

**PROSES PRODUKSI RENDANG DAGING DALAM POUCH DI PT. BERKAT
PANGAN ABADI, GRESIK – JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

NUR FAUZIYAH
NPM 17033010015

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2024**

**PROSES PRODUKSI RENDANG DAGING DALAM *POUCH*
DI PT. BERKAT PANGAN ABADI, GRESIK – JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



NUR FAUZIYAH

NPM :17033010015

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

**PROSES PRODUKSI RENDANG DAGING DALAM *POUCH*
DI PT. BERKAT PANGAN ABADI, GRESIK – JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

**Diajukan Untuk memenuhi sebagian persyaratan
dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan**

Disusun oleh :

**NUR FAUZIYAH
NPM : 17033010015**

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

LEMBAR PENGESAHAN

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG
PROSES PRODUKSI RENDANG DAGING DALAM POUCH
DI PT. BERKAT PANGAN ABADI, GRESIK – JAWA TIMUR**

Disusun oleh :

**NUR FAUZIYAH
NPM :17033010015**

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada

07 September 2020

Pembimbing



**Dr. Rosida, S.TP., M.P.
NIP. 197102 19202121 2 004**

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



**Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P.
NIP. 19650403 199103 2 001**

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

FAKULTAS TEKNIK

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini :

Nama : Nur Fauziah

NPM : 17033010015

Prodi : Teknologi Pangan

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

PROSES PRODUKSI RENDANG DAGING DALAM *POUCH*

DI PT. BERKAT PANGAN ABADI, GRESIK – JAWA TIMUR

Surabaya, 07 September 2020

Tim Penguji

Pembimbing

an. 



Fesdila Putri Nurani, S.TP., M.Sc.
NPT. 17 2 19880531 066

Dr. Rosida, S.TP., M.P.
NIP. 197102 19202121 2 004

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Rosida, S. TP., M.P.
NIP. 197102 19202121 2 004

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI RENDANG DAGING DALAM *POUCH*
DI PT. BERKAT PANGAN ABADI, GRESIK – JAWA TIMUR**

MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANG

Agus Sugiarto

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat ALLAH SWT karena berkat Rahmat dan Anugerah-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapang yang berjudul “Proses Produksi Rendang Daging Dalam *Pouch* Di PT. Berkat Pangan Abadi, Gresik – Jawa Timur” dengan baik.

Laporan Praktik Kerja Lapang ini merupakan salah satu bentuk tugas yang harus diselesaikan oleh Mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan program S1 di Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Selain untuk menuntaskan program studi yang penulis tempuh, penulis juga ingin mendapatkan ilmu dan pengalaman baru yang tidak dapat penulis temukan saat berada di bangku kuliah.

Tujuan dilaksanakannya Praktik Kerja Lapang di PT. Berkat Pangan Abadi ini diharapkan mahasiswa nantinya bisa menjadi lulusan yang memiliki kompetensi dan profesional agar mampu memenuhi tuntutan dunia kerja saat ini. Selain itu juga dapat menerapkan ilmu dan teori yang sudah diterima di bangku kuliah dan dapat diterapkan langsung dilapangan.

Selama melaksanakan aktivitas Praktik Kerja Lapang dan juga dalam menyusun laporan ini, penulis mendapatkan banyak sekali bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada :

1. Ibu Dr. Dra. Jariyah, M.P selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Ibu Dr. Ir Sri Winarti, MP selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Ibu Dr. Rosida, S.TP, M.Sc selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, saran dan motivasi selama penyusunan laporan.
4. Ibu Fesdila Putri Nurani, S.TP, M.Sc selaku Dosen Penguji yang telah memberikan saran dan masukan selama proses revisi laporan.
5. Bapak Alan Karyono selaku Direktur di PT. Berkat Pangan Abadi, Gresik yang telah memberi kesempatan untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapang.

6. Bapak Darius Hendy selaku Personalia dan *General Affair* yang atas kesediaannya memberi kesempatan untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan di PT. Berkat Pangan Abadi, Gresik.
7. Bapak Agus Sugiarto selaku Kepala *Manager Factory* di PT. Berkat Pangan Abadi, Gresik.
8. Bapak Agus Affandi selaku Kepala *Supervisor* Produksi di PT. Berkat Pangan Abadi dan Pembimbing Praktik Kerja Lapangan, terimakasih atas waktu dan ilmu yang telah diberikan kepada penulis.
9. Mbak Ulfa selaku Kepala *Quality Control* di PT. Berkat Pangan Abadi, Gresik.
10. Kedua Orang tua yang telah memberikan dukungan baik secara moril maupun secara spiritual.
11. Teman - teman yang telah memberikan dukungan dan semangat dalam menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan.
12. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan hingga penyusunan laporan ini secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Laporan Praktik Kerja Lapangan ini masih jauh dari kesempurnaan. Untuk itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun dari semua pihak demi kesempurnaan dari Laporan Praktik Kerja Lapangan ini. Akhir kata penulis berharap, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi rekan - rekan mahasiswa - mahasiswi dan pembaca sekaligus demi menambah pengetahuan tentang Praktik Kerja Lapangan.

