

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

LUTFITA DEWI SARTIKA
NPM. 21033010108

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

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

**LUTFITA DEWI SARTIKA
NPM. 21033010108**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2024**

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

LUTFITA DEWI SARTIKA

NPM. 21033010108

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK**

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2024

**PROSES PRODUKSI 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:

LUTFITA DEWI SARTIKA

NPM. 21033010108

Pembimbing

Ir. Niya Sarofa, MM.

NIP. 19630516 198803 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Disusun Oleh:

LUTFITA DEWI SARTIKA

NPM. 21033010108

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

Tim Penguji

Dosen Pembimbing

Luoman Agung W. S.TP. M.P

NPT. 17119890318063

Ir. Ulva Sarofa. MM.

NIP. 19630516 198803 2 001

Menyetujui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

Prof. Dr. Drs. Jarivah. MP.

NIP. 19550403 199103 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Disusun Oleh:

Lotfi Dewa Sartika

21033010108

SURABAYA, 24 JUNI 2024

TELAH DISETUJUI DAN DISEMINARKAN OLEH:

Dosen Pembimbing

Ir. Ulva Sarofa, MM

NIP. 19630516 198803 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Disusun Oleh:

Lutfita Dewi Sartika

21033010108

SURABAYA, JUNI 2024

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Sri Wahyuni', with a stylized flourish at the end.

(Sri Wahyuni)

Owner

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Lutfita Dewi Sartika

NPM : 21033010108

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/tidak revisi) Laporan Praktik Kerja Lapangan berjudul

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

Tim Penguji



Lugman Agung W. S.T.P. M.P.

NPT. 17119890318063.

Dosen Pembimbing



Ir. Ulva Sarofa. MM.

NIP. 19630516 198803 2 001

Mengetahui,

**Koordinator Program Studi Teknologi Pangan
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**



Dr. Rosida. S.T.P., 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 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 W, 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 Nuthfi Luqi dan Rifky Andri Pratama sebagai teman seperjuangan praktik kerja lapang yang selama ini telah memberikan bantuan dan motivasi.
8. Kepada Alan Hermawan partner yang selama ini telah memberikan bantuan dan motivasi.

9. Kepada Adrian Panjaitan teman yang telah memberikan arahan dan bantuan dalam pengerjaan laporan PKL ini.
10. Semua pihak yang telah membantu kelancaran dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapangan.

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

Lutfita Dewi Sartika

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan.....	2
C. Manfaat.....	2
D. Sejarah Perusahaan	3
E. Visi dan Misi Perusahaan	4
F. Kapasitas Produksi.....	4
G. Pemasaran Produk	4
H. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	4
F. Struktur Organisasi	7
G. Ketenagakerjaan	9
1. Klasifikasi Tenaga Kerja.....	9
2. Kondisi Tingkatan SDM.....	9
3. Hari dan Jam Kerja.....	9
5. Keselamatan dan Kesehatan Kerja.....	10
6. Fasilitas Karyawan.....	10
BAB II PROSES PRODUKSI	11
A. Tinjauan Pustaka.....	11
B. Proses Produksi Sambal Ikan di UD. Persada Utama Mandiri	23
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	28
A. Freezer double door	28
B. Chest Freezer	29
C. Timbangan Digital	29

D. Food Chopper	30
E. Kitchen Exhausted	31
F. Kompor	31
G. Wajan	32
H. Induction Sealing Machine	32
I. Heat Gun	34
J. Refrigerator	34
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	36
A. Sumber Air	36
B. Sumber Tenaga Listrik	36
C. Sumber Daya Manusia	36
D. Sanitasi dan Penanganan Limbah	37
E. Pengendalian Mutu	40
F. Gudang	42
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. Penerapan HACCP pada sambal ikan roa di UD. Persada Utama Mandiri	54
D. Kesimpulan dan Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	64

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kategori SDM UD.Persada Mandiri.....	9
Tabel 2. Kondisi Tingkatan SDM di UD. Persada Utama Mandiri	9
Tabel 3. Syarat Mutu Sambal	14
Tabel 4. Perbandingan PRP, CCP, dan OPRP	50
Tabel 5. Nilai tingkat keparan dan peluang terjadinya bahaya.....	52
Tabel 6. Identifikasi Potensi Bahaya	56
Tabel 7. Penilaian Bahaya Pada Produksi Sambal Ikan.....	57
Tabel 8. Hasil identifikasi CCP dan OPRP	59
Tabel 9. Pemantauan dan Tindakan Koreksi	60
Tabel 10. Verifikasi dan Dokumentasi.....	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Logo Sambal Ning Niniek UD. Persada Utama Mandiri	3
Gambar 2 Denah Lokasi UD. Persada Utama Mandiri	6
Gambar 3 Layout UD. Persada Utama Mandiri	7
Gambar 4 Struktur Organisasi UD. Persada Utama Mandiri.....	8
Gambar 6 Diagram Alir Proses Pembuatan Sambal Ikan	23
Gambar 7 Alir Produksi Sambal Ikan di UD. Persada Utama Mandiri	27
Gambar 8 Frezeer Double Door	28
Gambar 9 Chest Frezeer.....	29
Gambar 10 Timbangan Digital 1	29
Gambar 11 Food Choper	30
Gambar 12 Kitchen Hexaust.....	31
Gambar 13 Kompor.....	31
Gambar 14 Wajan	32
Gambar 15 Induction Sealing Machine	32
Gambar 16 Heat Gun	34
Gambar 17 Refrigerator	34
Gambar 18 Diagram Decision Tree Untuk Mengidentifikasi CCP	53
Gambar 19 Diagram Alir Proses Produksi Sambal Ikan di UD. Persada Utama. .	55