

**PROSES PRODUKSI ABON SAMBAL IKAN KEMASAN NING NINIEK DI UD.
PERSADA UTAMA MANDIRI, KECAMATAN WONOCOLO, KOTA
SURABAYA, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

NUTHFI LUQI ISTBATUL FASYIYAH

NPM. 21033010048

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

PROSES PRODUKSI ABON SAMBAL IKAN KEMASAN NING NINIEK DI UD.
PERSADA UTAMA MANDIRI, KECAMATAN WONOCOLO, KOTA
SURABAYA, JAWA TIMUR

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

NUTHFI LUQI ISTBATUL FASYIYAH

NPM. 21033010048

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

2024

**PROSES PRODUKSI ABON SAMBAL IKAN KEMASAN NING NINIEK DI UD.
PERSADA UTAMA MANDIRI, KECAMATAN WONOCOLO, KOTA
SURABAYA, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan**

Oleh:

NUTHFI LUQI ISTBATUL FASYIAH

NPM. 21033010048

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PAGAN
FAKULTAS TEKNIK**

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR

SURABAYA

2024

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI ABON SAMBAL IKAN KEMASAN NING NINIEK DI UD.
PERSADA UTAMA MANDIRI, KECAMATAN WONOCOLO, KOTA
SURABAYA, JAWA TIMUR**

Disusun Oleh:

NUTHFI LUQI ISTBATUL FASYIYAH
NPM. 21033010048

Telah diseminarkan di hadapan dan diterima oleh Tim Penguji
pada tanggal 02 Juli 2024

Tim Penguji



Lugman Agung W, S.TP., M.P.

NPT. 17119890318063.

Dosen Pembimbing



Ir. Ulya Sarofa, MM.

NIP. 19630516 198803 2 001

Menyetujui,

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 ABON SAMBAL IKAN KEMASAN NING NINIEK DI UD.

**PERSADA UTAMA MANDIRI, KECAMATAN WONOCOLO, KOTA
SURABAYA, JAWA TIMUR**

Disusun Oleh:

**Nuthfi Luqi Istbatul Fasyiyah
21033010048**

SURABAYA, 02 JULI 2024

TELAH DISETUJUI DAN DISEMINARKAN OLEH:

Dosen Pembimbing



Ir. Ulya Sarofa, MM.

NIP. 19630516 198803 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI ABON SAMBAL IKAN KEMASAN NING NINIEK DI UD.
PERSADA UTAMA MANDIRI, KECAMATAN WONOCOLO, KOTA
SURABAYA, JAWA TIMUR**

Disusun Oleh:

**Nuthfi Luqi Istbatul Fasyiyah
21033010048**

SURABAYA, 02 JULI 2024

MENGETAHUI DAN MENYETUJUI

PEMBIMBING LAPANGAN

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, sweeping 'S' followed by a series of loops and a final horizontal stroke.

Sri Wahyuni

Owner UD. Persada Utama Mandiri

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWATIMUR
FAKULTAS TEKNIK PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Nuthfi Luqi Istbatul Fasyiyah

NPM : 21033010048

Program Studi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PRODUKSI ABON SAMBAL IKAN KEMASAN NING NINIEK DI UD.
PERSADA UTAMA MANDIRI, KECAMATAN WONOCOLO, KOTA
SURABAYA, JAWA TIMUR**

Tim Penguji



Luqman Agung W, S.TP., M.P.

NPT. 17119890318063.

Dosen Pembimbing



Ir. Ulya Sarofa, MM.

NIP. 19630516 198803 2 001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Rosida, S.TP., MP.

NIP. 19710219 202121 2 004

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan hidayahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapang dengan judul “Proses Produksi Abon Sambal Ikan Kemasan Ning Niniek Di UD. Persada Utama Mandiri, Kecamatan Wonocolo, Kota Surabaya, Jawa Timur” di UD. Persada Utama Mandiri, Kecamatan Wonocolo, Kota Surabaya, Jawa Timur.

Tujuan dari penulisan ini adalah untuk memenuhi persyaratan untuk kelulusan tingkat sarjana Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur. Dalam penyusunan laporan magang ini tentunya banyak hambatan yang dihadapi, namun berkat petunjuk, bimbingan dan dukungan semangat baik secara materi dan spiritual dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini tidak lupa mengucapkan banyak terima kasih sebesar-besarnya kepada :

1. Prof 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. Ir. Ulya Sarofa, MM., selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak memberikan bimbingan, saran dan motivasi dalam pembuatan laporan.
4. Luqman Agung Wicaksono S. TP., M.P. selaku Dosen Penguji yang telah banyak memberikan bimbingan, saran dan motivasi dalam pembuatan laporan.
5. Ibu Sri Wahyuni selaku pemilik sekaligus pembimbing Praktik Kerja Lapang serta seluruh staff dan karyawan di UD. Persada Utama Mandiri yang sudah membantu kelancaran kerja praktik ini.
6. Kepada kedua orang tua dan seluruh keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan secara moril dan spiritual, Terima kasih doanya.
7. Kepada Lutfita Dewi Sartika dan Rifky Andri Pratama sebagai teman seperjuangan praktik kerja lapang yang selama ini telah memberikan bantuan dan motivasi.

