

**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 Kumianto, 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

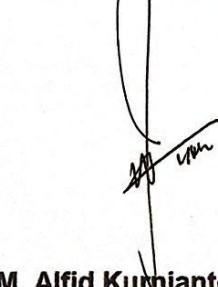
PROSES PRODUKSI MARU TEMPURA “ODENG” DI PT. KELOLA MINA
LAUT UNIT GRESIK

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 Lapang berjudul:

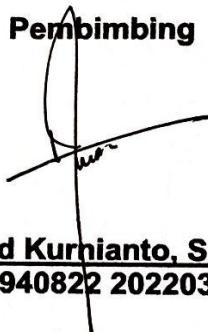
**PROSES PRODUKSI MARU TENPURA “ODENG” DI PT. KELOLA MINA
LAUT UNIT GRESIK**

Tim Pengaji



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 sejak 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