

**PROSES PRODUKSI IKAN SARDEN DI PT. SARANA TANI
PRATAMA BALI**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Oleh :

AFIFATUR ROHMAH

NPM : 19033010118

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

**PROSES PRODUKSI IKAN SARDEN DI PT. SARANA TANI
PRATAMA BALI**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Oleh :

AFIFATUR ROHMAH

NPM : 19033010118

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

2022

**PROSES PRODUKSI IKAN SARDEN DI PT. SARANA TANI
PRATAMA BALI**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memenuhi gelar
Sarjana Teknologi Pangan

Oleh

AFIFATUR ROHMAH

NPM : 49033010118

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2022

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI IKAN SARDEN DI PT. SARANA TANI

PRATAMA BALI

Disusun Oleh :

AFIFATUR ROHMAH

NPM : 19033010118

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji

Pada tanggal

Tim Penguji

Pembimbing

Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si

Dr. Dedin F. Rosidah, S.TP., M.Kes

NIP. 19930104202203 1006

NIP. 19701225202121 2010

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

Dr. Dra. Jarivah, M.P.

NIP. 19650403 199103 2 001

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa yang tercantum di bawah ini:

Nama : Afifatur Rohmah
NPM : 19033010118
Jurusan : Teknologi Pangan

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

"Proses Produksi Ikan Sarden Di PT. Sarana Tani Pratama Bali"


Surabaya, 31 Januari 2023

Tim Penguji



Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si
NIP. 19930104202203 1006

Pembimbing



Dr. Dedin Rosidah, S.TP., M.Kes
NIP. 19701225202121 2010

Mengetahui,
Koordinator Program Studi
Teknologi Pangan



Dr. Rosida, S.TP., MP
NIP.19710219202121 2 004

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan syukur atas kehadiran Tuhan yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat serta karunianya kepada kami, sehingga saya dapat menyelesaikan Laporan hasil pelaksanaan praktik kerja lapangan (PKL). Yang berlangsung pada periode 1 November – 30 November 2021 di PT. Sarana Tani Pratama Bali dengan baik sekaligus kami dapat menyusun laporan ini sebagai kewajiban pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL).

Kerja praktek lapangan ini adalah salah satu mata kuliah wajib sebagai syarat menyelesaikan studi Strata I di bidang studi Teknologi Pangan UPN “VETERAN” Jawa Timur. Selain itu, dengan adanya praktik kerja lapangan ini membuat saya dapat menambah pengalaman serta wawasan yang lebih luas lagi dalam bidang pangan serta dapat membantu saya menjadi seseorang yang lebih professional dalam dunia kerja. Laporan ini merupakan bukti tertulis bahwa kami mengucapkan banyak terima kasih yang sebesar besarnya kepada semua pihak yang telah membantu, membimbing, dan memberikan dukungan kepada kami dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL).

Dengan terselesaikannya laporan ini, kami ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar besarnya kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan kesehatan, kemudahan serta kelancaran dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapang dan menyelesaikan laporan ini dengan baik.
2. Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
4. Dr. Dedin F. Rosida, STP, M.Kes selaku dosen pembimbing Kerja Praktek yang telah sabar membimbing dan memberikan masukan serta motivasi hingga laporan praktek kerja ini terselesaikan
5. Dr. Hadi Munarko, S.TP.,M.Si selaku dosen Penguji Seminar Praktek Kerja Lapangan
6. Ratna Tirtawati, S.Kom, MM selaku Pembimbing lapang selama Praktik Kerja Lapang,yang telah memberi izin untuk melaksanakan praktik kerja lapang di

PT. Sarana Tani Pratama dan atas segala saran, bimbingan, masukan, serta waktu yang telah diberikan kepada penulis selama menjalankan praktik kerja lapang.

7. Seluruh staff terutama kakak-kakak yang berada di ruang ISO dan karyawan di PT. Sarana Tani Pratama atas pengarahan kerjasamanya.
8. Kedua orang tua yang senantiasa mendukung untuk selalu semangat dan menyelesaikan laporan dengan baik dan benar
9. Kepada teman teman *exo* yang sudah menjadi penghibur dari dimulainya praktik kerja lapangan hingga laporan ini diselesaikan
10. Teman-teman PKL selaku rekan Praktik Kerja Lapang yang telah berjuang bersama dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapang.
11. Serta semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan kerja praktek ini.

Penulis berharap semoga pengetahuan dan pengalaman yang diperoleh selama menjalani Praktik Kerja Lapang (PKL) dapat memberikan manfaat bagi semua pihak. Penulis juga menyadari bahwa laporan ini memiliki banyak kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik, saran dan masukan dari semua pihak agar dapat menjadi perbaikan pada masa yang akan datang juga bermanfaat bagi pembaca pada umumnya dan pihak yang membutuhkan.

