

**PROSES PRODUKSI BAKSO SAPI DI PT. MASSA MAKMOR FOOD AND BV,
SIDOARJO JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Oleh:

RAIDZA AZZAHRA MUFIDAH JAYA JAMALUDIN

NPM. 21033010099

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
2024**

**PROSES PRODUKSI BAKSO SAPI DI PT. MASSA MAKMOR FOOD AND BV,
SIDOARJO JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Oleh :

RAIDZA AZZAHRA MUFIDAH JAYA JAMALUDIN

NPM. 21033010099

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK**

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

2024

**PROSES PRODUKSI BAKSO SAPI DI PT MASSA MAKMOR FOOD AND BV,
SIDOARJO JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

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

Oleh:

Raidza Azzahra Mufidah Jaya Jamaludin

NPM. 21033010099

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK**

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

2024

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

**PROSES PRODUKSI BAKSO SAPI DI PT MASSA MAKMOR FOOD AND BV,
SIDOARJO JAWA TIMUR**

Oleh:

RAIDZA AZZAHRA MUDIFAH JAYA JAMALUDIN

NPM. 21033010099

Telah Dipertahankan Dihadapan dan Diterima oleh Tim
Penguji pada Tanggal 2 Juli 2024

Dosen Penguji

Dosen Pembimbing

Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP.
NIP. 19650304 199103 2 001

Dr. Hadi Munarko S.TP., M. Si
NIP. 19930104 202203 1006

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

Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP.
NIP. 19650304 199103 2 001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

**PROSES PRODUKSI BAKSO SAPI DI PT MASSA MAKMOR FOOD AND BV,
SIDOARJO JAWA TIMUR**

**MENGETAHUI DAN MENSETUJUI
DOSEN PEMBIMBING**



Dr. Hadi Munarko S.TP., M.Si
NIP. 19930104 202203 1 006

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Raidza Azzahra Mufidah Jaya Jamaludin
NPM : 21033010099
Program Studi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PRODUKSI BAKSO SAPI DI PT. MASSA MAKMOR FOOD AND BV,
SIDOARJO JAWA TIMUR**

Surabaya, 08 Juli 2024

Penguji

Pembimbing



Prof. Dr. Dra. Jariyah, S. TP., MP.
NIP. 19650304 199103 2 001



Dr. Hadi Munarko, S. TP., M. Si.
NIP. 19930104 202203 1 006

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI BAKSO SAPI DI PT MASSA MAKMOR FOOD AND BV,
SIDOARJO JAWA TIMUR**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**


PT. MMFOOD AND BV

MASRURIN

Pendamping PKL

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena telah memberikan Kesehatan dan kekuatan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dengan judul “Proses Produksi Bakso Sapi di PT. Massa Makmor Food and BV, Sidoarjo Jawa Timur”

Laporan ini disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban dan memenuhi persyaratan kelulusan tingkat sarjana jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Dalam penulisan laporan ini, penulis tidak terlepas dari bantuan serta doa dari berbagai pihak, dengan segala kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. 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 Pebangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, saran dan motivasi dalam proses pembuatan laporan.
4. Bapak Purwantoro selaku Direksi PT. Massa Makmor Food and BV yang telah memberikan izin untuk melaksanakan magang.
5. Seluruh karyawan PT. Massa Makmor Food and BV yang telah membantu penulis selama kegiatan magang.
6. Keluarga dekat penulis, Ibu, Ayah dan Kakak yang telah memberikan dukungan secara moral, material dan spiritual
7. Dita Yuliarti selaku rekan Magang Mandiri yang telah bekerja sama dengan baik serta memberikan dukungan dalam pelaksanaan magang hingga penyusunan laporan ini.
8. Teman-teman dan orang terdekat penulis yang telah memberikan dukungan, motivasi dan menemani penulis dalam penyusunan laporan.
9. Semua pihak yang telah membantu penulis yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna, baik dalam proses pembuatannya maupun hasil yang disajikan penulis. Untuk itu, penulis menerima kritik dan saran yang membangun agar laporan ini dapat menjadi lebih

baik. Akhir kata, penulis berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Surabaya, 24 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
1. Tujuan	2
2. Manfaat	2
B. Sejarah Perusahaan	3
C. Kapasitas Produksi	4
D. Pemasaran Produk	4
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	5
1. Lokasi Perusahaan.....	5
2. Layout Perusahaan	6
F. Struktur Organisasi	6
G. Ketenagakerjaan	9
1. Tenaga Kerja	9
2. Kesejahteraan	9
BAB II PROSES PRODUKSI	13
A. Tinjauan Pustaka.....	13
1. Bakso	13
2. Mutu dan Nilai Gizi Bakso	13
3. Bahan Baku.....	15
4. Bahan Tambahan	15
5. Proses Pembuatan Bakso	16
B. Uraian Proses di Perusahaan.....	20
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA.....	24
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI.....	28
A. Sumber Air	28
B. Sumber Tenaga Listrik.....	28
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	28
1. Sanitasi	29
2. Penanganan Limbah	32
D. Pengendalian Mutu	33

1. Bahan Baku.....	33
2. Proses Produksi	34
3. Produk Akhir.....	34
E. Gudang	34
BAB V PEMBAHASAN	36
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	39
A. Kesimpulan	39
B. Saran	39
BAB VII TUGAS KHUSUS	40
A. Latar Belakang	40
1. Tujuan	40
2. Manfaat	40
B. Tinjauan Pustaka.....	41
1. Produk Halal.....	41
2. Proses Sertifikasi Halal di Industri	42
3. Manajemen Rantai Pasok (<i>Supply Chain Management</i>).....	43
4. Manajemen Rantai Pasok Halal (<i>Halal Supply Chain Management</i>).....	44
C. Pembahasan.....	46
D. Kesimpulan dan Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	53

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Jam Kerja Produksi PT. Massa Makmor Food and BV	9
Tabel 2. 1 Persyaratan Mutu Bakso Daging Menurut SNI	14
Tabel 2. 2 Kriteria Mutu Sensori Bakso	15

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo PT. Massa Makmor Food and BV	4
Gambar 1. 2 Peta Lokasi PT. Massa Makmor Food and BV	11
Gambar 1. 3 Layout PT. Massa Makmor Food and BV	12
Gambar 2. 1 Diagram Alir Proses Produksi Bakso	20
Gambar 2. 2 Diagram Alir Proses Produksi di PT. Massa Makmor Food and BV	23
Gambar 3. 1 Bowl Cutter	24
Gambar 3. 2 Mesin Pencetak Bakso.....	25
Gambar 3. 3 Boiling Tank.....	25
Gambar 3. 4 Mesin Pengukus.....	26
Gambar 3. 5 Vacuum Machine.....	26
Gambar 7. 1 Proses Sertifikasi Halal Sesuai Ketentuan MUI	43
Gambar 7. 2 Alur Persediaan Bahan Baku di PT. Massa Makmor Food and BV	49
Gambar 7. 3 Kemasan Bakso Daging Sapi PT. Massa Makmor Food and BV ...	51