

**PROSES PRODUKSI “MARU TENPURA ODENG”
PT. KELOLA MINA LAUT UNIT GRESIK**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Disusun Oleh :

NOVIAN TRI SARIYANTO
NPM. 20033010086

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR
SURABAYA
2023**

**PROSES PRODUKSI “MARU TENPURA ODENG”
PT. KELOLA MINA LAUT UNIT GRESIK**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Dilakukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Dalam Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan

Disusun Oleh:

**NOVIAN TRI SARIYANTO
NPM. 20033010086**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR
SURABAYA
2023**

**LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN
PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI “MARU TENPURA ODENG”
PT. KELOLA MINA LAUT UNIT GRESIK**

Disusun Oleh:

NOVIAN TRI SARIYANTO
NPM. 20033010086

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada
Kamis, 14 September 2023

Penguji



Dr. Rosida, S.TP., M.P.
NIP. 19710219 202121 2 004

Pembimbing



Dr. Muhammad Alfid K, S.Pi., M.Si.
NIP. 19630516 198878 2 001

**Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur**

Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P.
NIP. 19650404 199103 2 001

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI “MARU TENPURA ODENG”
PT. KELOLA MINA LAUT UNIT GRESIK**

Disusun Oleh:

NOVIAN TRI SARIYANTO
NPM. 20033010086

SURABAYA, 14 SEPTEMBER 2023

TELAH DISETUJUI DAN DISEMINARKAN OLEH:

DOSEN PEMBIMBING



Dr. Muhammad Alfid K, S.Pi., M.Si.
NIP. 19630516 198878 2 001

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI “MARU TENPURA ODENG”
PT. KELOLA MINA LAUT UNIT GRESIK**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI,
PEMBIMBING LAPANGAN**

KIKO RACHMAD DILAGA KURLIAWAN



KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Novian Tri Sariyanto

NPM : 20033010086

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

Judul :

**PROSES PRODUKSI "MARU TENPURA ODENG" PT. KELOLA MINA LAUT
UNIT GRESIK**

Surabaya, 11 Januari 2024

Penguji

Dr. Rosida., S.TP., M.P.

NIP. 19710219 202121 2 004

Pembimbing

Dr. Muhammad Alfid K, S.Pi., M.Si.

NIP. 19630516 198878 2 001

Mengetahui,
Koordinator Prodi Teknologi Pangan

Dr. Rosida., S.TP., M.P.
NIP. 19710219 202121 2 004

*Coret yang tidak perlu

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas limpahkan rahmatnya-Nya kami dapat melaksanakan praktik kerja lapang yang berlangsung pada tanggal 9 Januari 2023 – 9 Februari 2023 di PT. Kelola Mina Laut Unit Gresik dan menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan yang berjudul **PROSES PRODUKSI “MARU TENPURA ODENG” PT. KELOLA MINA LAUT UNIT GRESIK**” dengan baik.

Laporan Praktik Kerja Lapang ini disusun untuk memenuhi Sebagian persyaratan guna menyelesaikan studi tingkat Strata I Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Selain itu, laporan ini dapat digunakan untuk mengetahui praktis di lapangan yang meliputi perencanaan, pengendalian, pengelolaan, aspek teknologi, dan proses produksi didalamnya, serta dapat dijadikan pembandingan antara teori perkuliahan dengan keadaan di lapangan atau industri.

Ucapan terimakasih atas bantuan dan bimbingan selama persiapan dan pelaksanaan praktek kerja lapangan ini hingga selesainya laporan praktek kerja lapangan ini, kami sampaikan kepada:

1. Ibu Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Ibu Dr. Rosida, STP., MP. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur yang sekaligus selaku dosen penguji yang telah memberikan banyak kritik dan saran membangun untuk penyelesaian laporan PKL.
3. Bapak Dr. Muhammad Alfid K, S.Pi., M.Si. selaku dosen pembimbing praktek kerja lapangan yang telah banyak memberikan bimbingan dan pengarahan untuk penyusunan laporan PKL.
4. Bapak Moh. Nur Syaifuddin selaku HRD KML Plant II yang sudah membimbing penulis selama melakukan Praktik Kerja Lapangan.
5. Bapak Kiko Dilaga selaku PPIC Bagian Produksi yang telah membimbing dan membagikan banyak ilmu kepada penulis.

