

**PROSES PRODUKSI KORNET DAGING SAPI (*CORNE*D BEEF) DI PT. KOKI INDOCAN
PANDAAN, PASURUAN, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Disusun Oleh :

NADIA IFFATUL ARIFAH

NPM : 21033010113

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

**PROSES PRODUKSI KORNET DAGING SAPI (CORNED BEEF) DI PT. KOKI
INDOCAN PANDAAN, PASURUAN, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Disusun Oleh :
NADIA IFFATUL ARIFAH
NPM : 21033010113

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

**PROSES PRODUKSI KORNET DAGING SAPI (CORNED BEEF) DI PT. KOKI
INDOCAN PANDAAN, PASURUAN, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

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

Disusun Oleh:

NADIA IFFATUL ARIFAH
NPM. 21033010113

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

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

**PROSES PRODUKSI KORNET DAGING SAPI (*CORNERD BEEF*) DI PT. KOKI
INDOCAN PANDAAN, PASURUAN, JAWA TIMUR**

Disusun oleh :

NADIA IFFATUL ARIFAH
NPM. 21033010113

SURABAYA, 26 JUNI 2024

TELAH DISETUJUI DAN DISEMINARKAN OLEH:

DOSEN PEMBIMBING



Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, MP
NIP. 19630708198903002

**LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN
PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

**PROSES PRODUKSI KORNET DAGING SAPI (*CORNEE BEEF*) DI PT. KOKI
INDOCAN PANDAAN, PASURUAN, JAWA TIMUR**

Diausun Oleh :

NADIA IFFATUL ARIFAH
NPM. 21033010113

Telah dipertahankan dan diterima oleh Tim Penguji pada tanggal 2 Juli 2024

Tim Penguji

Pembimbing


Riski Ayu Anggraeni, S. TP., M.Sc
NPT. 17219900427065


Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, MP.
NIP. 19630708198903002

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


Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 196504031991032001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

**PROSES PRODUKSI KORNET DAGING SAPI (CORNER BEEF) DI PT. KOKI
INDOCAN PANDAAN, PASURUAN, JAWA TIMUR**

MENGETAHUI DAN MENSETUJUI

**PEMBIMBING LAPANGAN
LAB DAN QUALITY CONTROL STAFF
PT. KOKI INDOCAN**



**PT. KOKI INDOCAN
SURABAYA**

RIRIN DWI INDARTIK

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas limpahan rahmat-Nya saya dapat melaksanakan Praktik Kerja Lapangan yang dilakukan sekaligus magang pada periode 15 Januari 2024 – 5 Mei 2023 di PT. Koki Indocan, Pandaan, Pasuruan, Jawa Timur dan juga menyelesaikan laporan Praktik Kerja Lapangan yang berjudul **“PROSES PRODUKSI KORNET DAGING SAPI (CORNED BEEF) DI PT. KOKI INDOCAN PANDAAN, PASURUAN, JAWA TIMUR”** dengan baik.

Laporan Praktik Kerja Lapang ini disusun untuk memenuhi konversi 20 SKS magang mandiri MBKM yang merupakan Sebagian persyaratan guna menyelesaikan studi Tingkat Strata-I Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Selain itu, laporan ini dapat digunakan untuk mengetahui praktis di lingkup industri makanan yang meliputi proses produksi dan pengelolaan, perencanaan dan pengendalian, aspek teknologi serta dapat dijadikan pembandingan antara teori perkuliahan dengan kondisi praktik di industri.

Ucapan terimakasih atas bantuan dan bimbingan selama persiapan dan pelaksanaan Praktik Kerja Lapang ini hingga selesainya laporan Praktik Kerja Lapang ini, saya sampaikan kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur,
2. Ibu Dr. Rosida, STP., MP. Selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur,
3. Ibu Riski Ayu Anggreini, S. TP., M. Sc. selaku dosen penguji yang telah bersedia menguji dan memberikan kritik dan saran kepada penulis,
4. Ibu Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, MP. Selaku dosen pembimbing sekaligus dosen penguji yang telah bersedia meluangkan waktu dan tenaganya untuk memberikan bimbingan serta memberikan kritik dan saran kepada penulis,
5. Bapak Putut Purgiantara selaku kepala divisi *Human Resource Development* yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan kegiatan magang mandiri MBKM di mitra PT. Koki Indocan,
6. Ibu Ririn Dwi Indartik selaku pembimbing lapangan yang telah membimbing dan memberikan banyak ilmu kepada penulis,

