

**PROSES PRODUKSI CANNED PASTEURIZED CRAB MEAT
DI PT. GRAHAMAKMUR CIPTAPRATAMA GRESIK**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

DALILAH EDENYA ZATA YUMNI

NPM. 20033010095

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

**LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN
PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI *CANNED PASTEURIZED CRAB MEAT*
DI PT. GRAHAMAKMUR CIPTAPRATAMA GRESIK**

Disusun oleh:

DALILAH EDENYA ZATA YUMNI

20033010095

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh
Tim Penguji pada September 2023

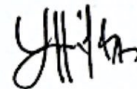
Tim Penguji



(Ir. Ulya Sarofa, MM)

NPT. 19630516 198803 2 001

Pembimbing



(Dr. Yushinta AS. S.Pi. MP)

NPT. 21219821229301

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Jariyah, MP

NIP. 19650403 199103 2 001

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Dalilah Edenya Zata Yumni

NPM : 20033010095

Program Studi : Teknologi Pangan

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

PROSES PRODUKSI *CANNED PASTEURIZED CRAB MEAT*
DI PT. GRAHAMAKMUR CIPTAPRATAMA GRESIK

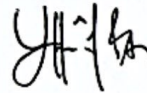
Tim Penguji



(Ir. Ulya Sarofa MM.)

NPT. 19630516 198803 2 001

Pembimbing



(Dr. Yushinta AS. S.Pi. MP)

NPT. 21219821229301

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Rosida, S. TP. M.P

NIP. 19710219 202121 2 004

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. LATAR BELAKANG.....	1
B. SEJARAH PERUSAHAAN.....	2
C. LOKASI DAN TATA LETAK PERUSAHAAN.....	4
D. STRUKTUR ORGANISASI.....	6
E. KETENAGAKERJAAN.....	9
BAB II PROSES PRODUKSI.....	11
A. TINJAUAN PUSTAKA	11
B. URAIAN PROSES PRODUKSI SECARA UMUM	16
C. URAIAN PROSES PRODUKSI DI PERUSAHAAN.....	18
BAB III MESIN DAN PERALATAN	24
BAB IV UNIT PENUNJANG INDUSTRI.....	44
A. SUMBER AIR	44
B. SUMBER TENAGA LISTRIK	44
C. SANITASI DAN PENANGANAN LIMBAH.....	44
D. PENGENDALIAN MUTU	50
BAB V PEMBAHASAN.....	55
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	62
BAB VII TUGAS KHUSUS.....	63
A. PENDAHULUAN	63
B. TINJAUAN PUSTAKA	64
C. PEMBAHASAN.....	67
D. KESIMPULAN DAN SARAN.....	84
DAFTAR PUSTAKA	86
LAMPIRAN.....	89

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Hasil Analisa Kimia Daging Kepiting dan Rajungan.....	13
Tabel 2. Standar Mutu Uji Organoleptik <i>Crab Meat</i>	14
Tabel 3. Parameter Visual	19
Tabel 4. <i>Grade meat</i>	20
Tabel 5. Fasilitas <i>Dressing</i> Karyawan	47
Tabel 6. Evaluasi Penerapan GMP Di PT. Grahamakmur Ciptapratama.....	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Denah Lokasi PT. Grahamakmur Ciptapratama	4
Gambar 2. <i>Layout</i> PT. Grahamakmur Ciptapratama	5
Gambar 3. Struktur Organisasi PT. Grahamakmur Ciptapratama.....	8
Gambar 4. Rajungan Betina dan Rajungan Jantan	11
Gambar 5. Meja Produksi.....	24
Gambar 6. Timbangan Digital.....	24
Gambar 7. <i>Conveyor</i>	25
Gambar 8. <i>Metal Detector</i>	25
Gambar 9. Nampan Bundar	26
Gambar 10. Baskom	26
Gambar 11. <i>Trolly</i>	27
Gambar 12. <i>Seamer</i>	27
Gambar 13. Bak Pasteurisasi.....	28
Gambar 14. Rak Nampan	28
Gambar 15. Thermometer	29
Gambar 16. <i>Cold Storage</i>	29
Gambar 17. <i>Ice Flaker</i>	30
Gambar 18. Pallet	30
Gambar 19. Keranjang.....	31
Gambar 20. Toples	31
Gambar 21. <i>Box</i> Tempat Es Batu.....	32
Gambar 22. Sekrup Es Batu.....	32
Gambar 23. <i>Ink Jet Print</i>	33
Gambar 24. <i>Heater</i>	33
Gambar 25. <i>Generator Set</i>	34
Gambar 26. Timbangan Analitik	34
Gambar 27. Kompresor Nitrogen	35
Gambar 28. Sendok Takar	35
Gambar 29. Batang Pengaduk.....	35
Gambar 30. Blender.....	36
Gambar 31. Sentrifugasi	36
Gambar 32. Rak Tabung Reaksi	37

