

**PROSES PRODUKSI *NUGGET* IKAN SWANGGI DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR
SIDOARJO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

DESTA MALDA SAVITRI
NPM. 20033010006

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

**PROSES PRODUKSI *NUGGET* IKAN SWANGGI DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR
SIDOARJO**

SKRIPSI



Oleh :

DESTA MALDA SAVITRI
NPM. 20033010006

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

**PROSES PRODUKSI *NUGGET* IKAN SWANGGI DI PT. INDO LAUTAN
MAKMUR SIDOARJO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Dalam Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan**

Oleh:

**DESTA MALDA SAVITRI
20033010006**

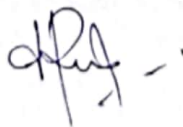
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR
SURABAYA
2025**

LEMBARAN PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI *NUGGET* IKAN SWANGGI
DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR SIDOARJO

Disusun Oleh :
DESTA MALDA SAVITRI
NPM. 20033010006

Surabaya, 22 Agustus 2023
TELAH DISETUJUI DAN DISEMINARKAN OLEH :
Dosen Pembimbing



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

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI *NUGGET* IKAN SWANGGI DI PT. INDO LAUTAN
MAKMUR SIDOARJO**

Disusun Oleh :

DESTA MALDA SAVITRI
NPM. 20033010006

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

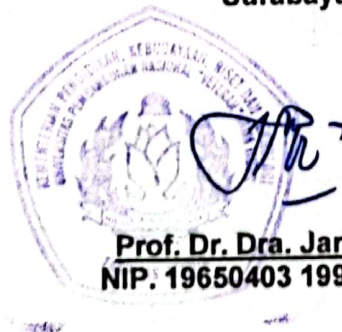
Tim Penguji


Ir. Ulya Sarofa, MM.
NIP. 19630516 198803 2 001

Dosen Pembimbing


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

**Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur
Surabaya**


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 : Desta Malda Savitri

NPM : 20033010006

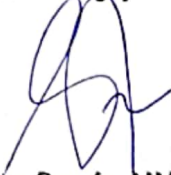
Program Studi: Teknologi Pangan

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

**PROSES PRODUKSI NUGGET IKAN SWANGGI DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR
SIDOARJO**

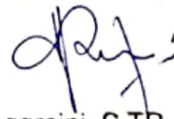
Surabaya, 10 November 2023

Tim Penguji



Ir. Ulya Sarofa, MM.
NIP. 19630516 198803 2 001

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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penyusun panjatkan kepada 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 Penyusunan laporan ini, kami menyadari bahwa laporan ini tidak dapat selesai tanpa bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, kami mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Orang tua yang selalu memberikan dukungan dan doanya selama ini.
2. Dr. Dra. Jariyah, MP. Selaku Dekan Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “ Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Rosida, S.TP., MP. Selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “ Veteran” Jawa Timur.
4. Riski Ayu Anggreini., S. TP., M.Sc selaku Dosen Pembimbing Praktik Kerja Lapang.
5. 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.
6. Amilia Dwi Fatmawati selaku sahabat dan partner PKL saya yang telah memberikan semangat dan mendengarkan keluh kesah saya selama ini.
7. Kedua orang tua saya yang telah memberikan semangat kepada saya.

Penulis berharap Laporan Praktik Kerja Lapang ini dapat bermanfaat bagi pembacanya. Penulis juga menyadari bahwa dalam Laporan Praktik Kerja Lapang ini masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, penulis berharap akan adanya kritik, saran serta usulan demi perbaikan. Laporan Praktik Kerja Lapangan yang akan dibuat di masa mendatang.

