

**PROSES PRODUKSI IKAN TERI NASI (*Stolephorus sp.*) BEKU
DI PT. KELOLA MINA LAUT UNIT LOBUK - SUMENEP, MADURA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

M. AYNOL YAQIN HIDAYAT
NPM : 1633010021

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

**PROSES PRODUKSI IKAN TERI NASI (*Stolephorus sp.*) BEKU
DI PT. KELOLA MINA LAUT UNIT LOBUK - SUMENEP, MADURA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

M. AYNOL YAQIN HIDAYAT
NPM : 1633010021

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

2021

**PROSES PRODUKSI IKAN TERI NASI (*Stolephorus sp.*) BEKU
DI PT. KELOLA MINA LAUT UNIT LOBUK - SUMENEP, MADURA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan
Dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :

M. AYNOL YAQIN HIDAYAT
NPM. 1633010021

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

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI IKAN TERI NASI (*Stolephorus* sp.) BEKU
DI PT. KELOLA MINA LAUT UNIT LOBUK - SUMENEP, MADURA**

Disusun Oleh :

M. AYNOL YAQIN HIDAYAT

NPM : 1633010021

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada
Tanggal 18 September 2020

Pembimbing



Ir. Enny Karty Basuki S. M.P

NIP. 19560213 198803 2 001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Dra. Jarivah M.P

NIP. 19650403 199103 2 001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI IKAN TERI NASI (*Stolephorus sp.*) BEKU
DI PT. KELOLA MINA LAUT UNIT LOBUK - SUMENEP, MADURA**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**



(Syamsul Arifin, S.Sos)

HUMAN RESOURCE DEVELOPMENT

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini :

Nama : M. Aynol Yaqin Hidayat

NPM : 1633010021

Prodi : Teknologi Pangan

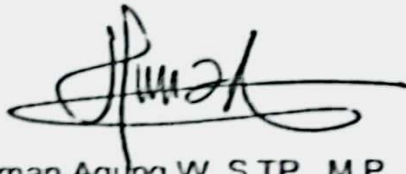
Telah mengerjakan (revisi/~~tidakrevisi~~) Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan
Judul:

**PROSES PRODUKSI IKAN TERI NASI (*Stolephorus sp.*) BEKU
DI PT. KELOLA MINA LAUT UNIT LOBUK - SUMENEP, MADURA**

Surabaya, 15 Februari 2021

Tim Penguji

Pembimbing



Lugman Agung W. S.TP., M.P

NPT. 171 1989 0318 063



Ir. Enny Karty Basuki S. M.P

NIP. 19560213 198803 2 001

Mengetahui,
Ketua Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Ir. Sri Winarti. M.P

NIP. 19630708 198903 2 002

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis haturkan atas kehadiran Allah S.W.T yang telah melimpahkan nikmat-Nya dan kesempatan yang begitu besar sehingga penulis dapat melaksanakan Praktik Kerja Lapang di PT. Kelola Mina Laut (KML) Unit Lobuk-Sumenep, Jalan Raya Pamekasan-Sumenep, Desa Lobuk, Dusun Pocarren, Kabupaten Sumenep, Madura selama satu bulan pada tanggal 1 Agustus hingga 31 Agustus 2019, namun penulis izin selama 2 hari dikarenakan ada kegiatan kampus yang tidak bisa ditinggalkan. Dibutuhkan data tambahan untuk menyelesaikan tugas khusus sehingga perlu dilakukan pengamatan tambahan pada bulan Desember 2019. Laporan ini disusun untuk melengkapi persyaratan dalam menyelesaikan Praktik Kerja Lapang bagi mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

Laporan Praktik Kerja Lapang ini berisi uraian kegiatan proses produksi ikan teri nasi beku kualitas ekspor di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk-Sumenep. Dalam penyusunan laporan ini penulis menyadari bahwa laporan Praktik Kerja Lapang ini tidak terlepas dari bantuan, pengarahan, semangat dan bimbingan dari banyak pihak, baik bersifat moril ataupun materil, maka pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terimakasih 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 Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur;
3. Ibu Ir. Enny Karty Basuki S, MP selaku dosen pembimbing Praktik Kerja Lapang;
4. Bapak Luqman Agung Wicaksono, S.TP, MP selaku dosen penguji pada seminar hasil Praktik Kerja Lapangan;
5. Bapak Syamsul Arifin, S.Sos selaku Pembimbing Lapangan yang telah membantu proses Praktik Kerja Lapang berlangsung, membimbing dengan sabar dan menyediakan fasilitas untuk keperluan penulis;
6. Orang tua penulis Ibu Astina dan Bapak Moh. Nur hidayat yang telah memberikan dorongan semangat dan do’a yang tak pernah henti dan selalu memberikan dukungan moril maupun materil selama ini;

7. Pak Khuzairi, Pak Sipan, Bu Elis, Pak Ahmad, Pak Muzakki, Pak Ghofur, Pak Khumaini dan Pak Dhimas serta seluruh pekerja yang telah memberikan banyak bantuan dalam menjelaskan setiap tahapan produksi dan memberikan semangat serta motivasi bagi penulis;
8. Maghfiroh, Winda, Ditha, Poppy, Marsa, Arina, Nuris dan teman – teman angkatan 2016 yang telah memberikan semangat serta motivasi bagi penulis; dan
9. Semua pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu dalam memberikan dukungan dan bantuan.