Gambar 33. Vortex.....	37
Gambar 34. Tabung Reaksi	38
Gambar 35. <i>Micropipet</i>	38
Gambar 36. Pinset	39
Gambar 37. Gelas Ukur	39
Gambar 38. <i>Laminar Air Flow</i>	40
Gambar 39. <i>Microplate Reader</i>	40
Gambar 40. Gelas Beker.....	41
Gambar 41. Oven.....	41
Gambar 42. <i>Moisture Analyzer</i>	42
Gambar 43. Autoklaf	42
Gambar 44. Kulkas	43
Gambar 45. <i>Waterbath</i>	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Gambar Sertifikat HACCP	89
---	----

KATA PENGANTAR

Pertama – tama penulis ucapkan puji syukur kehadiran Allah SWT karena atas Rahmat dan Karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik lapang untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan yang berjudul “**Proses Produksi *Canned Pasteurized Crab Meat* Di PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik**”.

Dalam penyusunan laporan kerja praktik lapang ini, tidak sedikit hambatan yang penulis hadapi, namun penulis menyadari bahwa kelancaran dalam penyusunan materi ini tidak lain berkat bantuan, dorongan, dan bimbingan orang tua, sehingga kendala-kendala yang penulis hadapi teratasi. Penulisan Laporan Praktik Lapang ini tentu tak dapat terlaksana tanpa adanya bantuan 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. Rosida, S.TP selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur.
3. Dr. Yushinta Aristiani. MP selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran, bantuan dan motivasi selama ini.
4. Kedua orang tua tercinta dan saudara – saudara saya yang telah memberikan dukungan secara moral dan spiritual, terima kasih doanya.
5. Manajemen PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik yang telah memberikan waktu dan tempat untuk melaksanakan kerja praktik dan telah selalu menyediakan waktu untuk menjawab semua pertanyaan kami.
6. Ibu Zulis Mufidah selaku Pembimbing Lapangan yang telah banyak membimbing saya selama berada di perusahaan ini.
7. Amanda Dewi Safitri yang telah menjadi partner selama PKL.
8. Mas Jefri, Mas Faris, Mas Fize, Mas Dzul, Mas Aldi, Mas Taufik, Mbak Mely, Mbak Firsty, Mbak Rina, Mbak Linda yang telah banyak membantu selama di perusahaan.
9. Seluruh karyawan PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik yang tidak bisa saya sebutkan namanya satu per satu disini memberikan informasi, memberikan masukan serta memberikan dukungan-dukungan kepada kami

dalam menyelesaikan tugas di perusahaan.

10. Teman – teman seperjuangan (Teknologi Pangan angkatan 2020) yang selama ini telah memberikan semangat, dorongan, serta dukungan.

Penulis mengharapkan dengan adanya laporan ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan yang lebih maju di masa mendatang serta bermanfaat bagi yang berkepentingan. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan hasil praktik kerja lapang ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan.

Akhir kata, penulis berharap semoga laporan hasil praktik kerja lapang ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 14 Januari 2023

Penulis