7. Bapak Robert, Bapak Taufiq, Ibu Lina, Ibu Sumini, Bapak Widodo, Bapak Karsono, Ibu Endang, dan seluruh karyawan di PT. Koki Indocan yang telah membimbing, mengarahkan, dan membagikan banyak pengalaman serta memberikan saran dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapang.
8. Seluruh keluarga yang selalu memberikan dukungan material dan spiritual selama pelaksanaan dan penyusunan laporan Praktik Kerja Lapang
9. May Nur Fadhilah selaku rekan Magang atas kerja samanya selama melaksanakan Praktik Kerja Lapang
10. Sahabat dan teman-teman Teknologi Pangan Angkatan 2021 yang selalu memberikan semangat dan dukungan kepada penulis selama menjalankan Praktik Kerja Lapang hingga selesainya penulisan laporan ini
11. Semua Pihak yang telah membantu penulis selama pelaksanaan Praktik Kerja Lapang hingga selesainya penulisan laporan secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Demikian Laporan Praktik Kerja Lapang ini saya susun, semoga dapat bermanfaat secara umum bangsa dan negara maupun perkembangan ilmu Teknologi Pangan di Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur pada khususnya. Saya sebagai penulis menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun tetap saya harapkan.

Surabaya, 2 Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Sejarah Singkat PT. Koki Indocan	3
C. Visi dan Misi	4
D. Logo Perusahaan.....	5
E. Produk dan Kapasitas Produksi	6
F. Pemasaran Produk	7
G. Lokasi Pabrik dan Tata Letak Perusahaan	7
H. Organisasi PT. Koki Indocan	12
I. Ketenagakerjaan	16
BAB II.....	20
PROSES PRODUKSI	20
A. Tinjauan Pustaka	20
B. Proses Produksi Kornet Daging Sapi di PT Koki Indocan	38
BAB III.....	57
PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	57
BAB IV	74
UNIT PENUNJANG PRODUKSI	74
A. Penyediaan air	74
B. Penyediaan bahan bakar kayu dan Uap.....	77
C. Penyediaan listrik	77
D. Sanitasi dan penanganan limbah	77

E. Pengendalian Mutu	84
BAB V	100
PEMBAHASAN	100
BAB VI	104
KESIMPULAN	104
A. Kesimpulan	104
B. Saran	104
BAB VII	105
TUGAS KHUSUS	105
A. Pendahuluan	105
B. Tinjauan Pustaka	107
C. Penerapan Sanitasi dan Pengolahan Limbah Cair Produksi Kernet Daging Sapi “KOKIN” di PT. Koki Indocan, Pandaan, Pasuruan	116
D. Pembahasan	137
E. Kesimpulan dan Saran	141
DAFTAR PUSTAKA	143
LAMPIRAN	152

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Jumlah Karyawan PT. Koki Indocan	17
Tabel 1. 2 Data Pendidikan Karyawan PT. Koki Indocan	17
Tabel 2. 1 Mutu daging kornet menurut SN.....	21
Tabel 2. 3 Komposisi Zat Gizi dalam 100gram kornet daging sapi.....	22
Tabel 2. 4 Komposisi Zat Gizi dalam 100gram daging sapi.....	23
Tabel 2. 5 Tingkatan mutu daging sapi secara fisik.....	23
Tabel 2. 6 Syarat mutu garam untuk konsumsi SNI 3556:2016	28
Tabel 2. 7 Nilai gizi buah pala pada setiap 100 gram.....	35
Tabel 2. 8 Komposisi zat gizi gula pasir dalam 100gram berat bahan.....	35
Tabel 4. 1 Persyaratan air untuk industri pengolahan pangan.....	75
Tabel 4. 2 Standar derajat kevakuman	94
Tabel 4. 3 Uji mikrobiologi berdasarkan SNI	95
Tabel 7. 1 Parameter Fisik Media Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi.....	108
Tabel 7. 2 Parameter Biologi Media Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi.....	108
Tabel 7. 3 Parameter Kimia Media Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi	109
Tabel 7. 4 Penerapan Sanitasi di PT. Koki Indocan	116
Tabel 7. 5 Baku mutu air limbah untuk industri pengalengan hasil perikanan yang melakukan satu jenis kegiatan pengolahan.....	135
Tabel 7. 6 Hasil Uji Limbah PT. Koki Indocan	136

