

**PROSES PEMBUATAN BAKSO IKAN "ANEKA"  
DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR, SIDOARJO**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**



Oleh :

**DEVINA NANDA AURILLIA CANTIKA**  
**19033010023**

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

**2023**

**PROSES PEMBUATAN BAKSO IKAN "ANEKA"  
DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR, SIDOARJO**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**



Oleh :

**DEVINA NANDA AURILLIA CANTIKA**

**19033010023**

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

**2023**

**PROSES PEMBUATAN BAKSO IKAN "ANEKA"  
DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR, SIDARJO**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

**Diajukan untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam Memperoleh Gelar Sarjana  
Teknologi Pangan**

Oleh :

**DEVINA NANDA AURILLIA CANTIKA**  
19033010023

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
2023**

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

**PROSES PEMBUATAN BAKSO IKAN "ANEKA"**  
**DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR, SIDOARJO**

Oleh :

**DEVINA NANDA AURILLIA CANTIKA**  
**19033010023**

Telah diseminarkan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada tanggal  
**26 Januari 2023**

**Penguji**



**Andre Yusuf Trisna Putra, S.TP., M.Sc**  
**NPT. 17 1 19891217 064**

**Pembimbing**



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

**Mengetahui,**

**Dekan Fakultas Teknik**

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

**Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP**  
**NIP. 19650304 199103 2 001**

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

---

**KETERANGAN REVISI**

Mahasiswa/i dibawah ini :

Nama : Devina Nanda Aurillia Cantika

NPM : 19033010023

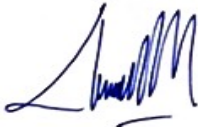
Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi / ~~tidak revisi~~) Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan judul :

**PROSES PEMBUATAN BAKSO IKAN "ANEKA" DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR,  
SIDOARJO**

Surabaya, 31 Agustus 2023

**Penguji**



**Andre Yusuf Trisna Putra, S.TP., M.Sc**  
NPT. 17 1 19891217 064

**Pembimbing**



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

**Mengetahui,**  
**Koordinator Program Studi Teknologi Pangan**  
**Fakultas Teknik**  
**Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**



**Dr. Rosida, S.TP., MP**  
NIP. 197102192021212000

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT atas segala limpahan rahmat, taufik dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan yang berjudul "*Proses Pembuatan Bakso Ikan "Aneka" di PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo*".

Laporan Praktik Kerja Lapangan ini disusun untuk memenuhi persyaratan kelulusan tingkat sarjana program studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Dalam penyusunan laporan ini, penulis menyadari bahwa tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis banyak mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
2. Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
3. Dr. Ir. Sri Winarti, MP selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran dan masukan dalam penyusunan laporan.
4. Andre Yusuf Trisna Putra S.TP., M.Sc selaku Dosen Penguji yang telah meluangkangkan waktu memberikan saran dan masukan selama sidang Praktik Kerja Lapangan.
5. Bapak Cakra Laksana dan Mbak Anggia selaku Pembimbing Lapangan di PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo.
6. Karyawan PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo yang telah memberikan informasi terkait proses produksi kepada penulis saat Praktik Kerja Lapangan berlangsung maupun dalam proses penyusunan laporan.
7. Orang tua dan saudara yang telah memberikan doa dan dukungan hingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktik Kerja Lapangan.
8. Neshia Aulia Septyanti selaku rekan Praktik Kerja Lapangan atas kerjasamanya selama melaksanakan kegiatan hingga penyusunan laporan.
9. Teman-teman seperjuangan Teknologi Pangan Angkatan 2019 yang telah memberikan doa dan dukungan.

Semoga amal baik yang telah diberikan kepada penulis dengan tulus dan ikhlas akan mendapatkan balasan yang setimpal dari Allah SWT. Penulis berharap dengan adanya penulisan laporan ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan dalam berpikir lebih maju di masa yang akan datang. Penyusunan laporan ini masih terdapat kekurangan sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak.