Namun dalam penulisan Laporan Praktik Kerja Lapangan ini, penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan maupun penyusunan laporan ini sehingga diharapkan adanya saran dan kritik yang membangun.

Surabaya, 18 September 2020

Penulis

M. Aynol Yaqin Hidayat

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
1. Tujuan	2
2. Manfaat	3
B. Sejarah Perusahaan	3
C. Jumlah Produksi	6
D. Pemasaran Produksi	6
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	7
F. Struktur Organisasi	12
G. Ketenagakerjaan	14
H. Gaji	16
I. Fasilitas dan kesejahteraan karyawan	17
BAB II PROSES PRODUKSI	19
A. Tinjauan Pustaka	19
B. Proses Pengolahan Ikan Teri Nasi Kering Beku di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep	34
BAB III MESIN DAN PERALATAN	55
A. Mesin	55
B. Peralatan	61
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	72
A. Sumber Daya Air	72
B. Sumber Tenaga Listrik	72
C. Sumber Daya manusia	73
D. Sanitasi dan Penanganan Limbah	73
E. Pengendalian Mutu Ikan Teri Nasi Kering	78
F. Penyimpanan dan Penggudangan	80
BAB V PEMBAHASAN	82
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	85

A. Kesimpulan	85
B. Saran	85
BAB VII TUGAS KHUSUS	86
A. Pendahuluan	86
B. Tujuan	87
C. Manfaat	87
D. Tinjauan Pustaka	87
E. Pelaksanaan	90
F. Hasil dan Pembahasan	92
G. Kesimpulan	95
H. Saran	96
DAFTAR PUSTAKA	97
APPENDIX	101
LAMPIRAN	136

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penggolongan Karyawan PT. KML Unit Lobuk – Sumenep	15
Tabel 2. Tingkat Pendidikan Karyawan PT. Kelola Mina Laut unit Lobuk	15
Tabel 3. Jumlah Karyawan Berdasarkan Jenis Kelamin	16
Tabel 4. Pembagian Jam Kerja di PT. KML Unit Lobuk – Sumenep	16
Tabel 5. Komposisi Nilai Gizi Ikan Teri (<i>Stolephorus</i> sp) per 100 gram	20
Tabel 6. Syarat Mutu Ikan Teri Nasi (<i>Stolephorus</i> sp.) Kering	21
Tabel 7. Persyaratan Mutu Parameter Wajib Untuk Air dan Es Dalam Proses Penanganan, Pengolahan Hasil Perikanan	28
Tabel 8. Standart Kualitas Chiriment PT. Kelola Mina Laut	50
Tabel 9. Standart Kualitas Chiriment PT. Kelola Mina Laut	50
Tabel 10. Syarat Mutu Ikan Teri Asin Kering	78
Tabel 11. Neraca Massa Komponen Pada Tanggal 23 Desember 2019	106
Tabel 12. Neraca Massa Total Pada Tanggal 23 Desember 2019	106
Tabel 13. Neraca Massa Komponen Pada Tanggal 26 Desember 2019	113
Tabel 14. Neraca Massa Total Pada Tanggal 26 Desember 2019	113
Tabel 15. Neraca Massa Komponen Pada Tanggal 27 Desember 2019	120
Tabel 16. Neraca Massa Total Pada Tanggal 27 Desember 2019	120
Tabel 17. Neraca Massa Komponen Pada Tanggal 29 Desember 2019	127
Tabel 18. Neraca Massa Komponen Pada Tanggal 28 Desember 2019	127
Tabel 19. Neraca Massa Total Pada Tanggal 28 Desember 2019	134
Tabel 20. Neraca Massa Total Pada Tanggal 29 Desember 2019	134

