

**PROSES PRODUKSI IKAN TERI NASI (*Stolephurus spp*) KERING PT. INSAN
CITRAPRIMA SEJAHTERA, TUBAN, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

DITA FIRLY AVILIANI

NPM. 21033010056

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

2024

**PROSES PRODUKSI IKAN TERI NASI (*Stolephurus spp*) KERING PT. INSAN
CITRAPRIMA SEJAHTERA, TUBAN, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

DITA FIRLY AVILIANI

NPM. 21033010056

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

2024

**PROSES PRODUKSI IKAN TERI NASI (*Stolephurus spp*) KERING PT. INSAN
CITRAPRIMA SEJAHTERA, TUBAN, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :

DITA FIRLY AVILIANI
NPM. 21033010056

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK**

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

2024

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI IKAN TERI NASI (*Stolephurus spp*) KERING PT. INSAN
CITRAPRIMA SEJAHTERA, TUBAN, JAWA TIMUR

Disusun oleh:
DITA FIRLY AVILIANI
NPM. 21033010056

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada
tanggal 4 Bulan Juli Tahun 2024

Penguji


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

Pembimbing


Andre Yusuf Trisna Putra, S.TP., M.Sc
NPT. 17119891217064

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur


Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 196504031991032001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI IKAN TERI NASI (*Stolephurus spp*) KERING PT. INSAN
CITRAPRIMA SEJAHTERA, TUBAN, JAWA TIMUR**

**Mengetahui dan Menyetujui
Pembimbing Lapangan**



**(Faisal Ali, A.Md. PI)
Supervisor Produksi**

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa dibawah ini,

Nama : Dita Firly Aviliani

NPM 21033010056

Program Studi: Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/tidak-revisi) Laporan Praktik Kerja Lapangan, judul:

**PROSES PRODUKSI IKAN TERI NASI (*Stolephurus spp*) KERING PT. INSAN
CITRAPRIMA SEJAHTERA, TUBAN, JAWA TIMUR**

Surabaya, 4 Juli 2024

Penguji



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

Pembimbing



Andre Yusuf Trisna Putra, S.TP., M.Sc
NPT. 17119891217064

Mengetahui

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Rosida, S.TP., MP
NIP. 197102192021212004

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha kuasa. Berkat karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan Praktek Kerja Lapang (PKL) dengan judul “Proses Produksi Teri Nasi (*Stolephorus spp.*) Kering di PT. Insan Citra Prima Sejahtera” ini dengan baik. Laporan PKL ini disusun secara khusus untuk memenuhi syarat kelulusan tingkat sarjana pada Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Laporan magang mandiri ini dapat selesai dengan baik berkat bantuan berbagai pihak.

Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimah kasih kepada yang terhormat:

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP., selaku Dekan Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Rosida, S.TP., M.P., selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Bapak Andre Yusuf Trisna Putra, S.TP., M.Sc., selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan saran.
4. Dr. Dedin F. Rosida, S.TP., M.Kes selaku penguji yang telah memberikan saran dan masukan
5. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan dukungan secara moril.
6. Bapak Faisal, A.md. Pi selaku supervisor produksi dan sebagai dosen pembimbing lapangan
7. Bapak Devan Nur Rochim., S.Pi, Ibu Nur Vida, dan Ibu Dwi Retno, S. Kel selaku staff Quality Control (QC) yang telah mendampingi dan memberikan informasi terkait topik yang penulis ajukan.
8. Staff produksi Mba Nofi, Mba Riska, Mas Ony, Mas Aziz, dan Mas Yusron yang telah membantu, memberikan informasi, menjadi teman baru, serta kebersamaian penulis selama Praktek Kerja Lapang dan Magang.
9. Nuthfi Luqi, Farida Agustina, dan Delvia Shafa Mahisa selaku teman penulis yang sudah berjuang bersama.
10. Seluruh karyawan dan staff PT. Insan Citraprima Sejahtera
11. Seluruh pihak yang telah membantu selama penulisan laporan PKL ini.