8. Kepada Dita Firly Aviliani dan Farida Agustina teman terkasih yang selama ini memberikan support, motivasi dan bantuan dalam pengerjaan laporan magang ini.
9. Teman-teman seperjuangan Teknologi Pangan yang selama ini telah memberikan bantuan dan motivasi.
10. Semua pihak yang telah membantu kelancaran dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapang.

Penulis mengharapkan dengan adanya penulisan laporan ini dapat menambah wawasan dan cakrawala dalam berfikir 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.

Surabaya, 26 Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	2
C. Manfaat	3
D. Sejarah Perusahaan	3
E. Visi dan Misi Perusahaan	5
F. Kapasitas Produksi	5
G. Pemasaran Produk	5
H. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	5
F. Struktur Organisasi	8
G. Ketenagakerjaan	9
1. Klasifikasi Tenaga Kerja	9
2. Kondisi Tingkatan SDM	10
3. Hari dan Jam Kerja	10
5. Keselamatan dan Kesehatan Kerja	11
6. Fasilitas Karyawan	11
BAB II PROSES PRODUKSI	12
A. Tinjauan Pustaka	12
B. Proses Produksi Abon Sambal Ikan di UD. Persada Utama Mandiri	24
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	29
A. Freezer double door	29
B. Chest Freezer	30
C. Timbangan Digital	30
D. Food Chopper	31
E. Kitchen Exhausted	31
F. Kompor	32
G. Wajan	32

H. Induction Sealing Machine	33
I. Heat Gun	33
J. Refigerator	34
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	35
A. Sumber Air	35
B. Sumber Tenaga Listrik	35
C. Sumber Daya Manusia.....	35
D. Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	36
E. Pengendalian Mutu.....	39
F. Gudang	41
BAB V PEMBAHASAN	43
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	46
A.Kesimpulan.....	46
B. Saran.....	46
BAB VII TUGAS KHUSUS	47
A.Pendahuluan.....	47
1. Latar Belakang.....	47
2. Tujuan.....	48
3. Manfaat.....	48
B. Tinjauan Pustaka	48
C Hasil Pengamatan.....	62
D. Pembahasan.....	63
E. Kesimpulan dan Saran.....	76
DAFTAR PUSTAKA.....	78
LAMPIRAN.....	84

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kategori SDM UD. Persada Utama Mandiri	10
Tabel 2. Kondisi Tingkatan SDM di UD. Persada Utama Mandiri	10
Tabel 3. kandungan ikan tuna	17
Tabel 4. Range Sistem Manajemen Kualitas	61
Tabel 5. Penerapan GMP di UD. Persada Utama Mandiri	62
Tabel 6. Ketidakesesuaian GMP pada aspek Bangunan	67
Tabel 7. Ketidakesesuaian GMP pada aspek Fasilitas sanitasi	68
Tabel 8. Ketidakesesuaian GMP pada aspek pemeliharaan dan program sanitasi	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo Sambal Ning Niniek UD. Persada Utama Mandiri	4
Gambar 2. Denah lokasi UD. Persada Utama Mandiri.....	7
Gambar 3. Layout UD. Persada Utama Mandiri	8
Gambar 4. Struktur Organisasi UD. Persada Utama Mandiri	9
Gambar 5. Syarat mutu abon ikan.....	14
Gambar 6. Diagram alir proses pembuatan abon ikan.....	24
Gambar 7. Diagram alir proses produksi abon sambal ikan di UD. Persada Utama Mandiri	28
Gambar 8. Freezer double door	29
Gambar 9. Chest Freezer.....	30
Gambar 10. Timbangan digital	30
Gambar 11. Food chopper	31
Gambar 12. Kitchen exhaust	31
Gambar 13. Kompor.....	32
Gambar 14. Wajan	32
Gambar 15. Induction sealing machine	33
Gambar 16. Heat Gun.....	33
Gambar 17. Refigerator.....	34
Gambar 18. Lantai UD. Persada utama mandiri	64
Gambar 19. Dinding ruang produksi.....	65
Gambar 20. Pintu bahan alumunium	66
Gambar 21. Bahan baku untuk proses produksi.....	70

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil analisis penerapan GMP di UD. Persada Utama Mandiri	84
Lampiran 2. Sertifikasi perusahaan.....	105