

**PROSES PRODUKSI BEBEK *FROZEN*
DI PT. RUMAH MAKAN DELTASARI INDAH
KABUPATEN SIDOARJO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

EUNIKE ELISA BETH NASARANI
NPM. 19033010105

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

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

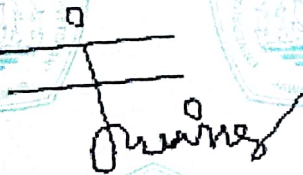
**PROSES PRODUKSI BEBEK FROZEN
DI PT. RUMAH MAKAN DELTASARI INDAH
KABUPATEN SIDOARJO**

Disusun Oleh:

EUNIKE ELISA BETH NASARANI
NPM. 19033010105

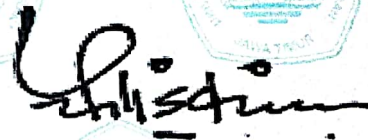
Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim penguji pada
14 Januari 2022

Dosen penguji



Ifwarisan Defri., S.TP., M.Si.
NIP. 2119940813302

Pembimbing



Dr.drh. Ratna Yulistiani, M.P.
NIP. 19620719 198803 2 001

Mengetahui
Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2 001

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas Rahmat dan Karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan Praktik Kerja Lapangan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan. Laporan ini berjudul “Proses Produksi Bebek *Frozen* di PT. RM Deltasari Indah Kabupaten 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, teman dan dosen pembimbing sehingga kendala-kendala yang penulis hadapi teratasi dan laporan ini dapat terselesaikan. Laporan ini disusun agar pembaca dapat memperluas wawasan dan ilmu pengetahuan berdasarkan apa yang penulis dapatkan selama kuliah dan praktik.

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. Dr.drh. Ratna Yulistiani, M.P. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran, bantuan dan motivasi selama ini
4. Ifwarisan Defri, S.TP, M.Si. selaku Dosen Penguji yang telah memberi saran, masukan dan motivasi dalam pembuatan laporan ini
5. Ibu Ika Indriati selaku Direktur PT. Rumah Makan Deltasari Indah atas kesempatan yang telah diberikan kepada kami iuntuk melaksanakan praktik kerja lapang di perusahaan ini
6. Bapak Abdul Fatah selaku ketua tim Keamanan Pangan PT. Rumah Makan Deltasari Indah
7. Bapak Eko Prihartono selaku SDM PT. Rumah Makan Deltasari Indah dan pembimbing lapangan yang telah membimbing dan memberikan arahan selama melaksanakan praktik kerja lapang di PT. Rumah Makan Deltasari Indah

8. Bapak Kacung selaku ketua produksi PT. Rumah Makan Deltasari Indah yang selalu mendampingi dan memberikan arahan selama melaksanakan praktik kerja lapang di PT. Rumah Makan Deltasari Indah
9. Kakak Putri selaku administrasi yang selalu membantu administrasi dan kakak Rama yang telah memandu proses produksi pembuatan bebek *frozen* serta seluruh karyawan PT. Rumah Makan Deltasari Indah
10. Maria Michelle Angela Chairina dan Kezia Rahadita Aji Dwi Kusumaningtyas yang telah bekerja sama dalam suka dan duka selama praktik kerja lapang di perusahaan ini.
11. Daniel Edi Susanto yang telah membantu merancang gambar grafis
12. Teman – teman HIMATEPA 2019 atas dukungan saran dan masukan
13. Teman-teman Teknologi Pangan 2019 yang telah memberikan semangat, dorongan, serta dukungan.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan ini masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun untuk menyempurnakan lebih lanjut. Semoga laporan ini dapat menambah wawasan, pengetahuan dan bermanfaat di masa mendatang. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak

Surabaya, 24 Desember 2021

Penulis

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--|---------|
| KATA PENGANTAR | I |
| DAFTAR ISI | iii |
| DAFTAR TABEL | v |
| DAFTAR GAMBAR | vi |
| BAB I. PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Tujuan | 2 |
| C. Manfaat | 3 |
| D. Sejarah Perusahaan | 4 |
| E. Kapasitas Produksi..... | 5 |
| F. Pemasaran Produksi | 6 |
| G. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan | 6 |
| H. Struktur Organisasi..... | 9 |
| I. Ketenagakerjaan..... | 15 |
| BAB II. TINJAUAN PUSTAKA | 17 |
| A. Tinjauan Pustaka..... | 17 |
| B. Proses Produksi <i>Bebek frozen</i> di PT. Rumah Makan Deltasari Indah..... | 29 |
| BAB III. PERALATAN DAN SPESIFIKASI | 33 |
| A. Mesin dan Peralatan Produksi..... | 33 |
| BAB IV. UNIT PENUNJANG PRODUKSI | 41 |
| A. Sumber Air | 41 |
| B. Sumber Tenaga Listrik..... | 41 |
| C. Sanitasi dan Penanganan Limbah..... | 41 |
| D. Pengendalian Mutu | 44 |

| | |
|---|-----------|
| E. Gudang | 45 |
| BAB V. PEMBAHASAN | 46 |
| BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN | 54 |
| A. Kesimpulan..... | 55 |
| B. Saran..... | 56 |
| BAB VII. TUGAS KHUSUS IMPLEMENTASI HACCP PADA PROSES PRODUKSI BEBEK FROZEN DI PT. RUMAH MAKAN DELTASARI INDAH..... | 56 |
| A. Pendahuluan | 56 |
| B. Tinjauan Pustaka..... | 58 |
| C. Data Hasil Pengamatan Penerapan HACCP | 75 |
| D. Pembahasan | 94 |
| E. Kesimpulan dan Saran | 112 |
| DAFTAR PUSTAKA | |
| LAMPIRAN | |

