

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Disusun Oleh:

FIRSTLY KHANSA NADHIRA SHAKTY

NPM. 20033010065

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

2023

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam Memperoleh Gelar
Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:

FIRSTLY KHANSA NADHIRA SHAKTY

NPM. 20033010065

**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” DI PT. KELOLA MINA
LAUT UNIT GRESIK**

Disusun oleh:
FIRSTLY KHANSA NADHIRA SHAKTY
20033010065

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada
6 Oktober 2023

Tim Penguji



Dr. drh. Ratna Yulistiani, MP
NIP. 19620719 198803 2 001

Pembimbing



Dr. M. Alfid Kurnianto, S.Pi., M.Si.
NIP. 19940822 202203 1 004

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



Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2 001

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

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

**Disusun Oleh:
FIRSTLY KHANSA NADHIRA SHAKTY
NPM. 20033010065**

SURABAYA, 18 Agustus 2023

TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH

DOSEN PEMBIMBING



Dr. M. Alfid Kurnianto, S.Pi., MSi

NPT. 21119940822303

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Firstly Khansa Nadhira Shakty

NPM : 20033010065

Program Studi : Teknologi Pangan

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

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

Tim Penguji



Dr. drh. Ratna Yulistiani, MP
NIP. 19620719 198803 2 001

Pembimbing



Dr. M. Alfid Kurnianto, S.Pi., M.Si.
NIP. 19940822 202203 1 004

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan
Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur



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

KATA PENGANTAR

Puja dan puji syukur senantiasa penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa sebab dengan rahmat dan anugerah-Nya penulis dapat melaksanakan Praktik Kerja Lapangan di CV Sumber Pangan Sukses dan menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan dengan judul **PROSES PRODUKSI MARU TENPURA “ODENG” PT. KELOLA MINA LAUT UNIT GRESIK** dengan lancar.

Salah satu syarat kelulusan sarjana Strata Satu (S-1) pada Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur adalah mengikuti dan menyelesaikan Praktik Kerja Lapangan. Selain merupakan salah satu syarat kelulusan, Praktik Kerja Lapangan ini juga merupakan tempat mahasiswa dapat mengimplementasikan secara langsung dalam dunia kerja ilmu-ilmu yang didapatkannya sewaktu kegiatan pembelajaran di universitas. Mahasiswa juga dapat meningkatkan wawasan mengenai dunia kerja yang nantinya akan menjadi modal sebelum memasuki dunia kerja yang sesungguhnya.

Pada pelaksanaannya, penyusunan laporan praktik kerja lapangan oleh penulis ini mendapatkan banyak pengarahan dan bimbingan dari berbagai pihak. Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada:

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Rosida selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. M. Alfid Kurnianto, S.Pi., Msi selaku dosen pembimbing Praktik Kerja Lapangan.
4. Dr. drh. Ratna Yulistiani, MP selaku dosen penguji seminar Praktik Kerja Lapangan
5. Bapak Winanda Prima Mahardhika selaku Presiden Direktur PT. Kelola Mina Laut dan Ibu Diana Maya Nara yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan di PT. Kelola Mina Laut
6. Bapak Kiko Rachmad Dilaga Kurliawan selaku pembimbing praktik kerja lapangan di PT. Kelola Mina Laut yang telah membimbing penulis selama masa praktik kerja berlangsung.
7. Seluruh staff dan karyawan PT. Kelola Mina Laut yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan praktik kerja lapangan ini.

8. Kedua orang tua serta adik dan seluruh teman terima kasih banyak atas segala dorongan, kesabaran, dukungan material dan do'a yang diberikan.
9. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan praktik kerja lapangan hingga penyusunan laporan secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Demikian laporan praktik kerja lapangan ini kami susun, semoga dapat bermanfaat secara umum bagi bangsa dan negara maupun perkembangan ilmu Teknologi Pangan. Kami menyadari bahwa laporan kami ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun tetap kami harapkan.

Surabaya, 20 Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|--|------------|
| LEMBAR PENGESAHAN | ii |
| LEMBAR PENGESAHAN | iii |
| KATA PENGANTAR | iv |
| DAFTAR ISI | vii |
| DAFTAR GAMBAR..... | ix |
| DAFTAR TABEL | x |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang..... | 1 |
| B. Sejarah Perusahaan | 2 |
| C. Visi dan Misi | 5 |
| D. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan | 6 |
| E. Struktur Organisasi | 8 |
| F. Ketenagakerjaan..... | 12 |
| BAB II PROSES PRODUKSI | 14 |
| A. Tinjauan Pustaka | 14 |
| B. Proses Pengolahan Odeng Secara Umum | 19 |
| C. Proses Pengolahan Odeng Di PT. Kelola Mina Laut Unit Gresik | 20 |
| BAB III SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN | 26 |
| A. Macam, Jumlah, Spesifikasi Mesin dan Alat | 26 |
| B. Perawatan, Perbaikan, dan Penyediaan Suku Cadang..... | 27 |
| BAB IV UNIT PENUNJANG | 29 |
| A. Sumber Daya Air | 29 |
| B. Sumber Daya Listrik..... | 29 |
| C. Sanitasi..... | 29 |
| D. Penanganan Limbah..... | 33 |
| E. Pengendalian Mutu | 34 |
| BAB V PEMBAHASAN | 38 |
| A. Penerimaan Bahan Baku | 38 |
| B. Penimbangan Bahan Baku | 39 |
| C. <i>Mixing</i> | 40 |
| D. <i>Forming</i> | 40 |
| E. <i>Frying</i> | 41 |
| F. Penirisan..... | 42 |
| G. Pembekuan | 43 |

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| H. Pengemasan | 44 |
| I. Penyimpanan | 45 |
| BAB VI KESIMPULAN | 47 |
| BAB VII TUGAS KHUSUS | 48 |
| A. Pendahuluan..... | 48 |
| B. Tinjauan Pustaka | 49 |
| C. Pembahasan | 52 |
| D. Kesimpulan..... | 58 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 59 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 1. Denah PT. Kelola Mina Laut | 7 |
| Gambar 2. Struktur Organisasi PT. Kelola Mina Laut..... | 8 |
| Gambar 3. Diagram Alir Proses Pembuatan Odeng Secara Umum | 19 |
| Gambar 4. Diagram Alir Proses Pembuatan Odeng di PT. Kelola Mina Laut | 20 |
| Gambar 5. Mesin <i>Silent cutter</i> | 26 |
| Gambar 6. Mesin <i>Frying conveyor</i> | 26 |
| Gambar 7. Mesin IQF | 26 |
| Gambar 8. Mesin Tempura | 27 |
| Gambar 9. Mesin <i>Metal Detector</i> | 27 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 1. Pembagian Sistem Kerja Umum di PT. Kelola Mina Laut..... | 13 |
| Tabel 2. Syarat Mutu Surimi Beku (SNI 01- 2693-1992) | 16 |
| Tabel 3. Spesifikasi mesin dan peralatan produksi Maru Tempura (Odeng) | 26 |
| Tabel 4. Standar Lab Mikrobiologi PT. Kelola Mina Laut..... | 43 |
| Tabel 5. Hasil Pengamatan Mesin <i>De-oiling</i> dengan 3 Roll dan 2 Roll..... | 53 |