

**PROSES PRODUKSI PEMPEK IKAN TENGGIRI
DI PT PRIMABOGA NUSANTARA INTI
SIDOARJO**

PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Disusun oleh :

BUTSAINAH ABIDAH DZAKIYYAH

NPM. 19033010096

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2024**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan Untuk memenuhi sebagian persyaratan
dalam memenuhi gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:

BUTSAINAH ABIDAH DZAKIYYAH
NPM 19033010096

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

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG
PROSES PRODUKSI PEMPEK IKAN TENGGIRI
DI PT PRIMABOGA NUSANTARA INTI
SIDOARJO

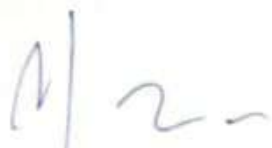
Disusun Oleh :

BUTSAINAH ABIDAH DZAKIYYAH
NPM 19033010096

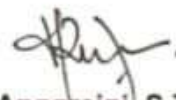
Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji
pada tanggal 13 Maret 2023

Tim Penguji

Pembimbing



Dr. Dedin F. Rosida, S.TP., M. Kes
NIP. 197012252021212010



Riski Ayu Anggreini, S.TP., M.Sc
NIP. 19900427 202406 2 001

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur





KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Butsainah Abidah Dzakiyyah
NPM : 19033010096
Program Studi : Teknologi Pangan

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

**Proses Produksi Pempek Ikan Tenggiri di PT Primaboga Nusantara Inti
Sidoarjo**

Surabaya, 13 Maret 2023

Tim Penguji

Pembimbing

Dr. Dedin F. Rosida, S.TP., M. Kes
NIP. 197012252021212010

Riski Ayu Anggreini, S.TP., M.Sc
NIP. 19900427 202406 2 001

Mengetahui,
Koordinator Prodi Teknologi Pangan

Dr. Rosida, S.TP., MP.
NIP. 19710219 202121 2 004

*Coret yang tidak perlu

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur yang penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis bisa melaksanakan praktik kerja lapangan (PKL) pada tanggal 10 Januari 2022 - 10 Februari 2022 dan dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan. Laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar sarjana Teknologi Pangan. Laporan ini berjudul “Proses Produksi Pempek Ikan Tenggiri di PT Primaboga Nusantara Inti Sidoarjo”.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan praktik kerja lapang ini tidak sedikit hambatan yang penulis hadapi, namun penulis menyadari bahwa kelancaran dalam penyusunan laporan ini tidak lepas dari bantuan, dorongan, dan bimbingan orang tua sehingga hambatan tersebut dapat teratasi dan laporan ini dapat 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, 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. Riski Ayu Anggreini, S.TP., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing praktik kerja lapangan yang telah banyak memberikan bimbingan, saran dan motivasi dalam pembuatan laporan
4. Dr. Dedin F. Rosida., S.TP., M. Kes. selaku Dosen Penguji yang telah banyak memberikan saran agar laporan ini menjadi lebih baik lagi
5. Billy Firmansah selaku CEO PT Primaboga Nusantara Inti yang telah memberikan izin untuk melakukan praktik kerja lapangan serta fasilitas yang menunjang kegiatan tersebut
6. Saljuning Ayum, Ibu Isa, dan Ibu Yaroh selaku pembimbing praktik kerja lapangan di PT Primaboga Nusantara Inti yang telah membimbing dan memberikan banyak pengalaman kepada penulis
7. Seluruh staff dan karyawan yang telah memberi saran dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan praktik kerja lapangan ini

8. Kedua orang tua yang selalu membantu secara materiil dan mendoakan, serta seluruh keluarga tercinta
9. Natasya Eka Yuniar selaku rekan praktik kerja lapangan yang sudah berjuang bersama dalam menyelesaikan laporan ini.
10. Kanaya Putri, Grecia Woro, Hakim Putra, Widhy Rahmat, Kadek Bayu dan teman-teman seperjuangan Teknologi Pangan angkatan 2019 yang selama ini telah memberikan bantuan dan motivasi.

Penulis berharap bahwa laporan ini dapat menambah wawasan, pengetahuan dan bermanfaat di masa mendatang. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan 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 praktik kerja lapang ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak.