Surabaya, 20 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Sejarah Perusahaan	3
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	5
D. Struktur Organisasi (Bagan dan Keterangan)	10
E. Ketenagakerjaan	13
BAB II PROSES PRODUKSI	16
A. Tinjauan Pustaka	16
B. Proses Pengolahan Nugget Ikan Secara Umum	31
C. Proses Pembuatan Nugget Ikan di PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo.....	33
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASI	40
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	49
A. Sumber Air	49
B. Es Batu.....	49
C. Sumber Tenaga Listrik.....	50
D. Sanitasi Dan Penanganan Limbah	50
E. Gudang.....	59
F. Pengendalian Mutu	60
BAB V PEMBAHASAN	62
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	66
A. Kesimpulan	66
B. Saran.....	66
BAB VII TUGAS KHUSUS	67
DAFTAR PUSTAKA	89
LAMPIRAN	95

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Denah Lokasi PT. Indo Lautan Makmur	6
Gambar 2. Tata Letak Perusahaan.....	9
Gambar 3. Struktur Organisasi PT. Indo Lautan Makmur	10
Gambar 4. Ikan Swanggi.....	20
Gambar 5. Diagram Alir Proses Pengolahan Nugget.....	33
Gambar 6. Diagram Alir Proses Produksi Nugget Ikan di PT. Indo Lautan Makmur	39
Gambar 7. <i>Meat Slicer</i>	40
Gambar 8. Meat Mincer.....	40
Gambar 9 . Mesin Blender Adonan Cair	41
Gambar 10. <i>Silent Cutter</i>	42
Gambar 11. Nugget Forming Machine.....	42
Gambar 12. Batter and Breader Machine	43
Gambar 13. Continous Deep Frying	43
Gambar 14. <i>Lifting Machine</i>	44
Gambar 15. Mesin Penirisan.....	44
Gambar 16. Continous Band Sealer Machine	45
Gambar 17. Individual Quick Freezing (IQF)	45
Gambar 18. Contact Plate Freezer	46
Gambar 19. <i>Cold Storage</i>	46
Gambar 20. Timbangan Duduk.....	47
Gambar 21. Keranjang	47
Gambar 22. Bak	48
Gambar 23. Diagram Alir 12 Langkah-Langkah Penyusun dan Penerapan HACCP.....	71
Gambar 24. Contoh Pohon Keputusan Penentuan CCP TKK	75
Gambar 25. Diagram Alir Analisa Penerapan HACCP Proses Pembuatan Nugget Ikan PT. Indo Lautan Makmur	82

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Data Pendidikan Karyawan PT. Indo Lautan Makmur	13
Tabel 2. Jam Kerja Karyawan PT. Indo Lautan Makmur.....	13
Tabel 3. Persyaratan Mutu dan Keamanan Nugget Ikan	17
Tabel 4. Persyaratan Mutu dan Keamanan Pangan Produk Surimi Beku	22
Tabel 5. Komposisi Kimia Tepung Terigu dalam 100 gram bahan	24
Tabel 6. Komposisi Kimia Tepung Tapioka (per 100 gram bahan).....	25
Tabel 7. Formulasi Adonan Nugget Ikan.....	35
Tabel 8. Syarat Kuantitas Air Bersih	53
Tabel 9. Standar Air Produksi PT. Indo Lautan Makmur	54
Tabel 10. Tindakan Koreksi yang harus dilakukan jika ditemukan penyimpangan dari batas pada CCP.....	78
Tabel 11. Deskripsi Produk Nugget Ikan.....	80

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Gambar Proses Produksi Nugget di PT. Indo Lautan Makmur	95
Lampiran 2. Gambar Produk-produk di PT. Indo Lautan Makmur.....	96
Lampiran 3. Tabel Identifikasi Bahaya Proses Produksi Nugget Ikan PT. Indo Lautan Makmur	97
Lampiran 4. Tabel Penetapan CCP Proses Produksi Nugget Ikan PT. Indo Lautan Makmur	102
Lampiran 5. Tabel Control Measure Proses Produksi Nugget Ikan PT. Indo Lautan Makmur	107
Lampiran 6. Sertifikasi Halal (Produk Daging Olahan)	109
Lampiran 7. Sertifikasi Halal (Produk Ikan Olahan)	110
Lampiran 8. Sertifikat HACCP PT. Indo Lautan Makmur.....	111
Lampiran 9. Sertifikat Ketetapan Halal Produk PT. Indo Lautan Makmur.....	112
Lampiran 10. Sertifikat Ketetapan Halal Produk PT. Indo Lautan Makmur.....	113
Lampiran 11. Sertifikat BPOM Nugget Ikan	115