

**PROSES PRODUKSI ABON DAGING IKAN LELE DENGAN MERK “YU KAJI”
DI UMKM PONDOK PESANTREN (PP) BAITUS SURUR, KABUPATEN
MOJOKERTO, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

SAFRINA SALSABILA
NPM. 19033010016

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

2022

**PROSES PRODUKSI ABON DAGING IKAN LELE DENGAN MERK "YU KAJI"
DI UMKM PONDOK PESANTREN (PP) BAITUS SURUR,
KABUPATEN MOJOKERTO, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:
SAFRINA SALSABILA
NPM. 19033010016

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2022**

**PROSES PRODUKSI ABON DAGING IKAN LELE DENGAN MERK "YU KAJI"
DI UMKM PONDOK PESANTREN (PP) BAITUS SURUR,
KABUPATEN MOJOKERTO, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:

SAFRINA SALSABILA
NPM. 19033010016

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2022**

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI ABON DAGING IKAN LELE DENGAN MERK "YU KAJI"
DI UMKM PONDOK PESANTREN (PP) BAITUS SURUR,
KABUPATEN MOJOKERTO, JAWA TIMUR**

Disusun oleh:


SAFRINA SALSABILA

19033010016

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Penguji pada Seminar Praktik
Kerja Lapang

Penguji

Pembimbing


Rahmawati, S.Pl., M.Sc
NPT. 21219920326304


Riski Ayu Anggreni, S.TP., M.Sc
NPT. 17219900427065

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


Dr. Dra. Jariyah. MP
NIP. 1965043 199103 2 001

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Safrina Salsabila
NPM : 19033010016
Program Studi : Teknologi Pangan

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

PROSES PRODUKSI ABON DAGING IKAN LELE DENGAN MERK "YU KAJI"
DI UMKM PONDOK PESANTREN (PP) BAITUS SURUR,
KABUPATEN MOJOKERTO, JAWA TIMUR

Penguji



Rahmawati, S.PI., M.Sc
NPT. 21219920326304

Pembimbing



Riski Ayu Anggreini, S.TP., M.Sc
NPT. 17219900427065

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



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

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI ABON DAGING IKAN LELE DENGAN MERK "YU KAJI"
DI UMKM PONDOK PESANTREN (PP) BAITUS SURUR,
KABUPATEN MOJOKERTO, JAWA TIMUR**

**Disusun oleh:
SAFRINA SALSABILA
19033010016**

**SURABAYA, 7 JANUARI 2022
TELAH DISETUJUI DAN DISEMINARKAN OLEH:**

DOSEN PEMBIMBING



**Riski Ayu Anggreini, S.TP., M.Sc
NPT. 17219900427065**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI ABON DAGING IKAN LELE DENGAN MERK "YU KAJI"
DI UMKM PONDOK PESANTREN (PP) BAITUS SURUR,
KABUPATEN MOJOKERTO, JAWA TIMUR**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**



**CHOIRUL WAHYUDI
KEPALA PONDOK PESANTREN (PP) BAITUS SURUR**

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas Rahmat dan Karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan Praktik Kerja Lapangan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan. Laporan ini berjudul “Proses produksi abon daging ikan lele dengan Merek “Yu Kaji” di Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur”.

Dalam penyusunan laporan praktik kerja lapang ini, tidak sedikit hambatan yang penulis hadapi, namun penulis menyadari bahwa kelancaran dalam penyusunan materi ini berkat bantuan, dorongan, dan bimbingan dari orang tua, dosen pembimbing serta teman sehingga kendala yang dialami dapat teratasi dan laporan ini dapat terselesaikan. Laporan ini disusun agar pembaca dapat memperluas wawasan dan ilmu pengetahuan berdasarkan apa yang penulis dapatkan selama kuliah dan praktik kerja.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Ir. Sri Winarti, MP. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Riski Ayu Anggreini, S.TP., M.Sc selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran, bantuan serta motivasi selama pengerjaan laporan ini.
4. Rahmawati S.Pi., M.Sc Selaku Dosen Penguji Seminar PKL yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan PKL.
5. Kedua orang tua yang telah memberikan dukungan secara moral spiritual yang tiada henti selama pengerjaan laporan ini.
6. Caezario, Alifia, Zahrotul yang telah menemani dalam suka dan duka selama kegiatan PKL.
7. Teman-Teman Teknologi pangan Angkatan 2019 yang telah memberikan semangat serta dukungan.
8. Para pengurus Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur yang telah memberikan waktu dan tempat untuk melaksanakan praktik kerja

lapangan, serta menyediakan waktu untuk menjawab semua pertanyaan saya.

9. Bapak Choirul Wahyudi selaku Ketua Yayasan Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur

Penulis berharap dengan adanya laporan ini nantinya dapat menambah wawasan, serta pengetahuan dan bermanfaat di masa mendatang. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan hasil praktik kerja lapang ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan penulis.

Akhir kata penulis berharap semoga laporan hasil praktik kerja lapang ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 7 Januari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	2
C. Manfaat	2
D. Sejarah Perusahaan	2
E. Kapasitas produksi	4
F. Pemasaran Produk	5
G. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	5
H. Struktur organisasi	6
I. Ketenagakerjaan	8
BAB II	10
A. Ikan Lele	10
B. Abon	11
C. Abon Ikan Lele	15
D. Proses Produksi Abon Daging Ikan Lele dengan Merek “Yu Kaji” di UMKM Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur	21
BAB III	26
PERALATAN DAN SPESIFIKASI	26
A. Mesin dan Peralatan Produksi	26
BAB IV	33
UNIT PENUNJANG PRODUKSI	33
A. Sumber Air	33
B. Sumber Tenaga Listrik	33
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah	33
D. Pengendalian mutu	34
E. Gudang	35
BAB V	36

BAB VI	39
A. Kesimpulan	39
B. Saran	39
BAB VII	40
A. Latar Belakang	40
B. Tinjauan Pustaka.....	41
1. <i>Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</i>	42
A. Pembahasan	69
B. Kesimpulan dan saran.....	76
DAFTAR PUSTAKA	77
LAMPIRAN	83

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Zat Gizi Ikan Lele Segar per 100 g.....	11
Tabel 2. Syarat Mutu Abon SNI 01-3707-1995.	14
Tabel 3. Mesin dan Peralatan Produksi Abon Daging Ikan Lele Merek “Yu Kaji”	27
Tabel 4. Analisis Bahaya pada Proses Produksi Abon Daging Ikan Lele Merek “Yu Kaji”.....	54
Tabel 5. Lembar Kerja Analisis HACCP	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Peta Lokasi UMKM Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur	5
Gambar 2. Tata Letak Peralatan Produksi Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur.	6
Gambar 3. Struktur Organisasi Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur	7
Gambar 4 Diagram Alir Produksi Abon Daging Ikan Lele UMKM Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur.....	22
Gambar 5. Langkah penerapan HACCP	45
Gambar 6. Pohon Keputusan penentuan CCP/bukan CCP	51
Gambar 7. Diagram penentuan CCP / bukan CCP pada tiap proses	68