

**LAPORAN KEGIATAN
MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA
PROGRAM MAGANG MANDIRI**

**PRAKTIK PROSES PRODUKSI DAN PEMBELAJARAN SERTIFIKASI
PRODUK BEBEK UNGKEP *FROZEN*
DI PT. RUMAH MAKAN DELTASARI INDAH**



Oleh :

NANCY DIVA ELMIRA WIDHA DINATA

NPM. 20033010071

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

LEMBAR PENGESAHAN

**LAPORAN KEGIATAN
MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA
PROGRAM MAGANG MANDIRI**

**PRAKTIK PROSES PRODUKSI DAN PEMBELAJARAN SERTIFIKASI
PRODUK BEBEK UNGKEP *FROZEN*
DI PT. RUMAH MAKAN DELTASARI INDAH**

Oleh :

**NANCY DIVA ELMIRA WIDHA DINATA
NPM. 20033010071**

Surabaya, 11 Juli 2023

Telah disetujui untuk diseminarkan oleh :

Pembimbing



Dr.drh.Ratna Yulistiani, MP.

NIP. 19620719 198803 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

**LAPORAN KEGIATAN
MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA
PROGRAM MAGANG MANDIRI**

**PRAKTIK PROSES PRODUKSI DAN PEMBELAJARAN SERTIFIKASI
PRODUK BEBEK UNGKEP *FROZEN*
DI PT. RUMAH MAKAN DELTASARI INDAH**

Oleh:

**NANCY DIVA ELMIRA WIDHA DINATA
NPM. 20033010071**

Telah diseminarkan di hadapan dan diterima oleh Tim Penguji
Pada tanggal 11 Juli 2023

Dosen Penguji



Dr. Dra. Jarayah, MP

NIP. 19650403 199103 2 001

Dosen Pembimbing



Dr.drh.Ratna Yulistiani, MP.

NIP. 19620719 198803 2 001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



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

NIP. 19710219 202121 2004

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MAGANG MANDIRI

**PRAKTIK PROSES PRODUKSI DAN PEMBELAJARAN SERTIFIKASI
PRODUK BEBEK UNGKEP *FROZEN*
DI PT. RUMAH MAKAN DELTASARI INDAH**

Disusun Oleh

Nancy Diva Elmira Widha Dinata

2003301010071

Teknologi Pangan

Laporan magang mandiri ini telah diterima sebagai salah satu pertanggungjawaban pelaksanaan kegiatan magang mandiri di lingkungan UPN “Veteran” Jawa Timur bekerja sama dengan mitra PT. Rumah Makan Deltasari Indah, Waru, Sidoarjo, Jawa Timur.

Mengetahui,

Pimpinan Mitra



Abdul Fatah

Dosen Pembimbing



Dr. drh. Ratna Yulistiani, M.P.

NIP. 19620719 198803 2 001

Menyetujui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur



Dr. Dra. Jariyah, M.P.

NIP. 19650403 199103 2001

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat dan hidayah-Nya kami dapat melaksanakan Program Magang Mandiri serta dapat menyelesaikan laporan yang berjudul “Praktik Proses Produksi dan Pembelajaran Sertifikasi Produk Bebek Ungkep *Frozen* di PT. Rumah Makan Deltasari Indah” dengan baik.

Magang mandiri merupakan sebuah wadah untuk belajar dan mengembangkan diri melalui aktivitas di luar kegiatan pembelajaran di kelas selama perkuliahan dengan terjun langsung di tempat kerja mitra magang. Dengan adanya program ini mahasiswa diharapkan mendapatkan keterampilan berupa softskill dan hardskill sebagai bekal agar lebih siap memsuki dunia kerja.

Laporan Magang ini disusun untuk memenuhi persyaratan kelulusan magang mandiri MBKM dan pertimbangan 20 SKS Kemendikbud dalam beberapa mata kuliah pada Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Laporan ini dapat terselesaikan atas bantuan dan dukungan beberapa pihak. Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Rosida, S.TP., MP. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. drh. Ratna Yulistiani, MP. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, saran dan motivasi dalam pembuatan laporan.
4. Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dosen Penguji seminar MBKM yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan MBKM.
5. Kedua orang tua dan seluruh keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan secara moral dan spiritual yang tiada henti.
6. Ibu Ika Indriati selaku Direktur PT. Rumah Makan Deltasari Indah atas kesempatan yang telah diberikan kepada kami untuk melaksanakan praktik kerja lapangan di perusahaan ini.
7. Bapak Abdul Fatah selaku Owner dan ketua tim Keamanan Pangan yang telah membimbing dan memberikan arahan selama pelaksanaan MBKM magang

mandiri di PT. Rumah Makan Deltasari Indah.

8. Bapak Moch. Fajar Romadhon selaku karyawan produksi PT. Rumah Makan Deltasari Indah yang selalu membantu kami selama menjalankan program MBKM magang mandiri.

