

**PROSES PEMBEKUAN UDANG *HEADLESS*
DI PT. AGROMINA WICAKSANA, SIDOARJO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

Alvian Cahya Sukma

1533010017

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

2019

LEMBAR PENGESAHAN

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG
PROSES PEMBEKUAN UDANG HEADLESS DI PT. AGROMINA
WICAKSANA, SIDOARJO**

Disusun Oleh :

ALVIAN CAHYA SUKMA
NPM. 1533010017

Telah Dipertahankan dan Diterima oleh Tim Penguji Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur pada tanggal 20 Februari 2019

Pembimbing



Ir. Ulya Sarofa, MM
NIP. 19630516 198803 2 001

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Dra. Janyah, 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 :

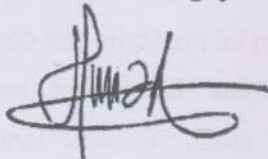
Nama : Alvian Cahya Sukma
NPM 1533010017
Program Studi : Teknologi Pangan

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

Proses Pembekuan Udang *Headless* di PT. Agromina Wicaksana, Sidoarjo

Surabaya, 20 Februari 2019

Dosen Penguji



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

Dosen Pembimbing



Ir. Ulya Sarofa, MM
NIP. 19630516 198803 2 001

Mengetahui

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



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

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT karena atas Rahmat dan Karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar sarjana Teknologi Pangan yang berjudul **“Proses Pembekuan Udang *HeadLess* di PT. Agromina Wicaksana Sidoarjo”**.

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

Laporan praktik kerja lapangan ini disusun agar pembaca dapat memperluas ilmu yang disajikan berdasarkan ilmu yang penulis dapatkan selama menempuh kuliah. Laporan ini disusun oleh penulis dengan berbagai rintangan, baik yang datang dari diri penulis maupun yang datang dari luar. Namun dengan penuh kesabaran dan terutama pertolongan dari Allah SWT akhirnya laporan ini dapat terselesaikan

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Ir. Sri Winarti, M.P selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Ir. Ulya Sarofa, MM selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak memberikan bimbingan, saran dan motivasi dalam pembuatan laporan.
4. Luqman Agung Wicaksono, S.TP., M.P selaku dosen penguji seminar praktik kerja lapangan yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan ini.
5. Kedua orang tua dan saudara-saudara yang telah memberikan dukungan secara moral dan spiritual.
6. Teman – teman seperjuangan Teknologi Pangan yang selama ini telah memberikan bantuan dan motivasi.
7. Manajemen PT. Agromina Wicaksana Sidoarjo yang telah memberikan waktu dan tempat untuk melaksanakan kerja praktik dan telah selalu menyediakan waktu untuk menjawab semua pertanyaan kami.

Penulis mengharapkan dengan adanya laporan ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan yang lebih maju di masa mendatang serta bermanfaat bagi yang berkepentingan. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini masih jauh dari kesempurnaan sehingga mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun.

Akhir kata, penulis berharap semoga laporan praktik kerja lapang ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 7 Januari 2018

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
BAB I	PENDAHULUAN
	A. Latar Belakang 1
	B. Sejarah Perusahaan 3
	C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan 4
	D. Struktur Organisasi 8
	E. Ketenagakerjaan. 11
BAB II	PROSES PRODUKSI
	A. Tinjauan Pustaka 15
	B. Proses Pembekuan Udang di PT. Agromina Wicaksana, Sidoarjo 30
BAB III	FUNGSI DAN SPESIFIKASI PERALATAN
	A. Mesin 44
	B. Peralatan 46
BAB IV	UNIT PENUNJANG PRODUKSI
	A. Sumber Daya Manusia 50
	B. Sumber Air 51
	C. Sumber Listrik..... 51
	D. Sanitasi Pengolahan Limbah 51
	1. Sanitasi 51
	2. Penanganan Limbah 53
	E. Pengendalian Mutu..... 54
BAB V	PEMBAHASAN..... 56
BAB VI	PENUTUP
	A. Kesimpulan..... 58
	B. Saran..... 58
BAB VII	TUGAS KHUSUS
	A. Pendahuluan 59
	1. Latar Belakang..... 59
	2. Tujuan..... 59
	3. Manfaat..... 60
	B. Tinjauan Pustaka 60
	C. Pembahasan 69
	D. Kesimpulan..... 74
	E. Saran..... 74
DAFTAR PUSTAKA	76
LAMPIRAN	79

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.1 Denah Lokasi PT. Agromina Wicaksana	5
Gambar 1.2 Tata Letak Perusahaan di PT. Agromina Wicaksana	7
Gambar 1.3 Sruktur Organisasi di PT. Agromina Wicaksana.....	9
Gambar 2.1 Tahapan Proses Pembekuan Udang Menurut SNI 2014.....	26
Gambar 2.2 Tahapan Proses Pembekuan Udang di PT. Agromina Wicaksana.....	31
Gambar 2.3 Penerimaan Bahan Baku	32
Gambar 2.4 Pencucian I	33
Gambar 2.5 Sortasi I	35
Gambar 2.6 Pemotongan Kepala	36
Gambar 2.7 Pencucian II	36
Gambar 2.8 Sortasi II.....	37
Gambar 2.9 Penimbangan II.....	38
Gambar 2.10 Pencucian III	39
Gambar 2.11 Penyusunan.....	40
Gambar 2.12 Pembekuan.....	40
Gambar 2.13 Pengemasan.....	41
Gambar 2.14 Deteksi Logam	42
Gambar 2.15 Pengepakan dan Pelabelan	42
Gambar 2.16 Penyimpanan	43
Gambar 3.1 <i>Contact Plate Freezer</i>	44
Gambar 3.2 <i>Cold Storage</i>	45
Gambar 3.3 <i>Air Blast Freezer</i>	45
Gambar 3.4 <i>Metal Detector</i>	46
Gambar 3.5 <i>Strapping Band</i>	46
Gambar 3.6 Timbangan Penerimaan.....	47
Gambar 3.7 Timbangan Digital	47
Gambar 3.8 Keranjang	48
Gambar 3.9 <i>Inner Pan</i>	49
Gambar 7.1 Diagram Pohon Keputusan Penentuan CCP.....	65
Gambar 7.2 Diagram Alir Identifikasi Titik Kendali Kritis (TKK/CCP) pada Proses Pembekuan Udang di PT. Agromina Wicaksana.....	68

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Jumlah Tenaga Kerja di PT. Agromina Wicaksana	12
Tabel 1.2 Pembagian Jam Kerja Karyawan PT. Agromina Wicaksana	12
Tabel 2.1 Komposisi Kimia Daging Udang.....	15
Tabel 2.2 Tanda-Tanda Udang Segar dan Tidak Segar.....	21
Tabel 2.3 Kecepatan Pembekuan dalam Hubungannya dengan Suhu dan Metode Pembekuan.....	25
Tabel 2.4 Persyaratan Mutu dan Keamanan Udang Beku	30
Tabel 2.5 Standart Mutu Udang <i>HeadLess</i> di PT. Agromina Wicaksana.....	33
Tabel 2.6 Penyusunan Udang <i>HeadLess</i> di PT. Agromina Wicaksana	39