

**PROSES PRODUKSI NUGGET IKAN ORIGINAL DI  
PT KELOLA MINA LAUT, GRESIK, JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



Oleh:

**R. ADDO ATHALLASYAH**  
**NPM. 19033010033**

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



**PROSES PRODUKSI NUGGET IKAN ORIGINAL DI  
PT KELOLA MINA LAUT, GRESIK, JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**Diajukan untuk memenuhi sebagai persyaratan dalam memperoleh gelar  
Sarjana Teknologi Pangan**

**Oleh:**

**R. ADDO ATHALLASYAH**

**NPM. 19033010033**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK**

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

**SURABAYA**

**2022**



**LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG  
PROSES PRODUKSI NUGGET IKAN ORIGINAL DI  
PT KELOLA MINA LAUT, GRESIK, JAWA TIMUR**

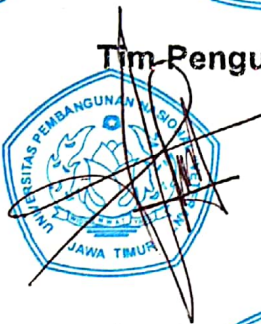
**Disusun Oleh :**

**R. Addo Athallasyah**

**NPM 19033010033**

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji  
pada tanggal 15 September 2022**

**Tim Penguji**



**Pembimbing**



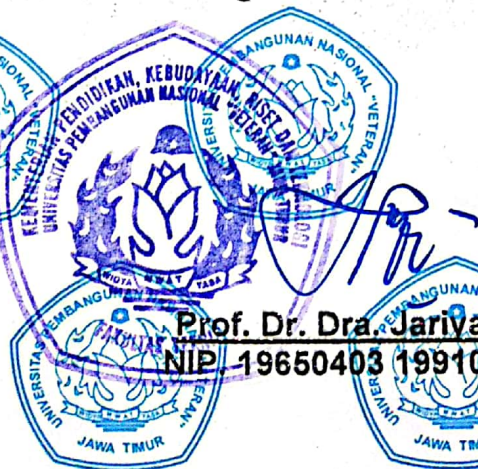
**Dr. Yunita Satya Pratiwi S.P., M.Kes.**  
**NPT. 20219710602215**

**Dr. Yushinta Aristina S., SpI MP**  
**NPT. 2121982129301**

**Mengetahui**

**Dekan Fakultas Teknik**

**Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**



**Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP**  
**NIP. 19650403 199103 2001**



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

---

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : R. Addo Athallasyah

NPM : 19033010033

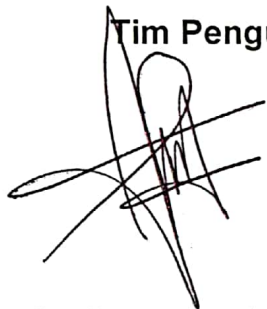
Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/~~tidak-revisi~~) Laporan penelitian dengan judul :

PROSES PRODUKSI NUGGET IKAN ORIGINAL DI  
PT KELOLA MINA LAUT, GRESIK, JAWA TIMUR

Surabaya, 22 September 2022

Pembimbing

Tim Penguji  


Dr. Yunita Satya Pratiwi S.P., M.Kes.  
NPT. 20219710602215



Dr. Yushinta Aristina S., Spi MP  
NPT. 2121982129301

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



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

**LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI NUGGET IKAN ORIGINAL  
DI PT KELOLA MINA LAUT, GRESIK, JAWA TIMUR**

Oleh:

**R. ADDO ATHALLASYAH**  
NPM. 19033010033

Surabaya, 19 Agustus 2022

TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH

DOSEN PEMBIMBING



**Dr. Yushinta Aristina Sanjaya, SPI., MP**  
NPT. 21219821229301

**LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI NUGGET IKAN ORIGINAL  
DI PT KELOLA MINA LAUT, GRESIK, JAWA TIMUR\***

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI  
PEMBIMBING LAPANGAN**



**Winarni Juliana. S.T.  
Manager Product Development**

## - KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa berkat rahmat dan hidayah-Nya kami dapat melaksanakan praktik kerja lapang di PT Kelola Mina Laut, Gresik, Jawa timur mulai 1 Februari 2022 – 1 Maret 2022 serta dapat menyelesaikan laporan yang berjudul **“Proses Produksi Nugget Ikan Original Di PT Kelola Mina Laut, Gresik, Jawa Timur”** dengan baik.

