

**PROSES PENGOLAHAN CALAMARI (*Loligo Sp*) DI PT PHILLIPS SEAFOOD
INDONESIA, PASURUAN**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

ATMA WIDYA SARI
NPM 1633010026

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

**PROSES PENGOLAHAN CALAMARI (*Loligo sp*)
DI PT. PHILLIPS SEAFOOD INDONESIA, PASURUAN**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh
ATMA WIDYA SARI
NPM. 1633010026

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

**PROSES PENGOLAHAN CALAMARI (*Loligo sp*)
DI PT. PHILLIPS SEAFOOD INDONESIA, PASURUAN**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:
ATMA WIDYA SARI
NPM. 1633010026

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

**SURABAYA
2020**


**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PENGOLAHAN CALAMARI (*Loligo sp*)
DI PT. PHILLIPS SEAFOOD INDONESIA, PASURUAN**

**Disusun oleh :
ATMA WIDYA SARI
NPM. 1633010026**

**Telah dipertahankan Dihadapan dan Diterima Oleh Tim Penguji Pada
tanggal 12 September 2022**

Tim Penguji


**Luqman Agung W. S.TP, MP
NPT. 17 19890318063**

Pembimbing


**Ir. Ulya Sarofa, MM
NIP. 196305161988032001**

**Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik**

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur


**Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 19650403199103 2001**

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

KETERANGAN REVISI

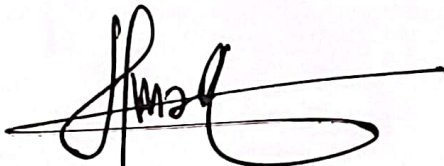
Mahasiswa dibawah ini :

Nama : Atma Widya Sari
NPM : 16033010016
Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi / tidak revisi) Laporan Praktek Kerja Lapangan,
dengan judul :

**PROSES PENGOLAHAN CALAMARI (*Loligo sp*) DI PT. PHILLIPS SEAFOOD
INDONESIA, PASURUAN**

Penguji



Lugman Agung W, S.TP,MP
NPT. 17 1 19890318 063

Pembimbing



Ir. Ulya Sarofa, MM
NIP. 196305161988032001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PENGOLAHAN *CALAMARI (Loligo sp)*
DI PT.PHILLIPS SEAFOOD INDONESIA, PASURUAN**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**

Jois Endah K

KATA PENGANTAR

assalamualaikum warahmatullah wabarakatuh

Allhamdulillah, puji syukur saya panjatkan kepada Allah SWT, karena atas rahmat dan hidayah-Nya saya dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar sarjana Teknologi Pangan yang berjudul “ Proses Pengolahan Calamari (Loligo Sp) di PT, Phillips Seafood Indonesia, Pasuruan”.

Dalam penyusunan laporan praktik kerja lapang ini, tidak sedikit hambatan yang penulis hadapi, namun penulis menyadari bahwa kelancaran dalam penyusunan materi ini tidak lain berkat bantuan, dorongan, dan bimbingan orang tua, sehingga kendala-kendala yang penulis hadapi teratasi.

Laporan praktik kerja lapang ini disusun agar pembaca dapat memperluas ilmu yang kami sajikan berdasarkan ilmu yang penulis dapatkan selama menempuh kuliah. Laporan ini di susun oleh penulis dengan berbagai rintangan, baik itu yang dating dari diri penulis maupun yang dating dari luar. Namun dengan penuh kesabaran dan terutama pertolongan dari Allah SWT akhirnya laporan ini dapat terselesaikan.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Dr. Dra. Jariyah, MP , selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Ibu Dr. Ir. Sri Winarti, MP , Selaku ketua Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik UPN “Veteran“ Jawa Timur.
3. Ibu Ir. Ulya Sarofa, MM , selaku dosen pembimbing yang telah memberikan saran, bantuan dan motivasi selama ini.
4. Bapak Luqman Agung, S.Tp. , MP , selaku dosen penguji seminar PKL yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan PKL (Praktik KerjaLapang).
5. Kedua orang tua trcinta yang telah memberikan dukungan secara moral dan spiritual, terima kasih atas doa-doa yang telah dipanjatkanya.
6. Keluarga Besar Himpunan Mahasiswa Islam Cabang Surabaya (HMI) Komisariat Jendral Sudirman UPN atas segala dukungan doa, dan motivasi yang telah diberikan.

