAB II PROSES PRODUKSI .....</b>	<b>15</b>
A. Tinjauan Pustaka .....	15
1. Ikan .....	15
2. Ikan Patin .....	15
3. Komposisi Ikan Patin .....	16
4. Kemunduran Mutu Ikan .....	17
5. Penanganan Mutu Ikan.....	18
6. Faktor yang mempengaruhi mutu ikan.....	19
7. Air untuk produksi.....	20
8. Klorin.....	20
9. Proses Pembekuan .....	21
10. Pengaruh Pembekuan Terhadap Kualitas Mutu Ikan.....	22
11. Pengemasan.....	24
12. Penyimpanan .....	24
B. Uraian Proses Pembekuan Fillet ikan secara umum .....	26
C. Uraian Proses Pembekuan Fillet Patin di PT.Delta Mina Perkasa .	28
1. Penerimaan bahan baku.....	30

2. <i>Bleeding dan Grading</i> .....	30
3. Pencucian.....	30
4. Proses Pemisahan Daging ( <i>filleting</i> ).....	31
5. Penimbangan I.....	31
6. <i>Skinless</i> .....	32
7. Perapihan ( <i>Trimming</i> ).....	32
8. Pengontrolan.....	32
9. <i>Soaking</i> .....	32
10. Sortasi.....	33
11. Pendinginan.....	33
12. Pengelasan ( <i>glazing</i> ).....	34
13. Pembekuan.....	34
14. Pengemasan.....	34
15. Penimbangan II.....	35
16. Pembungkusan.....	35
17. Penyimpanan.....	35
<b>BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA.....</b>	<b>36</b>
<b>BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI.....</b>	<b>46</b>
A. Sumber Air.....	46
B. Sumber Tenaga Listrik.....	46
C. Sumber Daya Manusia.....	46
D. Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	46
1. Sanitasi.....	46
a. Sanitasi Peralatan.....	47
b. Sanitasi Lingkungan.....	48
c. Sanitasi Pekerja.....	49
d. Sanitasi Air.....	50
E. Pengendalian Mutu PT.Delta Mina Perkasa.....	51
F. Gudang.....	52
<b>BAB V PEMBAHASAN.....</b>	<b>53</b>
<b>BAB VI PENUTUP.....</b>	<b>60</b>
<b>BAB VII TUGAS KHUSUS.....</b>	<b>61</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>109</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>112</b>

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 1 Jumlah Karyawan PT. Delta Mina Perkasa .....	13
Tabel 2 Kandungan Ikan Patin per 100 gram (Eni, 2001) .....	13
Tabel 3 Ciri-ciri Ikan Segar dan Tidak (Murtidjo, 1997) .....	17
Tabel 4 Satandar Umum Air Untuk Pengolahan Pangan (Winarno, 1996) .....	20
Tabel 5 Persyaratan Umum Air Untuk Industri Pengolahan Pangan .....	50
Table 6 Praktik GMP Berdasarkan SK Menteri Kesehatan RI No.23/MENKES/SK/1978 .....	62
Tabel 7 Penilaian Penerapan GMP di PT.Delta Mina Perkasa .....	91

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 1 Denah Lokasi PT.Delta Mina Perkasa .....	6
Gambar 2 <i>Layout</i> Ruang Produksi 1 PT. Delta Mina Perkasa.....	8
Gambar 3 <i>Layout</i> Ruang Produksi 1 PT. Delta Mina Perkasa.....	9
Gambar 4 Struktur Organisasi PT. Delta Mina Perkasa.....	10
Gambar 5 Ikan Patin.....	16
Gambar 6 Diagram alir Proses Pembekuan Ikan Secara Umum (Adawyah, 2007).....	26
Gambar 7 Diagram Alir Proses Pembekuan Fillet Ikan Patin di PT. Delta Mina Perkasa .....	29
Gambar 8 <i>Cold Storage</i> .....	36
Gambar 9 <i>Air Blast Freezer(ABF)</i> .....	37
Gambar 10 Mesin <i>Skinless</i> .....	37
Gambar 11 Mesin <i>Ice Maker</i> .....	38
Gambar 12 Meja Kerja .....	38
Gambar 13 Timbangan.....	39
Gambar 14 Box Ikan.....	39
Gambar 15 Bak Cuci .....	40
Gambar 16 <i>Long Pan</i> .....	40
Gambar 17 Pisau .....	40
Gambar 18 Telenan.....	41
Gambar 19 Asahan Pisau.....	41
Gambar 20 Sendok .....	42
Gambar 21 Kereta <i>Long Pan</i> .....	42
Gambar 22 Rak .....	42
Gambar 23 Sepatu Boot.....	43
Gambar 24 Sarung Tangan Latex .....	43
Gambar 25 Apron.....	44
Gambar 26 Genset.....	44
Gambar 27 Kran Air.....	45