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Peta Lokasi PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk-Sumenep	10
Gambar 2. Denah Alur proses PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk- Sumenep	11
Gambar 3. Struktur Organisasi PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep ...	13
Gambar 4. Ikan Teri Nasi Segar	19
Gambar 5. Diagram Alir Pengolahan Teri Nasi, Junianingsih (2013)	26
Gambar 6. Proses Kedatangan Ikan Teri Nasi	34
Gambar 7. Proses Pencucian Ikan Teri Nasi Secara Konvensional	36
Gambar 8. Proses Perebusan Ikan Teri Nasi Cara Konvensional	37
Gambar 9. Proses Perebusan Ikan Teri Nasi Dengan Mesin	38
Gambar 10. Proses Pengeringan Ikan Teri Nasi Secara Konvensional	39
Gambar 11. Proses Pengeringan Ikan Teri Nasi Dengan Mesin <i>Dryer</i>	41
Gambar 12. Proses Sortasi I	42
Gambar 13. Prosedur sortasi jenis di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep	42
Gambar 14. Proses Penimbangan (<i>weighing</i>) Pertama Ikan Teri Nasi	43
Gambar 15. Proses Penentuan Ukuran Dengan Mesin Sizer dan Vibrator	44
Gambar 16. Proses Sortir II Ikan Teri Nasi	45
Gambar 17. Proses <i>grading</i> Ikan Teri Nasi	46
Gambar 18. Proses pengemasan ikan teri nasi ke dalam MC	48
Gambar 19. Proses Penimbangan Ikan Teri Nasi	49
Gambar 20. Proses Pemberian Label Ikan Teri Nasi	49
Gambar 21. Penyimpanan Ikan Teri Nasi di Dalam <i>Cold Storage</i>	51
Gambar 22. Proses <i>Stuffing</i>	52
Gambar 23. Diagram Alir Proses Produksi Ikan Teri Nasi di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep	53
Gambar 24. Bak Penampung	54
Gambar 25. Belt Conveyor Untuk Pencucian	55
Gambar 26. Belt Conveyor Untuk Penirisan	55
Gambar 27. Bucket Elevator Tampak Samping	55
Gambar 28. Bucket Elevator Tampak Atas	55
Gambar 29. Pencuci Bertingkat	56
Gambar 30. Mesin Boiler	56
Gambar 31. <i>Foam Vacuum</i>	57

Gambar 32. Mesin <i>Dryer</i>	58
Gambar 33. <i>Control Panel</i>	58
Gambar 34. Mesin <i>Blower</i>	58
Gambar 35. Mesin <i>Fibrator</i>	59
Gambar 36. Mesin <i>Sizing</i>	59
Gambar 37. Mesin <i>Steam Boiler</i>	60
Gambar 38. <i>Cold Storage</i>	60
Gambar 39. Timbangan Duduk	61
Gambar 40. Timbangan Digital Besar	61
Gambar 41. Timbangan Digital Kecil	62
Gambar 42. Basket	62
Gambar 43. Nampan	63
Gambar 44. Sanoko	63
Gambar 45. Blong	64
Gambar 46. Pallet Kayu	64
Gambar 47. Pallet Plastik	66
Gambar 48. Meja Sortir	66
Gambar 49. <i>Trolley</i>	67
Gambar 50. <i>Master Carton</i>	67
Gambar 51. Stempel.....	67
Gambar 52. <i>Thermo King</i>	67
Gambar 53. Genset	68
Gambar 54. <i>Telephone</i>	68
Gambar 55. Bak Pencucian	68
Gambar 56. Bak Perebusan	69
Gambar 57. <i>Hand Refraktometer</i>	69
Gambar 58. Irik (keranjang rebus)	70
Gambar 59. Papan Prosedur Sanitasi Karyawan	75
Gambar 60. Neraca Massa Proses Produksi Ikan Teri Nasi Kering di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep	89
Gambar 61. <i>Receiving raw material monitoring</i>	90
Gambar 62. Total Bahan Baku Masuk	91
Gambar 63. Total Bahan Baku Keluar	91
Gambar 64. Grafik Kadar Air Akhir Produk Selama 5 Hari	92
Gambar 65. Grafik Total Rendemen Produk Selama 5 Hari	93

Gambar 66. Grafik Total <i>Loos Weight</i> Produk Selama 5 Hari	94
Gambar 67. Diagram Alir Proses Neraca Massa Proses Produksi Ikan Teri Nasi Kering Tanggal 23 Desember 2019	106
Gambar 68. Diagram Alir Proses Neraca Massa Proses Produksi Ikan Teri Nasi Kering Tanggal 26 Desember 2019	113
Gambar 69. Diagram Alir Proses Neraca Massa Proses Produksi Ikan Teri Nasi Kering Tanggal 27 Desember 2019	120
Gambar 70. Diagram Alir Proses Neraca Massa Proses Produksi Ikan Teri Nasi Kering Tanggal 28 Desember 2019	127
Gambar 71. Diagram Alir Proses Neraca Massa Proses Produksi Ikan Teri Nasi Kering Tanggal 29 Desember 2019	134

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisa Produk <i>Chirimen</i> (Hal 1)	136
Lampiran 2. Hasil Analisa Produk <i>Chirimen</i> (Hal 2)	137
Lampiran 3. Laporan hasil uji limbah pengolahan ikan di PT. KML Unit Lobuk – Sumenep	138
Lampiran 4. Pola Aliran Bahan dan Orang PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep	139
Lampiran 5. Sertifikat HACCP	140
Lampiran 6. Hasil Uji Mikroba <i>Finish</i> Produk <i>Chirimen</i>	141
Lampiran 7. Hasil Uji Mikroba Air dan Es	142
Lampiran 8. Tata Letak Mesin dan Peralatan di PT. KML Unit Lobuk – Sumenep	143
Lampiran 9. Peta Lokasi Perusahaan (Google Maps)	144