

**PROSES PRODUKSI SURIMI BEKU  
DI PT. KELOLA MINA LAUT  
TUBAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



**Disusun Oleh:**

**JUSTIKA ALIVIANA**  
**NPM. 17033010029**

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

**PROSES PRODUKSI SURIMI BEKU  
DI PT. KELOLA MINA LAUT  
TUBAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



**Disusun Oleh :**

**JUSTIKA ALIVIANA**  
**NPM : 17033010029**

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

**LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI SURIMI BEKU  
DI PT. KELOLA MINA LAUT TUBAN**

**Dsusun Oleh :**

**JUSTIKA ALIVIANA**  
**NPM. 17033010029**

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji  
pada tanggal 28 Juni 2020**

**Pembimbing**

  
**Dr. Dedin F. Rosida, S.TP. M.Kes.**  
**NIP. 3 7102 97 0159 1**

**Mengetahui**

**Dekan Fakultas Teknik**

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



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

**LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI SURIMI BEKU  
DI PT. KELOLA MINA LAUT TUBAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

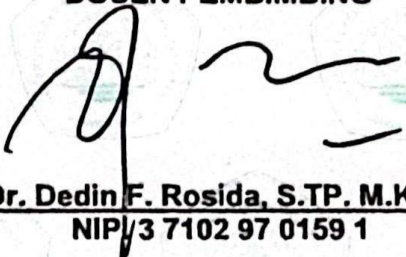
Oleh :

**JUSTIKA ALIVIANA**  
**NPM. 17033010029**

**SURABAYA, 28 Juni 2020**

**TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH :**

**DOSEN PEMBIMBING**

  
**Dr. Dedin F. Rosida, S.TP. M.Kes.**  
**NIP/3 7102 97 0159 1**

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

---

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini :

Nama : Justika Aliviana  
NPM : 17033010029  
Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/ tidak-revisi) Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan Judul :

PROSES PRODUKSI SURIMI BEKU  
DI PT. KELOLA MINA LAUT TUBAN

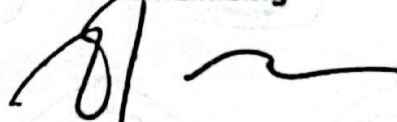
Tim Penguji

a.n



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

Pembimbing



Dr. Dedin F. Rosida, S.TP. M.Kes.  
NIP. 3 7102 97 0159 1

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



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

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI SURIMI BEKU  
DI PT. KELOLA MINA LAUT TUBAN**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI  
PEMBIMBING LAPANGAN**

**Romario Salasa, S.PI**

## KATA PENGANTAR

*Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh.*

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat ALLAH SWT karena berkat rahmat dan anugerah-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapang ini yang berjudul “**Proses Produksi Surimi Beku di PT. Kelola Mina Laut Tuban**” ini dapat diselesaikan dengan baik.

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

Penyusunan Laporan Kerja Praktik ini tidak dapat terealisasi dengan baik tanpa adanya dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya 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 Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Dedin F. Rosida, S.TP, M.Kes. selaku dosen pembimbing praktik kerja lapang yang telah memberikan bimbingan dalam penulisan laporan ini.
4. Kedua orang tua saya Bapak Kamariyanto dan Ibu Siti Rukayah yang selalu sabar dalam mendidik dan membimbing saya hingga saat ini, serta doa dan nasehat yang selalu mereka berikan.
5. Direksi PT. Kelola Mina Laut Tuban yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan Praktik Kerja Lapang.
6. Bapak Handoko selaku HRD perusahaan yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan praktik kerja lapang di PT. Kelola Mina Laut Tuban.
7. Bapak Romario Salasa S.Pi. selaku pembimbing lapangan yang telah memberikan arahan dan masukan selama praktik kerja lapang.
8. Segenap karyawan yang membantu penulis dalam melaksanakan kerja praktik di PT. Kelola Mina Laut Tuban.

9. Semua teman-teman saya Teknologi Pangan Angkatan 2017 yang telah memberikan doa, dukungan, saran, dan kritik kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan laporan kerja praktik dengan baik.
10. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, yang tiada henti-hentinya dalam memberikan dukungan dalam penulisan laporan praktik kerja lapang ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun untuk penyempurnaan lebih lanjut. Semoga Laporan Kerja Praktik ini bermanfaat bagi para pembacanya.

*Wassalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh.*

Surabaya, Maret 2020

Penulis



## DAFTAR ISI

|  |            |
|--|------------|
| <b>KATA PENGANTAR .....</b>                          | <b>i</b>   |
| <b>DAFTAR ISI .....</b>                              | <b>iii</b> |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                            | <b>v</b>   |
| <b>DAFTAR GAMBAR .....</b>                           | <b>vi</b>  |
| <b>BAB I. PENDAHULUAN .....</b>                      | <b>1</b>   |
| A. Latar Belakang .....                              | 1          |
| B. Sejarah Perusahaan .....                          | 4          |
| C. Jumlah Produksi .....                             | 5          |
| D. Pemasaran .....                                   | 6          |
| E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan .....            | 6          |
| F. Struktur Organisasi .....                         | 10         |
| G. Tugas dan Wewenang .....                          | 13         |
| H. Ketenagakerjaan .....                             | 19         |
| <b>BAB II. PROSES PRODUKSI .....</b>                 | <b>23</b>  |
| A. Tinjauan Pustaka .....                            | 23         |
| B. Uraian Proses di PT. Kelola Mina Laut Tuban ..... | 38         |
| <b>BAB III. PERALATAN DAN SPESIFIKASI .....</b>      | <b>49</b>  |
| <b>BAB IV. UNIT PENUNJANG PRODUKSI .....</b>         | <b>59</b>  |
| A. Sumber Daya yang Digunakan .....                  | 59         |
| B. Sumber Tenaga Listrik .....                       | 60         |
| C. Sanitasi dan Penanganan Limbah .....              | 60         |
| D. Pengendalian Mutu .....                           | 68         |
| E. Gudang .....                                      | 72         |
| <b>BAB V. PEMBAHASAN .....</b>                       | <b>74</b>  |
| <b>BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>            | <b>79</b>  |
| <b>BAB VII. TUGAS KHUSUS .....</b>                   | <b>80</b>  |
| A. Pendahuluan .....                                 | 80         |

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| B. Tinjauan Pustaka .....     | 81         |
| C. Pembahasan .....           | 96         |
| D. Kesimpulan dan saran ..... | 107        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>    | <b>108</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>          | <b>111</b> |

## DAFTAR TABEL

|   |     |
|---|-----|
| Tabel 1. Klasifikasi Tenaga Kerja.....  | 20  |
| Tabel 2. Klasifikasi Tenaga Kerja Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....                                      | 20  |
| Tabel 3. Klasifikasi Tenaga Kerja Berdasarkan Usia.....   | 21  |
| Tabel 4. Hari dan Jam Kerja Karyawan PT. KML Tuban.....   | 21  |
| Tabel 5. Spesifikasi Persyaratan Mutu dan Keamanan Surimi.....  | 25  |
| Tabel 6. Tanda-tanda Ikan Segar Bermutu Tinggi.....   | 26  |
| Tabel 7. Spesifikasi Persyaratan Mutu Ikan Segar.....   | 27  |
| Tabel 8. Jenis Plastik Dan <i>Strapping Band</i> Kemasan .....  | 46  |
| Tabel 9. Spesifikasi <i>grade</i> surimi di PT. Kelola Mina Laut Tuban.....                                 | 48  |
| Tabel 10. Tim HACCP di PT. Kelola Mina Laut.....  | 93  |
| Tabel 11. Deskripsi Produk Surimi Beku .....  | 93  |
| Tabel 12. Identifikasi Sistem HACCP Pada Proses Pembuatan Surimi Beku<br>di PT. Kelola Mina Laut Tuban..... | 101 |

## DAFTAR GAMBAR

|   |    |
|---|----|
| Gambar 1. Peta lokasi PT. Kelola Mina Laut Tuban.....         | 7  |
| Gambar 2. Tata Letak PT. Kelola Mina Laut Tuban .....         | 8  |
| Gambar 3. Struktur Organisasi PT. Kelola Mina Laut Tuban..... | 12 |
| Gambar 4. Ikan Kurisi ( <i>Nemipterus virgatus</i> ) .....    | 29 |
| Gambar 5. Ikan Kapasan ( <i>Pentaprion longimanus</i> ).....  | 31 |
| Gambar 6. Ikan Swanggi (Mata Lebar) .....                     | 32 |
| Gambar 7. Ikan Kuniran ( <i>Upeneus sulphureus</i> ).....     | 36 |
| Gambar 8. Tahapan Proses Produksi Surimi Secara Umum .....    | 39 |
| Gambar 9. <i>Rotary Washing</i> .....                         | 49 |
| Gambar 10. <i>Meat Bond Separator</i> .....                   | 50 |
| Gambar 11. <i>Leaching Tank</i> .....                         | 50 |
| Gambar 12. <i>Rotary Screen</i> .....                         | 51 |
| Gambar 13. <i>Refiner</i> .....                               | 51 |
| Gambar 14. <i>Screw Press</i> .....                           | 52 |
| Gambar 15. <i>Silent Cutter</i> .....                         | 52 |
| Gambar 16. <i>Former</i> .....                                | 53 |
| Gambar 17. <i>Contact Plate Freezer</i> .....                 | 53 |
| Gambar 18. <i>Metal Detector</i> .....                        | 54 |
| Gambar 19. <i>Cold Storage</i> .....                          | 55 |
| Gambar 20. <i>Long Pan</i> .....                              | 55 |
| Gambar 21. Timbangan Analitik.....                            | 56 |
| Gambar 22. <i>Basket</i> .....                                | 56 |
| Gambar 23. <i>Hand Pallet</i> .....                           | 57 |
| Gambar 24. <i>Strapping</i> .....                             | 57 |
| Gambar 25. Alas <i>Pallet</i> .....                           | 58 |
| Gambar 26. Meja .....   | 58 |

|   |    |
|---|----|
| Gambar 27. Diagram Pohon Keputusan Penentuan CCP.....           | 89 |
| Gambar 28. Diagram Alir HACCP Proses Produksi Surimi Beku ..... | 90 |
| Gambar 29. Identifikasi CCP .....                               | 95 |