Surabaya, 4 Agustus 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>v</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Sejarah Perusahaan .....	3
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan .....	5
D. Struktur Organisasi .....	9
E. Ketenagakerjaan .....	12
<b>BAB II PROSES PRODUKSI .....</b>	<b>14</b>
A. Tinjauan Pustaka .....	14
B. Proses Pembuatan Bakso Ikan “Aneka” di PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo .....	22
<b>BAB III MESIN DAN ALAT .....</b>	<b>27</b>
<b>BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI .....</b>	<b>36</b>
A. Sumber Air .....	36
B. Es Batu .....	37
C. Sumber Tenaga Listrik .....	37
D. Sanitasi dan Higiene .....	38
E. Sumber Energi .....	44
F. Gudang .....	44
G. Pengolahan Limbah .....	45
H. Pengendalian Mutu .....	46
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>48</b>
<b>BAB VI PENUTUP .....</b>	<b>51</b>
A. Kesimpulan .....	51
B. Saran .....	51
<b>BAB VII TUGAS KHUSUS PENGENDALIAN MUTU PROSES PRODUKSI BAKSO IKAN “ANEKA” DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR, SIDOARJO .....</b>	<b>52</b>
A. Pendahuluan .....	52
B. Tinjauan Pustaka .....	53
C. Penerapan Pengendalian Mutu Proses Produksi Bakso Ikan “Aneka” di PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo .....	58
D. Pembahasan .....	62
E. Penutup .....	67
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>68</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>72</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 1.</b> Data Pendidikan Karyawan PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo.....	12
<b>Tabel 2.</b> Jam Kerja Karyawan PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo.....	13
<b>Tabel 3.</b> Spesisikasi <i>Frozen Meat Slicer</i> .....	27
<b>Tabel 4.</b> Spesifikasi Timbangan.....	28
<b>Tabel 5.</b> Spesifikasi Mesin Penggiling Sayur .....	28
<b>Tabel 6.</b> Spesifikasi Mesin Pemeras Sayur.....	29
<b>Tabel 7.</b> Spesifikasi <i>Fiber Box</i> .....	29
<b>Tabel 8.</b> Spesifikasi Blender Adonan Cair .....	30
<b>Tabel 9.</b> Spesifikasi <i>Silent Cutter</i> .....	30
<b>Tabel 10.</b> Spesifikasi <i>Meat Cart</i> .....	31
<b>Tabel 11.</b> Spesifikasi Mesin Pencetak Bakso .....	32
<b>Tabel 12.</b> Spesifikasi <i>Boiling Tank</i> .....	32
<b>Tabel 13.</b> Spesifikasi Bak Pendinginan.....	33
<b>Tabel 14.</b> Spesifikasi Saringan .....	33
<b>Tabel 15.</b> Spesifikasi Keranjang Industri.....	34
<b>Tabel 16.</b> Spesifikasi <i>Individually Quick Frozen (IQF)</i> .....	34
<b>Tabel 17.</b> Spesifikasi <i>Sealer Machine</i> .....	35
<b>Tabel 18.</b> Spesifikasi <i>Cold Storage</i> .....	35
<b>Tabel 19.</b> Standar Air Produksi PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo .....	36
<b>Tabel 20.</b> Syarat Kualitas Air Bersih .....	37
<b>Tabel 21.</b> Persyaratan Mutu dan Keamanan Surimi .....	54
<b>Tabel 22.</b> Kriteria Sensori Bakso Ikan.....	56
<b>Tabel 23.</b> Persyaratan Mutu dan Keamanan Sensori Bakso Ikan 7266:2014 ....	58
<b>Tabel 24.</b> Hasil Uji Surimi .....	59
<b>Tabel 25.</b> Klasifikasi Grade Surimi di PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo .....	59
<b>Tabel 26.</b> Hasil Pengujian Laboratorium <i>Fish Product</i> .....	62



## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1.</b> Denah Lokasi Pabrik PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo.....	5
<b>Gambar 2.</b> Tata Letak Pabrik PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo.....	6
<b>Gambar 3.</b> Struktur Organisasi PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo .....	9
<b>Gambar 4.</b> Ikan Swanggi ( <i>Priacanthus tayenus</i> ) .....	15
<b>Gambar 5.</b> Diagram Alir Proses Pembuatan Bakso Ikan Menurut Literatur .....	21
<b>Gambar 6.</b> Diagram Alir Proses Pembuatan Bakso Ikan “Aneka” Di PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo.....	26
<b>Gambar 7.</b> <i>Frozen Meat Slicer</i> .....	27
<b>Gambar 8.</b> Timbangan .....	28
<b>Gambar 9.</b> Mesin Penggiling Sayur.....	28
<b>Gambar 10.</b> Mesin Pemeras Sayur .....	29
<b>Gambar 11.</b> <i>Fiber Box</i> .....	29
<b>Gambar 12.</b> Blender Adonan Cair .....	30
<b>Gambar 13.</b> <i>Silent Cutter</i> .....	31
<b>Gambar 14.</b> <i>Meat Cart</i> .....	31
<b>Gambar 15.</b> Mesin Pencetak Bakso .....	32
<b>Gambar 16.</b> <i>Boiling Tank</i> .....	32
<b>Gambar 17.</b> Bak Pendinginan .....	33
<b>Gambar 18.</b> Saringan.....	33
<b>Gambar 19.</b> Keranjang Industri .....	34
<b>Gambar 20.</b> <i>Individually Quick Frozen (IQF)</i> .....	34
<b>Gambar 21.</b> <i>Sealer Machine</i> .....	35
<b>Gambar 22.</b> <i>Cold Storage</i> .....	35

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1.</b> Dokumentasi Kegiatan Proses Produksi Bakso Ikan “Aneka” .....	72
<b>Lampiran 2.</b> <i>Scoresheet</i> Penerimaan Bahan Baku .....	74
<b>Lampiran 3.</b> Form GMP Pembekuan Ikan di PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo .....	74
<b>Lampiran 4.</b> Nilai <i>Gel Strenght</i> Surimi (September 2021 – Februari 2022).....	75