6. Seluruh karyawan di PT. Kelola Mina Laut Unit Gresik yang telah membimbing dan membagikan banyak pengalaman serta memberikan saran dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan praktik kerja lapangan.
7. Seluruh sahabat, teman-teman, dan keluarga yang selalu memberikan dukungan baik secara material maupun spiritual selama pelaksanaan dan penyusunan laporan praktik PKL.
8. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan praktik kerja lapangan hingga penyusunan laporan secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat saya sebutkan satu per satu.

Demikian laporan praktek kerja lapangan ini kami susun, semoga dapat bermanfaat secara umum bangsa dan negara maupun perkembangan ilmu Teknologi Pangan di Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur pada khususnya. Kami menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun tetap kami persilakan.

Surabaya, 14 September 2023

Novian Tri S.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan.....	2
C. Manfaat	3
D. Sejarah Perusahaan.....	3
E. Visi dan Misi	8
F. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	9
G. Struktur Organisasi.....	10
H. Ketenagakerjaan	16
BAB II PROSES PRODUKSI.....	17
A. Tinjauan Pustaka	17
B. Proses Pengolahan <i>Maru Tenpura Odeng</i> di PT. Kelola Mina Laut Unit Gresik.....	24
C. Produk-Produk PT. Kelola Mina Laut Unit Gresik.....	31
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	35
A. Spesifikasi Mesin dan Peralatan	35
B. Perawatan, Perbaikan, dan Penyediaan Suku Cadang	36
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI.....	38
A. Sumber Daya Air.....	38
B. Sumber Daya Listrik.....	38
C. Sanitasi	38
D. Penanganan Limbah	41
E. Pengendalian Mutu.....	42
BAB V PEMBAHASAN	46
BAB VI PENUTUP	50
A. Kesimpulan.....	50
B. Saran.....	50
BAB VII TUGAS KHUSUS.....	51
A. Pendahuluan	51
B. Tinjauan Pustaka	52
C. Hasil Pengamatan	55
D. Pembahasan	57
E. Kesimpulan.....	60
F. Saran.....	61

DAFTAR PUSTAKA.....	62
---------------------	----

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Pembagian Sistem Kerja Umum.....	16
Tabel 2. Syarat Mutu dan Keamanan Surimi SNI 2694:2013	19
Tabel 3. Spesifikasi Mesin dan Peralatan.....	35
Tabel 4. Syarat Mikrobiologi Maru Tenpura Odeng	45
Tabel 5. Pengamatan Mesin <i>Frying</i>	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo Kelola Group	8
Gambar 2. Logo PT. Kelola Mina Laut	8
Gambar 3. Denah Lokasi PT. Kelola Mina Laut Unit Gresik	10
Gambar 4. Denah Tata Letak Produksi PT. Kelola Mina Laut Unit Gresik	10
Gambar 5. Struktur Organisasi PT. Kelola Mina Laut	12
Gambar 6. Diagram Alir Produksi <i>Fish Cake</i>	22
Gambar 7. Diagram Alir Proses Produksi <i>Fish Cake</i>	25
Gambar 8. Kemasan <i>Geezy Maru Tenpura Odeng</i>	31
Gambar 9. <i>Daitsabu Salmon Fish Ball</i>	32
Gambar 10. Kemasan <i>Daitsabu Fish Tofu</i>	32
Gambar 11. <i>Daitsabu Kakiage Tenpura</i>	33
Gambar 12. <i>Daitsabu Ebi Kamaboko</i>	33
Gambar 13. <i>Daitsabu Fish Roll</i>	34
Gambar 14. <i>Daitsabu Mini Chikuwa</i>	34