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 menyadari jika masih banyak

kekurangan dan ketidaksempurnaan pada Laporan Praktek Kerja Lapang ini. Oleh sebab itu, kritik dan saran yang membangun dari pembaca sangat diharapkan.

Tuban, 16 Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Sejarah Perusahaan.....	2
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	4
D. Struktur Organisasi.....	7
E. Jumlah Produksi	10
F. Pemasaran Produksi	10
G. Ketenagakerjaan	10
BAB II PROSES PRODUKSI.....	13
A. Tinjauan Pustaka	13
1. Teri Nasi (<i>Stolephorus Spp</i>).....	13
2. Kemunduran Mutu Ikan	14
3. Pemasakan (Perebusan).....	14
4. Metode Pengawetan Ikan	15
a. Pengeringan.....	15
b. Penggaraman.....	17
c. Pendinginan	18
5. Proses Pengolahan Teri Kering	19
B. Uraian Proses.....	25
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA.....	36
A. SPESIFIKASI ALAT UTAMA	36
B. SPESIFIKASI ALAT PENUNJANG.....	41
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	47
A. Sumber Air.....	47
B. Sumber Tenaga Listrik	47
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah	48
1. Sanitasi	48
2. Penanganan Limbah	51
D. Pengendalian Mutu	52
E. Gudang.....	53

BAB V PEMBAHASAN	55
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	61
A. Kesimpulan.....	61
B. Saran.....	61
BAB VII TUGAS KHUSUS	62
A. Latar Belakang	62
B. Tinjauan Pustaka	63
1. Mutu	63
2. Pengendalian Mutu.....	64
3. Pengendalian Mutu Bahan Baku	65
4. Pengendalian Mutu Proses Produksi	67
5. Standar Mutu Ikan Teri Kering	70
C. Hasil dan Pembahasan	71
D. Kesimpulan dan Saran	85
1) Kesimpulan	85
2) Saran	85
DAFTAR PUSTAKA	86

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Pembagian Jumlah Karyawan.....	11
Tabel 2. Pembagian Tenaga Kerja	12
Tabel 3. Persyaratan mutu dan keamanan pangan teri nasi kering	70
Tabel 4. Hasil Pengamatan Pengendalian Mutu	71
Tabel 5. Form Pengecekan Bahan Baku Basah.....	78
Tabel 6. Pengecekan RM Kering	79

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Letak Lokasi PT. Insan Citraprima Sejahtera, Tuban.....	4
Gambar 2. Layout PT. Insan Citraprima Sejahtera.....	6
Gambar 3. Layout Produksi Chirimen PT. Insan Citraprima Sejahtera	7
Gambar 4. Bagan Struktur Organisasi PT. Insan Citraprima Sejahtera	8
Gambar 5. Proses perebusan teri.....	27
Gambar 6. Pengeringan dengan sinar matahari	28
Gambar 7. (a) Mesin Penyedot debu, vibrator dan sortasi. (b) Pemisahan ikan teri dari menir-menir dan kotoran.....	29
Gambar 8. Hasil sortasi antara ikan teri dan non-teri	30
Gambar 9. Hasil sizing ikan teri	30
Gambar 10. Proses sortasi II oleh tenaga borongan.....	31
Gambar 11. (a) Proses pengemasan produk Ikan teri. (b) Pelabelan pada MC ...	32
Gambar 12. Penyimpanan Produk Jadi (FG) pada Cold Storage.....	33
Gambar 13. Proses Stuffing	34
Gambar 14. Diagram Alir Proses Produksi Teri Nasi Kering.....	35
Gambar 15. Prosedur cuci tangan dan pemakaian atribut produksi.....	50
Gambar 16. Hasil Pengujian Mikrobiologi	84
Gambar 17. Hasil Pengujian Kadar Air dan Kadar Garam	84