Penulis mengharapkan dengan adanya penulisan laporan ini dapat menambah wawasan dan cakrawala dalam berpikir untuk lebih maju di masa mendatang serta bisa bermanfaat bagi yang berkepentingan. Penulis juga menyadari bahwa penulisan laporan ini masih jauh dari kesempurnaan sehingga mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 11 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|--|------------|
| KATA PENGANTAR..... | v |
| DAFTAR ISI..... | vii |
| ABSTRAK | xi |
| BAB I..... | 1 |
| PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Tujuan Magang | 2 |
| 1.3 Manfaat Magang | 2 |
| 1.4 Tujuan Penulisan Topik Magang | 3 |
| BAB II | 4 |
| LOKASI MAGANG | 4 |
| A. Sejarah Mitra Magang..... | 4 |
| B. Struktur Organisasi Mitra Magang | 5 |
| C. Visi dan Misi Perusahaan..... | 10 |
| D. Kegiatan Produksi | 10 |
| BAB III..... | 15 |
| PELAKSANAAN MAGANG | 15 |
| 3.1 Posisi atau Kedudukan Kegiatan Magang..... | 15 |
| 3.2 Metodologi Penyelesaian Tugas..... | 15 |
| 3.3 Pembelajaran Hal Baru..... | 16 |
| 3.4 Rekognisi Mata Kuliah..... | 17 |
| 3.4.1 Legislasi Pangan | 17 |
| 3.4.2 Pengembangan Produk Pangan..... | 26 |
| 3.4.3 Evaluasi Sensoris | 35 |
| 3.4.4 Teknologi Pengolahan Daging dan ikan | 42 |
| 3.4.5 Teknologi Rempah dan Bumbu | 50 |
| 3.4.6 Kewirausahaan | 68 |
| 3.4.7 Kerjasama Tim..... | 77 |
| 3.4.8 KKN | 83 |
| 3.4.9 PKL..... | 86 |

| | |
|---|-----------|
| BAB IV | 88 |
| KESIMPULAN DAN SARAN | 88 |
| 4.1 Kesimpulan..... | 88 |
| 4.2 Saran..... | 89 |
| DAFTAR PUSTAKA | 90 |
| LAMPIRAN..... | 94 |
| Lampiran 1. Logbook kegiatan MBKM..... | 94 |
| Lampiran 2. Pengembangan Produk & Evaluasi Sensori..... | 115 |
| Lampiran 3. Apendix Uji Hedonik..... | 116 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 1 Struktur Organisasi PT. Rumah Makan Deltasari Indah..... | 6 |
| Gambar 2 Diagram Alir Proses Produksi Bebek Ungkep Frozen PT. Rumah Makan Deltasari Indah | 11 |
| Gambar 3 Diagram alir pembuatan nugget ayam keju | 33 |
| Gambar 4 Diagram alir proses produksi bumbu ajaib | 58 |
| Gambar 5 Video dokumentasi kegiatan MBKM mahasiswa..... | 84 |
| Gambar 6 Artikel media massa MBKM | 85 |
| Gambar 7 Bukti Submit Jurnal Pengabdian masyarakat..... | 85 |
| Gambar 8 Akun instagram MBKM mahasiswa..... | 86 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 1 Daftar Rekognisi Mata Kuliah | 17 |
| Tabel 2 Bahan-bahan nugget ayam dengan penambahan keju cheddar..... | 32 |
| Tabel 3 Analisis biaya habis pakai produksi Nugget Ayam Keju untuk 10 kemasan..... | 73 |
| Tabel 4 Total biaya produksi Nugget Ayam Keju untuk 10 kemasan..... | 73 |
| Tabel 5 Business Model Canvas (BMC) produk Nugget Ayam Keju..... | 76 |

PRAKTIK PROSES PRODUKSI DAN PEMBELAJARAN SERTIFIKASI
PRODUK BEBEK UNGKEP *FROZEN*
DI PT. RUMAH MAKAN DELTASARI INDAH

Nancy Diva Elmira Widha Dinata

20033010071

ABSTRAK

Program magang mandiri merupakan salah satu bentuk program Merdeka Belajar–Kampus Merdeka (MBKM) yang dibuat oleh Menteri Pendidikan dan Kebudayaan (Kemendikbud) untuk mendorong mahasiswa agar mampu menguasai banyak keilmuan yang didapat sebagai bekal masuk ke dunia kerja. Mahasiswa teknologi pangan tentunya harus belajar lebih dalam mengenai proses produksi, mesin dan peralatan produksi yang terus berkembang, manajemen operasional industri pangan, dan lain-lain. Salah satu industri pangan yang berpotensi besar untuk terus dikembangkan adalah industri daging olahan. PT. Rumah Makan Deltasari Indah adalah salah satu perusahaan pangan di bidang kuliner nusantara yang memproduksi produk daging olahan yaitu bebek ungkep *frozen*. Dalam kegiatan MBKM Magang Mandiri yang dilakukan mahasiswa telah mempelajari alur proses produksi produk bebek ungkep *frozen* dan bumbu, mempelajari implementasi GMP, HACCP, dan ISO 22000:2018 yang diterapkan perusahaan, membantu dalam membuat dan merevisi formulir atau dokumen setelah kegiatan audit, membantu mengontrol, memperbarui, dan menyiapkan dokumen-dokumen yang diperlukan untuk kegiatan audit *surveillance* ISO 22000:2018, mahasiswa mengikuti kegiatan audit *surveillance* ISO 22000:2018 dan bertugas sebagai pemapar dokumen, mahasiswa membantu perusahaan merevisi dokumen-dokumen yang dinilai kurang sesuai dengan standar ISO 22000:2018 oleh auditor, mahasiswa mengikuti kegiatan pendampingan HACCP bersama kementerian perindustrian, mahasiswa melakukan kegiatan pengabdian masyarakat dengan tema sosialisasi kepada karyawan pabrik produksi PT. Rumah Makan Deltasari Indah.

Kata kunci : MBKM, Magang Mandiri, Proses Produksi, Sertifikasi