DAFTAR TABEL

| | halaman |
|--|---------|
| Tabel 2.1 Kandungan Zat Gizi 100 g Daging Bebek | 18 |
| Tabel 2.2 Permeabilitas Bahan Kemasan (ml μ /cm ² hari atm) pada 10°C..... | 27 |
| Tabel 7.1 Cemaran Dioksin..... | 61 |
| Tabel 7.2 Tabel 7.2 <i>Polisiklik Aromatik Hidrokarbon (Polycyclic Aromatic Hydrocarbon/PAH)</i> | 61 |
| Tabel 7.3 Cemaran Mikrobiologi Produk Daging Olahan..... | 62 |
| Tabel 7.4 Cemaran Logam Berat terhadap Daging..... | 64 |
| Tabel 7.5 Dua belas Langkah HCPP..... | 66 |
| Tabel 7.6 Matriks Risiko Boevee..... | 70 |
| Tabel 7.7 Susunan Tim HACCP PT. Rumah Makan Deltasari Indah | 75 |
| Tabel 7.8 Deskripsi Produk Bebek <i>Frozen</i> | 75 |
| Tabel 7.9. Identifikasi Rencana Penggunaan Produk | 76 |
| Tabel 7.10. Tabel parameter tingkat keparahan..... | 80 |
| Tabel 7.11. Tabel Parameter Kemungkinan Terjadi | 81 |
| Tabel 7.12. Tabel analisis prinsip 1 : bahaya bahan baku dan bahan kemasan..... | 82 |
| Tabel 7.13. Tabel analisis prinsip 1 : bahaya proses produksi frozen bebek..... | 85 |
| Tabel 7.14. Tabel Analisis prinsip 2: menentukan TKK (CCP)..... | 89 |
| Tabel 7.15. Tabel analisis Prinsip 3, 4 dan 5..... | 92 |

DAFTAR GAMBAR

| | Halaman |
|---|---------|
| Gambar 1.1 Lokasi PT. Rumah Makan Deltasari Indah | 7 |
| Gambar 1.2 Layout Pabrik PT. Rumah Makan Deltasari Indah | 8 |
| Gambar 1.3 Struktur Organisasi PT. Rumah Makan Deltasari Indah | 14 |
| Gambar 2.1 Diagram Alir Proses Pemilihan Bahan Baku Daging bebek | 29 |
| Gambar 2.2 Diagram Alir Proses Pemilihan Bahan Baku Rempah- Rempah..... | 30 |
| Gambar 2.1 Diagram Alir Proses Pemilihan Bahan Baku Kemasan..... | 31 |
| Gambar 2.1 Diagram Alir Proses Produksi <i>Bebek frozen</i> | 32 |
| Gambar 3.1 Timbangan Penerimaan Bahan Baku..... | 33 |
| Gambar 3.2 <i>Single Sink</i> | 34 |
| Gambar 3.3 Timbangan Bumbu..... | 34 |
| Gambar 3.4 Mesin <i>Chopper</i> | 35 |
| Gambar 3.5 Sendok Sayur | 35 |
| Gambar 3.6 Stock Pot | 36 |
| Gambar 3.7 Kompor | 36 |
| Gambar 3.8 Tempat Penirisan | 37 |
| Gambar 3.9 Baki / Wadah Stainless | 37 |
| Gambar 3.10 Mesin Penyedot Asap | 38 |
| Gambar 3.11 Mesin Vakum | 38 |
| Gambar 3.12 <i>Frezer</i> | 39 |
| Gambar 3.13 Termometer Hidro | 39 |
| Gambar 3.14 Termometer Digital..... | 40 |
| Gambar 3.15 <i>Double Sink</i> | 40 |
| Gambar 7.1 Diagram Pohon Keputusan | 72 |
| Gambar 7.2 Diagram Alir Proses Pemilihan Bahan baku daging | 77 |

| | |
|---|----|
| Gambar 7.3 Diagram Alir Proses pemilihan Bahan Baku Rempah..... | 77 |
| Gambar 7.4 Diagram Alir Proses Pemilihan Bahan Baku Kemasan..... | 78 |
| Gambar 7.5 Diagram Alir Proses Produksi Bebek Frozen..... | 78 |
| Gambar 7.6 Diagram Alir Verifikasi Proses Produksi Bebek Frozen | 97 |