

**PROSES PRODUKSI SCALLOP IKAN SWANGGI DI PT. INDO LAUTAN
MAKMUR SIDOARJO – JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Dlsusun Oleh :

Amilia Dwi Fatmawati

NPM. 20033010002

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2023**

**PROSES PRODUKSI SCALLOP IKAN SWANGGI DI PT. INDO LAUTAN
MAKMUR SIDOARJO – JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Oleh :

**Amilia Dwi Fatmawati
NPM. 20033010002**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR
SURABAYA
2023**

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI SCALLOP IKAN SWANGGI DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR
SIOARJO – JAWA TIMUR**

Disusun Oleh :

AMILIA DWI FATMAWATI

NPM. 20033010002

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji
pada tanggal 19 September 2023**

Tim Penguji



Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, MP.

NIP. 19630708 198903 2 002

Dosen Pembimbing



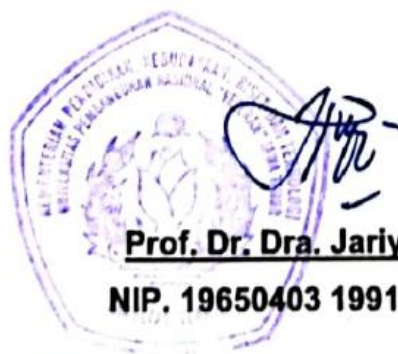
Riski Ayu Anggreini, S.TP., M.Sc.

NPT. 17 2 19900427 065

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur



Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP

NIP. 19650403 199103 2 001

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Amilia Dwi Fatmawati

NPM : 20033010002

Program Studi: Teknologi Pangan

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

**PROSES PRODUKSI SCALLOP IKAN SWANGGI DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR
SIDOARJO – JAWA TIMUR**

Surabaya, 01 November 2023

Tim Penguji



Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, MP.
NIP. 19630708 198903 2 002

Pembimbing



Riski Ayu Anggreini, S.TP., M.Sc.
NPT. 17 2 19900427 065

Mengetahui,
Koordinator Prodi Teknologi Pangan

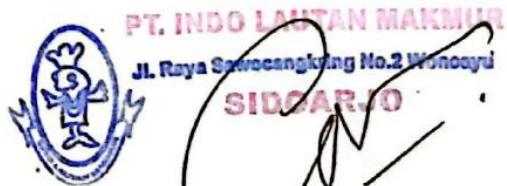


Dr. Rosida, S.TP., MP.
NIP. 19710219 202121 2 004

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

PROSES PRODUKSI SCALLOP DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR

**MENGETAHUI DAN MENSETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**



**Cakra Laksana
Quality Assurance**

KATA PENGANTAR

Segala puja dan puji syukur kehadiran Allah SWT atas segala rahmat, karunia dan hidayahnya sehingga penyusun dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapang (PKL) yang telah dilaksanakan di PT. Indo Lautan Makmur, Wonoayu, Sidoarjo, Jawa Timur. Dalam kesempatan ini, kami mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang membantu, di antaranya:

1. Dr.Dra.Jariyah,MP., selaku Dekan Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “ Veteran” jawa Timur.
2. Dr. Rosida S.TP. MP., selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “ Veteran” jawa Timur..
3. Riski Ayu Anggreini. S.TP. M.Sc, selaku Dosen Pembimbing Praktik Kerja Lapang.
4. Bapak Cakra Laksana selaku Quality Assurance dan Mbak Anggia Ayu selaku Quality Control sekaligus pembimbing lapang selama kegiatan Praktik Kerja Lapang di PT. Indo Lautan Makmur.
5. Bapak Didit dan Bapak Isman Selaku Kepala Bagian Produksi di PT. Indo Lautan Makmur.
6. Seluruh staff karyawan yang telah membantu selama pelaksanaan PKL.
7. Teristimewa kepada kedua Orang tua yang saya cintai yang selalu memberikan dukungan penuh dan doanya selama ini.
8. Desta Malda Savitri, terima kasih sebagai sahabat yang telah memberikan dukungan yang tulus, dan yang selalu mendengarkan keluh kesah saya.
9. Teman-teman Teknologi Pangan angkatan 2020 yang telah memberikan semangat.
10. Agus Dwi Prastiyo, terima kasih karena sudah bersedia menemani dan mendukung saya hingga saat ini.

Penulis menyadari bahwa dalam Laporan Praktik Kerja Lapangan ini masih terdapat kekurangan. Penulis terbuka akan adanya kritik dan saran demi perbaikan laporan. Penulis berharap laporan ini bisa bermanfaat bagi para pembaca.

Gresik, 21 Agustus 2023

Amilia Dwi Fatmawati

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Sejarah Perusahaan	3
C. Lokasi dan Tata Letak Pabrik	5
D. Struktur Organisasi	10
E. Ketenagakerjaan	13
BAB II PROSES PRODUKSI	16
A. Tinjauan Pustaka	16
a. Ikan Swanggi	16
b. <i>Scallop</i>	16
c. Bahan Baku	17
d. Bahan Pendukung	18
B. Uraian Proses Produksi <i>Scallop</i> Berdasarkan Literatur	25
C. Uraian Proses Pembuatan <i>Scallop</i> di PT. Indo Lautan Makmur	29
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASI	36
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	51
A. Sumber Air	51
B. Sumber Tenaga Listrik	51
C. Es Batu	51
D. Sanitasi dan Penanganan Limbah	51
E. Sumber Energi (<i>Boiler</i>)	56
F. Gudang	57
G. Pengolahan Limbah	57
H. Pengendalian Mutu	58
BAB V PEMBAHASAN	60
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	63
BAB VII TUGAS KHUSUS	64
A. Latar Belakang	64
B. Tinjauan Pustaka	65
C. Pengendalian Mutu Di PT. Indo Lautan Makmur	71
D. Pembahasan	75
E. Kesimpulan	79
F. Saran	79
DAFTAR PUSTAKA	80
LAMPIRAN	84