Surabaya, 03 Juni 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
1. Tujuan.....	2
2. Manfaat.....	2
B. Sejarah Perusahaan	3
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	5
D. Struktur Organisasi.....	8
1. Bentuk Organisasi.....	8
2. Tugas dan Wewenang	10
E. Ketenagakerjaan PT. Berkat Pangan Abadi.....	14
1. Jenis - Jenis Tenaga Kerja.....	14
2. Jam Kerja	15
3. Kesejahteraan Karyawan.....	15
4. Fasilitas Karyawan.....	16
5. Keselamatan Karyawan	17
BAB II PROSES PRODUKSI	18
A. Tinjauan Pustaka.....	18
1. Daging	18
2. Komposisi Kimia dan Kadar Gizi Daging	18
3. Rendang.....	19
4. Pengalengan daging.....	19
5. Bahan Baku	20
6. Bahan Tambahan	21
7. Bahan Pengemas	25
8. Proses Produksi dan Pengalengan Daging Secara Umum	27
B. Proses Produksi Produksi Rendang Daging dalam Pouch di PT. Berkat Pangan Abadi	30
1. Persiapan Bahan Baku	30
2. Persiapan bumbu.....	30
3. Persiapan Kemasan <i>Pouch</i>	31

4. Pemasakan I.....	32
5. Pemasakan II.....	32
6. Pengisian Rendang Daging Dalam <i>Pouch</i>	32
7. Sterilisasi	33
9. Karantina	34
10. Pengemasan.....	34
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA.....	36
A. Peralatan dan Spesifikasi Alat.....	36
Gambar 12. <i>Coding Machine</i>	40
B. Peralatan Pendukung	40
C. Perawatan, perbaikan, dan penyediaan suku cadang.....	42
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	44
A. Sumber Air.....	44
B. Sumber Energi Uap	44
D. Penyediaan Udara Bertekanan	45
E. Sistem Pendingin.....	45
F. Sanitasi Dan Penanganan Limbah	46
1. Sanitasi.....	46
a. Sanitasi Alat Pengolahan.....	46
b. Sanitasi Ruang Produksi	46
c. Sanitasi Air	47
d. Sanitasi Lingkungan Pabrik.....	47
e. Hygiene Pekerja.....	48
2. Penanganan Limbah	49
G. Pengendalian Mutu.....	49
1. Pengendalian Mutu Bahan Baku	49
2. Pengendalian Mutu Proses	51
3. Pengendalian Mutu Produk Akhir.....	53
H. Gudang.....	54
BAB V PEMBAHASAN	57
BAB VI_KESIMPULAN DAN SARAN	61
A. Kesimpulan.....	61

B. Saran	61
BAB VII TUGAS KHUSUS	62
DAFTAR PUSTAKA	90
LAMPIRAN	95

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Denah Lokasi PT. Berkat Pangan Abadi.....	6
Gambar 2. Tata Letak Pabrik PT. Berkat Pangan Abadi.....	7
Gambar 3. Struktur Organisasi PT. Berkat Pangan Abadi.....	9
Gambar 4. Diagram Alir Proses Produksi Dan Pengalengan Rendang Daging.....	29
Gambar 5. Diagram Alir Proses Produksi Rendang Daging di PT. Berkat Pangan Abadi.....	35
Gambar 6. <i>Fritter Universal Machine</i>	36
Gambar 7. <i>Gentra Colloid Mill</i>	37
Gambar 8. <i>Steam Jacketted Cooking Kettle</i>	37
Gambar 9. <i>Premade Packing Machine</i>	38
Gambar 10. <i>Metal Detector dan Check Weigher</i>	39
Gambar 11. <i>Retort</i>	39
Gambar 12. <i>Coding Machine</i>	40
Gambar 13. <i>Sealer</i>	40
Gambar 14. Keranjang.....	41
Gambar 15. Timbangan.....	41

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Kimia dan Kadar Gizi Daging.....	18
Tabel 2. Spesifikasi Timbangan.....	42
Tabel 3. Spesifikasi Persyaratan Mutu Rendang Daging Sapi Steril.....	54
Tabel 4. Hasil Pengamatan Sanitasi dan Penanganan Limbah di PT. Berkat Pangan Abadi.....	69