Laporan Praktik Kerja Lapang ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan guna menyelesaikan studi tingkat Strata I Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Selain itu, laporan ini dapat digunakan untuk mengetahui praktis di lapang yang meliputi proses produksi dan pengelolaan, perencanaan dan pengendalian, aspek teknologi serta dapat dijadikan pembandingan antara teori perkuliahan dengan keadaan di industri.

Laporan ini dapat terselesaikan atas bantuan dan dukungan beberapa pihak, bersama ini perkenankanlah penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya dengan hati yang tulus 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 Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Yushinta Aristina Sanjaya, SPI., MP., selaku dosen pembimbing yang dengan sabar memberikan bimbingan, motivasi, dan memberikan arahan dalam penyusunan laporan praktik kerja lapang.
4. Dr. Yunita Satya Pratiwi, S.P., M.Kes., selaku dosen penguji kerja praktik yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan ini.
5. Direksi PT Kelola Mina Laut yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan Praktik Kerja Lapang.
6. Ibu Winarni Juliana. S.T, selaku pembimbing lapang yang telah bersedia membimbing dan membagikan banyak pengalaman kepada penulis.
7. Seluruh staff dan karyawan PT Kelola Mina Laut, Gresik yang telah membantu, memberikan saran dan masukan kepada penulis selama melaksanakan praktik kerja lapang.

8. Terima kasih kepada kedua orang tua, keluarga, dan teman-teman yang sudah mendoakan setiap langkah penulis, memberikan kasih sayang, dukungan, dan semangat yang begitu besar.
9. Terima kasih kepada Faishal Hakim Satyagraha, selaku rekan praktik kerja lapang atas kerjasama dan dukungan dalam melaksanakan praktik kerja lapang hingga penulisan laporan.
10. Teman-teman Keluarga Teknologi Pangan 19 yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu. Terima kasih banyak atas bantuan dan dukungan kepada penulis.
11. Terima-kasih untuk seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu dalam menyelesaikan laporan ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun. Semoga Laporan Praktik Kerja Lapang ini bermanfaat bagi pembaca dan perkembangan ilmu Teknologi Pangan pada Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

Surabaya, .....2022

Penulis



## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
1. Tujuan.....	2
2. Manfaat.....	2
B. Sejarah Perusahaan .....	3
C. Tata Letak dan Lokasi Perusahaan.....	6
D. Struktur Organisasi .....	8
E. Ketenagakerjaan.....	11
BAB II PROSES PRODUKSI .....	14
A. TINJAUAN PUSTAKA.....	14
1. Surimi.....	14
2. <i>Nugget</i> .....	16
3. Proses Pembuatan <i>Nugget</i> .....	17
B. Proses Produksi <i>Nugget</i> Ikan di PT Kelola Mina Laut .....	24
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA .....	32
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI .....	38
BAB V PEMBAHASAN .....	46
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
BAB VII TUGAS KHUSUS .....	50
DAFTAR PUSTAKA.....	63
LAMPIRAN .....	66

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Pembagian Sistem Kerja Umum .....	12
Tabel 2.1. Kandungan Gizi Surimi .....	14
Tabel 2.2. Syarat Mutu Surimi Berdasarkan SNI 2694:2013 .....	15
Tabel 2.3. Syarat Mutu Nugget Ikan Berdasarkan SNI 7758:2013 .....	16
Tabel 7.1. Tabel Identifikasi Penggunaan .....	57



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kemasan Naget Original .....	30
Gambar 3.1. Bowl Cutter .....	32
Gambar 3.2. Bowl Mixer .....	33
Gambar 3.3. Nugget Forming Machine .....	33
Gambar 3.4. Mesin Frying dan Drying Oil .....	34
Gambar 3.5. Individual Quick Freezing .....	34
Gambar 3.6. Metal Detector.....	35
Gambar 3.7. Long Pan/Loyang .....	35
Gambar 3.8. Hand Truck .....	36
Gambar 3.9. Strapping Band .....	36
Gambar 3.10. Food Trolley .....	37