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Data Pendidikan Karyawan PT Indo Lautan Makmur	14
Tabel 2. Jam Kerja Karyawan PT. Indo Makmur	14
Tabel 3. Kandungan Gizi Ikan Swanggi	16
Tabel 4. Spesifikasi Alat <i>Column Washing</i>	36
Tabel 5. Spesifikasi Alat <i>Screw Press</i>	37
Tabel 6. Spesifikasi Alat <i>Mixer</i>	37
Tabel 7. Spesifikasi Alat <i>Filling</i>	38
Tabel 8. Spesifikasi <i>Frozen Meat Slicer</i>	39
Tabel 9. Spesifikasi <i>Blender</i> Adonan Cair	39
Tabel 10. Spesifikasi <i>Silent Cutter</i>	40
Tabel 11. Spesifikasi <i>Individually Quick Frozen (IQF)</i>	41
Tabel 12. Spesifikasi <i>Continuous Band Sealer Machine</i>	42
Tabel 13. Spesifikasi <i>Contact Plate Freezer (CPF)</i>	42
Tabel 14. Spesifikasi <i>Cold Storage</i>	43
Tabel 15. Spesifikasi Timbangan	44
Tabel 16. Spesifikasi Keranjang Industri	45
Tabel 17. Spesifikasi <i>Forming Machine</i>	45
Tabel 18. Spesifikasi <i>Meat Cart</i>	46
Tabel 19. Spesifikasi Bak Pendingin	47
Tabel 20. Spesifikasi Mesin Penggiling Sayur.....	47
Tabel 21. Spesifikasi Mesin Pemeras Sayur	48
Tabel 22. Spesifikasi <i>Fiber Box</i>	48
Tabel 23. Spesifikasi <i>Boiling Tank</i>	49
Tabel 24. Spesifikasi Alat Pemotong <i>Scallop</i>	49
Tabel 25. Spesifikasi <i>Hand Pallet</i>	50
Tabel 26. Standar Air Produksi PT. Indo Lautan Makmur	53
Tabel 27. Persyaratan Mutu dan Keamanan Ikan Segar.....	68
Tabel 28. Persyaratan Mutu dan Keamanan Surimi.....	69
Tabel 29. Kesesuaian Penerapan Pengendalian Mutu	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kemasan <i>Scallop</i> Logo PT. Indo Lautan Makmur	5
Gambar 4. Struktur Organisasi PT. Indo Lautan Makmur.....	10
Gambar 5. Ikan Swangi	16
Gambar 6. Diagram Alir Proses Pembuatan Sosis.....	29
Gambar 7. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Scallop</i>	35
Gambar 8. <i>Column Washing</i>	36
Gambar 9. <i>Screw Press</i>	37
Gambar 10. <i>Mixer</i>	38
Gambar 11. <i>Filling</i>	38
Gambar 12. <i>Frozen Meat Slicer</i>	39
Gambar 13. <i>Blender</i> Adonan Cair	40
Gambar 14. <i>Silent Cutter</i>	40
Gambar 15. Individually Quick Frozen (IQF)	41
Gambar 16. <i>Continuous Band Sealer Machine</i>	42
Gambar 17. <i>Contact Plate Freezer</i> (CPF)	43
Gambar 18. <i>Cold Storage</i>	43
Gambar 19. Timbangan	44
Gambar 20. Keranjang Industri	45
Gambar 21. <i>Forming Machine</i>	45
Gambar 22. <i>Meat Cart</i>	46
Gambar 23. Bak Pendingin	47
Gambar 24. Mesin Penggiling Sayur.....	47
Gambar 25. Mesin Pemeras Sayur	48
Gambar 26. <i>Fiber Box</i>	48
Gambar 27. <i>Boiling Tank</i>	49
Gambar 28. Alat Pemotong <i>Scallop</i>	50
Gambar 29. <i>Hand Pallet</i>	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi di PT. Indo Lautan Makmur	84
Lampiran 2. Persyaratan Mutu dan Keamanan Bakso ikan.....	85
Lampiran 3. Syarat Kuantitas Air Bersih	86
Lampiran 4. Form Penerimaan Bahan Baku	87
Lampiran 5. Klasifikasi <i>Grade</i> Surimi Di PT. Indo Lautan Makmur	87
Lampiran 6. Hasil Uji Laboratorium <i>Fish Product</i>	87
Lampiran 7. Hasil Uji Laboratorium <i>Frozen</i> Surimi	87
Lampiran 8. Pengendalian Mutu Produk <i>Scallop</i>	88
Lampiran 9. Standar Mutu Kemasan Produk Akhir <i>Scallop</i>	88
Lampiran 10. Sertifikasi Halal (Produk Daging Olahan)	89
Lampiran 11. Sertifikasi Halal (Produk Ikan Olahan).....	90
Lampiran 12. Sertifikat HACCP PT. Indo Lautan Makmur.....	91
Lampiran 13. Sertifikat GMP PT. Indo Lautan Makmur	92
Lampiran 14. Nilai <i>Gel Strength</i> Surimi produksi bulan Januari 2023.....	93