Surabaya, 31 Januari 2023

Penyusun

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang '	1
B. Sejarah Perusahaan	3
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	4
D. Struktur Organisasi (Bagan dan Keterangan)	7
E. Ketenagakerjaan	9
BAB II PROSES PRODUKSI	14
A. Tinjauan Pustaka	14
B. Uraian Proses di Perusahaan.....	21
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	49
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	62
A. Sumber Air	62
B. Sumber Tenaga Listrik	63
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah	64
D. Pengendalian Mutu	70
BAB V PEMBAHASAAN	75
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	79
BAB VII TUGAS KHUSUS	81
A. Latar Belakang.....	81
B. Tinjauan Pustaka.....	83
C. Pembahasan	89
D. Kesimpulan	95
E. Saran.....	95
DAFTAR PUSTAKA	96
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Denah Lokasi PT. Sarana Tani Pratama	5
Gambar 1.2 Layout Ruang Produksi	6
Gambar 1.3 Struktur Organisasi PT. Sarana Tani Pratama	7
Gambar 2.1 Alur Proses Produksi Sarden Kaleng	23
Gambar 2.2 Cara Pengguntingan Ikan yang Benar	28
Gambar 2.3 Rotary Wsher	30
Gambar 2.4 Pengisian Ikan (<i>Filling</i>)	31
Gambar 2.5 <i>Decanting</i>	34
Gambar 2.6 Pengisian Media	36
Gambar 2.7 <i>Seaming</i> (Penutupan Kaleng)	37
Gambar 2.8 sterilisasi	41
Gambar 2.9 Pengelapan	42
Gambar 2.10 Pengkodean	43
Gambar 2.11 Contoh pengkodean di PT Sarana Tani Pratama	43
Gambar 2.12 Inkubasi	45
Gambar 2.13 Pengemasaan	47
Gambar 3.1 <i>Rotary Washer</i>	49
Gambar 3.2 <i>Exhaust Box</i>	50
Gambar 3.3 <i>Decanting</i>	50
Gambar 3.4 <i>Filling Mechine</i>	51
Gambar 3.5 Mesin <i>Seamer</i>	52
Gambar 3.6 <i>Universal Can Seamer</i>	52
Gambar 3.7 <i>Retort Horizontal</i>	53
Gambar 3.8 <i>Retort Vertikal</i>	53
Gambar 3.9 <i>Jet Ink Printer</i>	54
Gambar 3.10 <i>Seam Saw</i>	55
Gambar 3.11 Kotak Pengangkut	55
Gambar 3.12 Gunting	55
Gambar 3.13 Keranjang Plastik Hijau	56
Gambar 3.14 Keranjang Plastik Merah	56

Gambar 3.15 Keranjang Besi Bulat	57
Gambar 3.16 Keranjang Besi Kotak	57
Gambar 3.17 Palet Kayu	57
Gambar 3.18 Palet Plastik	58
Gambar 3.19 Sendok	58
Gambar 3.20 Kain Lap	58
Gambar 3.21 <i>Canner Vakum Gauge</i>	59
Gambar 3.22 Timbangan Ikan Proses	59
Gambar 3.23 Timbangan Lab	59
Gambar 3.24 Viskometer	60
Gambar 3.25 <i>BioFish</i>	60
Gambar 3.26 Katrol	61
Gambar 3.27 <i>Forklift</i>	61

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Klasifikasi Tenaga Kerja	11
Tabel 1.2 Pembagian Jam Kerja di PT. Sarana Tani Pratama	11
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Ikan Lemuru Per 100 Gram	15
Tabel 2.2 Takaran Pemberian Garam dan Es Batu	25
Tabel 2.3 Kriteria Penerimaan Bahan Baku	25
Tabel 2.4 Standart Hasil Pemotongan Ikan	28
Tabel 2.5 Jalur Produksi dan Waktu Pemasakan Awal	32
Tabel 2.6 Standart Seaming di PT. Sarana Tani Pratama	38
Tabel 2.7 Waktu Sterilisasi di PT. Sarana Tani Pratama	40
Tabel 2.8 Jenis Penyimpanan Pada Produk Jadi	44
Tabel 2.9 Jenis Produk dan Kemasan di PT. Sarana Tani Pratama	47
Tabel 4.1 Syarat Mutu Air Mineral	62
Tabel 4.2 Pengolahan Limbah Cair di PT. Sarana Tani Pratama	68
Tabel 4.3 Standart Uji Organoleptik	70
Tabel 7.1 Alur Proses Penarikan Produk	89
Tabel 7.2 Data Produk Yang Terjual Pada Swalayan X	90
Tabel 7.3 Data Produk Yang Terjual Pada Swalayan Y	90
Tabel 7.4 Produk Yang Harus Ditarik	91