

**PROSES PRODUKSI OLAHAN IKAN PATIN (*PANGASIUS SP*) BEKU PT.
DIMAS REIZA PERWIRA SURABAYA**

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN



Oleh:

MUHAMMAD NOVAL RAFI AHNAF
NPM. 18033010032

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2025**

**PROSES PRODUKSI OLAHAN IKAN PATIN (*PANGASIU* SP) BEKU PT.
DIMAS REIZA PERWIRA SURABAYA**

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN



Oleh:
MUHAMMAD NOVAL RAFI AHNAF
NPM.18033010032

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2025

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

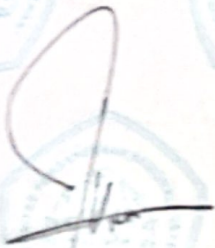
PROSES PRODUKSI OLAHAN IKAN PATIN (PANGASIU SP) BEKU PT.
DIMAS REIZA PERWIRA SURABAYA

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada tanggal

Disusun Oleh:

Muhammad Noval Rafi Ahnaf
NPM : 18033010032

Tim Penguji



Dr. Muhammad Alfid Kurnia, SPI.MSi
NIP. 199408222 022031 004

Pembimbing



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

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknik & Sains

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP.

**PROSES PRODUKSI OLAHAN IKAN PATIN (*PANGASIU* SP) BEKU PT.
DIMAS REIZA PERWIRA SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:

Muhammad Noval Rafi Ahnaf
NPM: 18033010032

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

2025

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI OLAHAN IKAN PATIN (*PANGASIUS SP*) BEKU PT.

DIMAS REIZA PERWIRA SURABAYA

Disusun Oleh:

Muhammad Noval Rafi Ahnaf
NPM: 18033010032

SURABAYA, 2 JANUARI 2025

TELAH DISETUJUI DAN DISEMINARKAN OLEH:

DOSEN PEMBIMBING


Dr. Rosida, S.T.P. MP
NIP. 19710219 202121 2 004

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

Jl. Raya Rungkut Madya Gunung Anyar Telp. (031) 8782179, Fax (031) 8782257, Surabaya
60294

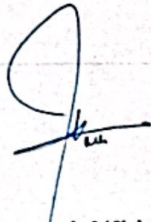
KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Muhammad Noval Rafi Ahnaf
NPM : 18033010032
Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/tidak-revisi) Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan judul:
**"PROSES PRODUKSI OLAHAN IKAN PATIN (Pangasius SP) BEKU PT DIMAS
REIZA PERWIRA SURABAYA"**

Tim Penguji



Dr. Muhammad Alfid Kurnianto, S. Pi., M. Si.
NPT. 199408222022031004

Pembimbing



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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



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

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga kami dapat menyelesaikan makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Produksi Olahan Ikan Patin (*Pangasius Sp*) Beku Pt. Dimas Reiza Perwira Surabaya”**.

Penyusunan laporan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program pendidikan Sarjana (S1), Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Sains, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Surabaya. Ucapan terima kasih kami sampaikan 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 sekaligus menjadi Dosen Pembimbing
3. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur atas ilmu dan bimbingan yang telah diberikan.
4. Direktur utama PT. Dimas Reiza Perwira, Bapak Bambang Kusdiono yang telah memberikan izin kami untuk mengamati dan terlibat secara langsung dalam proses pengolahan ikan patin.
5. Bapak Alif Amirullah dan Bapak Muh. Faishal Ahadiansyah, serta para pendamping di lapangan yang berlaku sebagai pendamping selama kegiatan Praktek Kerja Lapangan berlangsung.
6. Kedua orang tua dan keluarga yang memberikan support doa dan semangat secara langsung selama kegiatan PKL berlangsung

Penulis berharap agar laporan praktik kerja lapang ini berguna dan bermanfaat untuk menambah wawasan mengenai proses produksi pangan bagi pihak yang membutuhkan

Surabaya, November 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan.....	2
C. Manfaat.....	2
D. Sejarah Perusahaan.....	3
1. Sejarah dan Profil Perusahaan PT Dimas Reiza Perwira di Kota Surabaya.....	3
2. Kapasitas Produksi.....	3
3. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	4
4. Struktur Organisasi.....	7
5. Ketenagakerjaan	9
BAB II PROSES PRODUKSI	11
A. Tinjauan Pustaka.....	11
1. Ikan Patin.....	11
2. Syarat Mutu Ikan Patin Fillet Beku	12
3. Bahan Tambahan Pembekuan Ikan	13
4. Teknik <i>Freezing</i>	15
B. Proses Produksi Ikan Patin Fillet Beku	17
1. Penerimaan Bahan Baku	18
2. Penimbangan	18
3. <i>Fillet</i>	19
4. <i>Trimming</i>	20
5. <i>Soaking</i>	21
6. Sortasi.....	22
7. Penyusunan.....	23
8. Pembekuan I dengan <i>Air Blast Freezer (ABF)</i>	25
9. <i>Glazing</i>	26
10. Pembekuan II dengan <i>Air Blast Freezer (ABF)</i>	26
11. <i>Packing</i>	27
12. Penyimpanan.....	28
C. Uraian Proses Produksi di Perusahaan	29
1. Pra Produksi	29