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Kantor PT. Koki Indocan	3
Gambar 1. 2 Logo PT. Koki Indocan.....	5
Gambar 1. 3 Produk PT. Koki Indocan	6
Gambar 1. 4 Lokasi PT. Koki Indocan	8
Gambar 1. 5 Tata Letak Pabrik.....	10
Gambar 1. 6 Tata letak ruang produksi.....	11
Gambar 1. 7 Struktur Organisasi PT. Koki Indocan	15
Gambar 2. 1 Skor parameter kualitas daging sapi berdasarkan warna daging (SNI 3932:2008).....	24
Gambar 2. 2 Skor parameter kualitas daging sapi berdasarkan warna lemak (SNI 3932:2008)	25
Gambar 2. 3 Jenis bagian karkas sapi	26
Gambar 2. 4 Reaksi Kimia perubahan alliin menjadi allicin pada bawang putih. 33	
Gambar 2. 5 Struktur kimia monosodium glutamate (MSG)	34
Gambar 2. 6 Diagram alir proses produksi kornet PT. Koki Indocan	39
Gambar 2. 7 Operasi pertama double seamer; (b) Operasi kedua double seamer (Marifio et al., 2002).....	48
Gambar 2. 8 Proses seaming tutup dan badan kaleng (Marifio et al., 2002).....	49
Gambar 2. 9 Perambatan panas produk secara konveksi dan konduksi,	52
Gambar 3. 1 Timbangan duduk.....	57
Gambar 3. 2 Box container	58
Gambar 3. 3 Palet kayu dan palet plastik	58
Gambar 3. 4 Hand trolley	59
Gambar 3. 5 Hand pallet	59
Gambar 3. 6 Forklift	60
Gambar 3. 7 Alat pemotong daging dan tulang	61
Gambar 3. 8 Timbangan meja	61
Gambar 3. 9 Timbangan digital	62
Gambar 3. 10 Mincer	62
Gambar 3. 11 Mixer.....	63
Gambar 3. 12 Stainless steel tray	63
Gambar 3. 13 Rak trolley	64
Gambar 3. 14 Exhaust machine	64

Gambar 3. 15 Mesin double seamer	65
Gambar 3. 16 can washer	66
Gambar 3. 17 Kolam air	66
Gambar 3. 18 Mesin horizontal retort	67
Gambar 3. 19 Keranjang retort.....	68
Gambar 3. 20 Overhead crane.....	69
Gambar 3. 21 Steam boiler	69
Gambar 3. 22 Generator set	70
Gambar 3. 23 Can code machine.....	70
Gambar 3. 24 Wire mesh belt conveyor	71
Gambar 3. 25 Exhaust fan	71
Gambar 3. 26 Water filter system	72
Gambar 3. 27 UV light insect trap	72
Gambar 3. 28 Meja produksi stainless steel	73
Gambar 4. 1 Skor warna daging sapi menurut SNI.....	85
Gambar 4. 2 Skor warna lemak sapi menurut SNI.....	85
Gambar 4. 3 Pengukuran Head space dan derajat Kevakuman	94
Gambar 4. 4 Hasil pemeriksaan produk	99
Gambar 7. 1 Oil trap dengan 3 bak dan sekat pemisah.....	127
Gambar 7. 2 Bak ekualisasi	129
Gambar 7. 3 Alur proses ekualisasi	130
Gambar 7. 4 Skema proses anaerob.....	131
Gambar 7. 5 Area pengolahan limbah secara aerobik.....	133
Gambar 7. 6 Proses pengolahan limbah secara aerobik model <i>continuos flow tanks</i>	133
Gambar 7. 7 Area proses settling limbah.....	134

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi kegiatan PKL di PT. Koki Indocan	152
Lampiran 2. Sertifikat Kelayakan Pengolahan	153
Lampiran 3. Laporan hasil Uji outlet air limbah	153
Lampiran 4. Sertifikat ISO 14001:2015	154
Lampiran 5. Sertifikat ISO 45001:2018	154
Lampiran 6. Instalasi Pengolahan Air Limbah PT. Koki Indocan.....	155
Lampiran 7. Area pengolahan limbah IPAL	1554