

**PROSES PRODUKSI NUGGET IKAN
DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Disusun Oleh:

Nesha Aulia Septianty

NPM. 19033010005

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

**PROSES PRODUKSI NUGGET IKAN
DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Disusun Oleh:

Nesha Aulla Septianty

NPM. 19033010005

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

2022

**PROSES PRODUKSI NUGGET IKAN
DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

**Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan
dalam memenuhi gelar Sarjana Teknologi Pangan**

Oleh :

NESHA AULIA SEPTIANTY

NPM. 19033010005

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

2022

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN
PROSES PRODUKSI NUGGET IKAN
DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR**

Disusun Oleh :

NESHA AULIA SEPTIANTY

NPM. 19033010005

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji
pada tanggal 22 November 2022

Penguji



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

NPT. 20219710602215

Pembimbing



Dr. Ir. Sri Winarti, MP

NIP. 196307081989032002

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Dra. Jariyah, MP

NIP. 19650403 199103 2 001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

**PROSES PRODUKSI NUGGET IKAN
DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**



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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Nesha Aulia Septianty

N.P.M : 19033010005

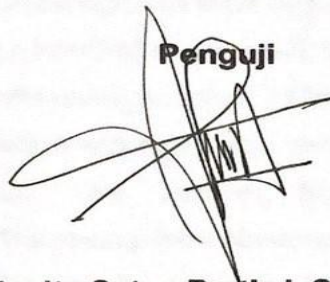
Program Studi : Teknologi Pangan

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

PROSES PRODUKSI NUGGET IKAN DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR

Surabaya, 16 Desember 2022

Penguji



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

NPT. 20219710602215

Pembimbing



Dr. Ir. Sri Winarti, MP

NIP. 196307081989032002

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Ir. Sri Winarti, MP

NIP. 196307081989032002

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) pada tanggal 3 Januari 2022 – 3 Februari 2022 serta dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan yang berjudul “ Proses Produksi Nugget Ikan di PT. Indo Lautan Makmur ”. Tujuan dari pelaksanaan praktik kerja serta penulisan dari laporan ini adalah untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar sarjana Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur serta diharapkan dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi para pembaca berdasarkan apa yang penulis peroleh selama proses kuliah dan praktik.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini tidak sedikit hambatan yang penulis hadapi serta menyadari bahwa kelancaran dalam penyusunan laporan tidak lepas dari bantuan, dorongan, dan bimbingan orang tua sehingga hambatan tersebut dapat teratasi dan terselesaikan. Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah membantu dalam praktik kerja lapangan dan penyusunan laporan ini:

1. Dr. Dra. Jariyah, M.P, 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 dan Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan praktik kerja lapangan.
3. Bapak Cakra Laksana dan Mbak Anggia selaku Pembimbing Lapangan di PT. Indo Lautan Makmur.
4. Karyawan PT. Indo Lautan Makmur yang memberikan informasi terkait proses produksi kepada penulis saat praktik kerja berlangsung maupun dalam proses penulisan laporan.
5. Kedua orang tua dan saudara yang telah memberikan segala dorongan, kesabaran, dukungan material dan spiritual hingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan.
6. Devina Nanda Aurillia Cantika selaku rekan praktik atas kerja samanya selama melaksanakan kegiatan hingga penyusunan laporan.

7. Teman-teman saya Tabitha, Salsabila, Natasya, Sonia dan Bayu yang telah memberikan semangat, motivasi dan dukungan.
8. Senior-senior saya Maulia Widi dan Reza Farah Arsala yang telah memberikan semangat, motivasi, dan dukungan.
9. Teman-teman seperjuangan Teknologi Pangan Angkatan 2019 yang telah memberikan semangat dan dukungan.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini tidaklah sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Akhir kata, semoga laporan praktik kerja lapangan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 17 Juli 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB I PENDAHULUAN	7
A. Latar Belakang	7
1. Tujuan	8
2. Manfaat	8
B. Sejarah Perusahaan	8
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	10
D. Struktur Organisasi	13
E. Ketenagakerjaan	16
BAB II PROSES PRODUKSI	18
A. TINJAUAN PUSTAKA	18
B. PROSES PRODUKSI NUGGET IKAN SECARA UMUM	27
C. PROSES PRODUKSI NUGGET IKAN DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR ..	29
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASI	36
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	43
A. Sumber Air	43
B. Es Batu	44
C. Sumber Tenaga Listrik	45
D. Sanitasi dan Penanganan Limbah	45
E. Gudang	50
F. Pengendalian Mutu	50
BAB V PEMBAHASAN	52
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	54
A. Kesimpulan	54
B. Saran	54
BAB VII TUGAS KHUSUS	55
A. PENDAHULUAN	55
1. Latar Belakang	55

2. Tujuan	56
3. Manfaat	56
B. TINJUAN PUSTAKA.....	56
1. Pengendalian Mutu.....	56
2. Pengendalian Mutu Bahan Baku	57
3. Bahan Baku Nugget Ikan.....	58
4. Pengendalian Mutu Proses Produksi	59
5. Pengendalian Mutu Produk Akhir.....	59
6. Pengendalian Mutu Penyimpanan dan Penggudangan	60
C. PENERAPAN PENGENDALIAN MUTU NUGGET IKAN DI PT. ILM	62
D. PEMBAHASAN.....	65
E. KESIMPULAN.....	70
F. SARAN.....	70
DAFTAR PUSTAKA.....	71
LAMPIRAN.....	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo PT. Indo Lautan Makmur	9
Gambar 2. Denah Lokasi PT. Indo Lautan Makmur.....	10
Gambar 3. Tata Letak PT. Indo Lautan Makmur	11
Gambar 4. Stuktur Organisasi PT. Indo Lautan Makmur	14
Gambar 5. Ikan Swanggi.....	21
Gambar 6. Diagram Alir Proses Pengolahan Nugget	29
Gambar 7. Diagram Alir Proses Produksi Nugget di PT. Indo Lautan Makmur ..	35
Gambar 8. Mesin Meat Slicer	36
Gambar 9. Mesin Blender Adonan Cair.....	36
Gambar 10. Mesin Pengadonan (Mixing)	37
Gambar 11. Mesin Pencetak Nugget.....	37
Gambar 12. Mesin Batter and Breading	38
Gambar 13. Mesin Penggorengan	38
Gambar 14. Mesin Peniris	39
Gambar 15. Mesin Sealer	39
Gambar 16. Mesin Individual Quick Freezing.....	40
Gambar 17. Contact Plate Freezer.....	40
Gambar 18. Cold Storage	41
Gambar 19. Timbangan Duduk	41
Gambar 20. Keranjang	42
Gambar 21. Kereta Adonan	42
Gambar 22. Nugget Ikan PT. Indo Lautan Makmur	64

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jam Kerja Karyawan di PT. Indo Lautan Makmur	17
Tabel 2. Persyaratan Mutu dan Keamanan Nugget Ikan	19
Tabel 3. Standar Air Produksi di PT. Indo Lautan Makmur	43
Tabel 4. Persyaratan Kualitas Air Minum.....	44
Tabel 5. Persyaratan Mutu dan Keamanan Surimi	58
Tabel 6. Klasifikasi Grade Surimi di PT. Indo Lautan Makmur	62
Tabel 7. Hasil Uji Laboratorium Fish Product.....	64