2.	Proses Produksi	29
3.	Pasca Produksi.....	30
BAB III	PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA.....	31
A.	<i>Air Blast Freezer (ABF)</i>	31
B.	<i>Cold Storage</i>	32
C.	<i>Soaking</i>	33
D.	<i>Metal Detector</i>	33
E.	Neraca Digital	34
F.	<i>Support Case</i>	34
BAB IV	UNIT PENUNJANG PRODUKSI	35
A.	Sumber Daya Air	35
B.	Sumber Daya Listrik	35
C.	Sumber Daya Manusia.....	35
D.	Sanitasi dan Penanganan Limbah	36
1.	Sanitasi	36
2.	Penanganan Limbah	38
E.	Pengendalian Mutu	39
BAB V	PEMBAHASAN	41
BAB VI	PENUTUP.....	43
A.	Kesimpulan	43
B.	Saran	43
BAB VII	TUGAS KHUSUS	44
A.	Pendahuluan	44
1.	Latar Belakang	44
2.	Tujuan.....	44
3.	Manfaat.....	45
B.	Tinjauan Pustaka.....	45
1.	Pengertian Hazard Analysis Critical Control Product (HACCP).....	45
2.	Tujuan Khusus HACCP	47
3.	Persyaratan Dasar HACCP	47
4.	Penerapan Sistem HACCP	48
C.	Pelaksanaan.....	55
1.	Deskripsi Produk	55
2.	Penyusunan Diagram Alir	56
3.	Analisis Bahaya dan Tindakan Pencegahannya	56
4.	Penetapan CCP.....	56
D.	Pembahasan	63
E.	Kesimpulan	66

DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN	70

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jumlah Tenaga Kerja PT. Dimas Reiza Perwira	10
Tabel 2. Kandungan Gizi Ikan Patin per 100 Gram	12
Tabel 3. Syarat Mutu Ikan Patin Fillet Beku	13
Tabel 4. Tindakan Koreksi Jika Terjadi Penyimpangan Pada CCP	54
Tabel 5. Deskripsi Produk	56
Tabel 6. Hasil Analisa HACCP Produk Ikan Patin Beku	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Peta Lokasi PT. Dimaz Reiza Perwira.....	4
Gambar 2. Tata Letak PT. Dimaz Reiza Perwira Surabaya.....	6
Gambar 3. Struktur Organisasi PT. Dimaz Reiza Perwira	7
Gambar 4. Proses Produksi Ikan Patin Beku	17
Gambar 5. Penerimaan Bahan Baku	18
Gambar 6. Pemindahan Bahan Baku	18
Gambar 7. Penimbangan Awal Bahan Baku	19
Gambar 8. Proses Pemotongan (Fillet) Ikan Patin	20
Gambar 9. Hasil Akhir Pemotongan (Fillet) Ikan Patin	20
Gambar 10. Proses Trimming Ikan Patin.....	21
Gambar 11. Proses Soaking Pada Ikan Patin	22
Gambar 12. Proses Sorting Ikan Patin	23
Gambar 13. Persiapan Tahap Penyusunan Pada Ikan Patin	24
Gambar 14. Tahap Penyusunan Ikan Patin.....	24
Gambar 15. Proses Pembekuan Ikan Patin	25
Gambar 16. Proses Glazing Ikan Patin.....	26
Gambar 17. Proses Pembekuan Dalam Ruangan ABF	27
Gambar 18. Proses Pengemasan Awal Pada Ikan Patin	28
Gambar 19. Pengemasan Tahap Akhir Sebelum Pengiriman	28
Gambar 20. Ruang Penyimpanan Sementara Sebelum Pengiriman	29
Gambar 21. Air Blast Freezing (ABF)	31
Gambar 22. Cold Storage	32
Gambar 23. Mesin Tumbler Soaking	33
Gambar 24. Metal Detector	33
Gambar 25. Neraca Digital.....	34
Gambar 26. Support case	34
Gambar 27. Diagram Keputusan Penentuan CCP	52
Gambar 28. Penetapan CCP	57