Surabaya, 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
1. Tujuan	2
2. Manfaat	2
B. Sejarah Perusahaan.....	3
1. Kapasitas Produksi.....	5
2. Pemasaran.....	6
3. Visi dan Misi Perusahaan	6
4. Produk dan Sertifikasi.....	7
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	7
1. Lokasi.....	7
2. Tata Letak	9
D. Struktur Organisasi.....	11
E. Ketenagakerjaan	15
BAB II PROSES PRODUKSI	18
A. Tinjauan Pustaka.....	18
B. Proses Produksi Pempek Secara Umum.....	24
C. Proses Produksi Pempek di PT Primaboga Nusantara Inti	26
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	31
A. Alat Produksi	31
B. Alat Transportasi	35
C. Alat dan Mesin <i>Packaging</i>	36
D. Mesin Lainnya	38
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	39
A. Sumber Daya Air	39
B. Sumber Daya Listrik	39
C. Sumber Daya Manusia	40
D. Sanitasi	40
E. Penangan Limbah	49
F. Pengendalian Mutu	50
BAB V PEMBAHASAN	52
A. Tahap pemisahan daging ikan.....	52
B. Tahap penggilingan daging	53
C. Tahap pembentukan adonan.....	54
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	56
A. Kesimpulan	56
B. Saran	56
BAB VII TUGAS KHUSUS	57
A. Latar Belakang	57
B. Tujuan	58
C. Manfaat	58
D. Tinjauan Pustaka.....	58
1. Pengemasan	58
2. Metode pengemasan.....	61

3. Pelabelan	62
E. Pembahasan	66
1. Pengemasan	66
2. Pelabelan	68
F. Kesimpulan	72
G. Saran	72
DAFTAR PUSTAKA.....	73
LAMPIRAN.....	77

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo PT Primaboga Nusantara Inti	5
Gambar 2. Logo brand Pempek Farina	5
Gambar 3. Denah Lokasi PT Primaboga Nusantara Inti.....	9
Gambar 4. Tata Letak PT Primaboga Nusantara Inti	10
Gambar 5. Struktur Organisasi PT Primaboga Nusantara Inti.....	11
Gambar 6. Diagram Alir Proses Pengolahan Pempek Secara Umum	26
Gambar 7. Diagram Alir Proses Pengolahan Pempek	30
Gambar 8. Timbangan Digital Gantung.....	31
Gambar 9. <i>Meat Grinder</i>	32
Gambar 10. Timbangan Digital Duduk	32
Gambar 11. <i>Universal Fritter</i>	33
Gambar 12. <i>Bowl Stainless</i>	33
Gambar 13. Panci.....	34
Gambar 14. Saringan	34
Gambar 15. Loyang	35
Gambar 16. Troli Pengangkut Ikan Tenggiri.....	35
Gambar 17. Troli Pengangkut Produk.....	36
Gambar 18. Kantong Plastik	36
Gambar 19. Mesin <i>Sealer</i>	37
Gambar 20. Mesin Vakum (<i>Vacuum</i>)	38
Gambar 21. Kipas Angin.....	38
Gambar 22. Penerimaan bahan baku	41
Gambar 23. Kondisi ruang produksi.....	42
Gambar 24. Pengemasan <i>sealing</i> pempek	67
Gambar 25. Pengemasan <i>vacuum</i> pempek	67

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Sejarah PT Primaboga Nusantara Inti	4
Tabel 2. Jenis Karyawan di PT Primaboga Nusantara Inti	16
Tabel 3. Komposisi Kandungan Ikan Tenggiri.....	19
Tabel 4. Kandungan Asam Amino Ikan Tenggiri	20
Tabel 5. Penelitian yang berkaitan dengan pempek.....	21
Tabel 6. Syarat mutu logam pempek SNI 7661.1:2013.....	21
Tabel 7. Kesesuaian Aspek Pengemasan	66
Tabel 8. Kesesuaian Label Kemasan <i>Sealing</i> Produk Pempek Kulit di PT Primaboga Nusantara Inti dengan Peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan tentang Label Pangan Olahan No. 20 Tahun 2021.....	69