7. Yudhistira Bagas Sabilla A.Md.T sebaga partner dalam kehidupan berkuliah yang baik dan mendukung serta memberikan semangat dalam penulisan Laporan Praktik Kerja Lapang.
8. Menejemen PT. Phillips Seafood Indonesia yang telah memberikan waktu dan tempat untuk melaksanakan kerja praktik.

Penulis mengharapkan dengan adanya laporan ini dapta mnambah wawasan dan pengetahuan yang lebih maju di masa mendatang serta bermanfaat bagi yang lebih maju di mas mendatang serta bermanfaat bagi yang berkepentingan. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan hasil praktik kerja lapang ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu segala kritik dan sran yang bersifat membangun sangat penulisa harapkan.

Akhir kata, penulis berharap semoga laporan hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 14 September 2021

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Sejarah	3
C. Visi, Misi, dan Motto Perusahaan	4
D. Pemasaran Produk	5
E. Kapasitas Produksi	5
F. Profil, Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	6
G. Struktur Organisasi Perusahaan	11
H. Ketenaga kerjaan	15
BAB II PROSES PRODUKSI	20
A. Tinjauan Pustaka	20
B. Uraian proses pembuatan <i>Calamari</i> di PT Phillips Seafood Indonesia ...	29
BAB III MESIN DAN PERALATAN	39
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	50
A. Macam dan jumlah Daya yang Digunakan	50
B. Sanitasi dan Penanganan Limbah	51
C. Pengendalian Mutu	58
D. Gudang	63
BAB V PEMBAHASAN	65
BAB VI PENUTUP	70
BAB VII TUGAS KHUSUS	71
A. PENDAHULUAN	71
B. TINJAUAN PUSTAKA	72
C. PELAKSANAAN	76
D. HASIL DAN PEMBAHASAN	77
E. KESIMPULAN DAN SARAN	80
DAFTAR PUSTAKA	81
LAMPIRAN	84

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Data jumlah karyawan PT. Phillips Seafood Indonesia.....	16
Tabel 2. Hari dan Jam Kerja Karyawan PT. Phillips Seafood Indonesia.....	17
Tabel 3. Pembagian shift kerja PT. Phillips seafoods Indonesia	18
Tabel 4. Komposisi kandungan gizi cumi-cumi per 100 gr	22
Tabel 5. Standar mutu daging cumi-cumi PT. Phillips Seafoods Indonesia.....	58
Tabel 6. Standar Mikrobiologi cumi-cumi PT. Phillips Seafoods Indonesia	59
Tabel 7. Standar <i>Calamari</i> PT. Phillips Seafoods Indonesia	62
Tabel 8. Standar Mikrobiologi dan Kimiawi <i>Calamari</i> PT. Phillips Seafoods Indonesia.....	63
Tabel 9. Daftar faktor A, k dan I untuk perhitungan batas pengendalian variabel berdasarkan 3 sigma	76
Tabel 10. Data pengukuran suhu pusat produk	77

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Logo PT Phillips Seafood Indonesia.....	4
Gambar 2 Denah Lokasi PT Phillips Seafood Indonesia.....	8
Gambar 3. <i>Lay Out Value Added</i> PT. Phillips Seafood Indonesia.....	10
Gambar 4. Struktur Organisasi PT. Phillips Seafood Indonesia	12
Gambar 5. Bagian tubuh Cumi-cumi.....	21
Gambar 6. Diagram air proses pengolahan calamari (Bandre, 2018)	28
Gambar 7. Diagram alir proses pembekuan Calamari	38
Gambar 8. Mesin Tunnel Freezer	39
Gambar 9. <i>Chill Room</i>	40
Gambar 10. <i>Cold Room</i>	41
Gambar 11. <i>Ice Storage</i>	42
Gambar 12. Meja produksi.....	43
Gambar 13 Timbangan Digital	43
Gambar 14. Keranjang Basket.....	44
Gambar 15. Nampan	45
Gambar 16. Gayung	45
Gambar 17. <i>Trolley</i>	46
Gambar 18. <i>Metal Detector</i>	47
Gambar 19. <i>Continous Band Sealler</i>	47
Gambar 20. Tong Air	48
Gambar 21. Pallet.....	48
Gambar 22. <i>Hand Pallet</i>	49
Gambar 23. Grafik X-Chart Suhu Produk <i>Calamari</i>	78
Gambar 24. Grafik R-Chart Suhu Produk <i>Calamari</i>	79

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pencatatan data pengukuran suhu pusat produk	84
Lampiran 2. Hasil perhitungan dengan menggunakan Ms. Excel.....	85