

**PROSES PRODUKSI KERUPUK UDANG
DI PT CANDI JAYA AMERTA
SIDOARJO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Disusun Oleh:

AGATHA ADELIA KURNIASARI

NPM. 21033010042

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

**PROSES PRODUKSI KERUPUK UDANG
DI PT CANDI JAYA AMERTA
SIDOARJO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Disusun Oleh:
AGATHA ADELIA KURNIASARI
NPM. 21033010042

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

PROSES PRODUKSI KERUPUK UDANG

DI PT CANDI JAYA AMERTA

SIDOARJO

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**Diajukan untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam Memperoleh Gelar
Sarjana Teknologi Pangan**

Disusun oleh:

AGATHA ADELIA KURNIASARI

NPM. 21033010042

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR

SURABAYA

2024

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI KERUPUK UDANG

DI PT CANDI JAYA AMERTA

Disusun oleh;

AGATHA ADELIA KURNIASARI
NPM. 21033010042

SURABAYA, 03 Juli 2024

Telah disetujui dan diseminarkan oleh:

DOSEN PEMBIMBING



Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2001

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI KERUPUK UDANG

DI PT. CANDI JAYA AMERTA

Disusun oleh :

AGATHA ADELIA KURNIASARI

NPM. 21033010042

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada
tanggal 3 Juli 2024

Penguji

Pembimbing

Lugman Agung Wicaksono, S.TP., MP
NPT. 17119890318063

Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2001

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



Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2001

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI KERUPUK UDANG

DI PT. CANDI JAYA AMERTA

SIDOARJO

MENGETAHUI DAN MENYETUJUI

PEMBIMBING LAPANGAN

SECTION HEAD QUALITY CONTROL



ALIK NURACHMAWATI, S. TP.

UNIEVRSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL VETERAN JAWA TIMUR
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Agatha Adelia Kurniasari

NPM : 21033010042

Program Studi : Teknologi Pangan

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

PROSES PRODUKSI KERUPUK UDANG DI PT. CANDI JAYA AMERTA

Surabaya, 5 Juli 2024

Penguji,



Lugman Agung W., S.TP., MP.
NPT. 17119890318063

Pembimbing,



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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan
Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur



Dr. Rosida, S.TP., MP.
NIP. 197102192021212004

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas limpahan rahmat-Nya penulis dapat melaksanakan Praktik Kerja Lapangan di PT Candi Jaya Amerta dan menyelesaikan laporan dengan judul "Proses Produksi Kerupuk Udang".

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan merupakan salah satu mata kuliah wajib yang menjadi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan studi tingkat Strata I di Jurusan Teknologi Pangan UPN "Veteran" Jawa Timur. Disamping hal tersebut, adanya kegiatan ini juga menjadi sarana bagi mahasiswa dalam memperoleh pengalaman kerja serta dan praktis yang ada di lapangan. Hal ini berkaitan dengan aspek teknologi, proses produksi dan pengelolaan, perencanaan dan pengendalian, serta studi komparasi antara teori yang di dapatkan dalam perkuliahan dengan realita dan kondisi di lapangan.

Penulis menyadari bahwa kegiatan serta penyusunan laporan ini tak luput dari berbagai kendala dan terdapat banyak pihak yang berjasa dalam membantu, memberikan dorongan, serta membimbing sehingga laporan ini dapat terselesaikan. Ucapan terima kasih penulis ingin sampaikan kepada:

1. Prof. Dr. Dra Jariyah, M.P. selaku Dekan Fakultas Teknik UPN "Veteran" Jawa Timur sekaligus dosen pembimbing praktik kerja lapangan yang telah memberikan saran dan masukan selama berjalannya kegiatan dan penyusunan laporan.
2. Dr. Rosida, S. TP, MP selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN "Veteran" Jawa Timur.
3. Bapak/Ibu selaku dosen penguji seminar praktik kerja lapangan dan magang mandiri.
4. Allah Bapa yang telah memberikan rahmat dan karunianya sehingga laporan Kerja Praktik dapat terselesaikan.
5. Kedua orang tua yang telah memberikan dukungan secara moral dan spiritual yang tiada henti.
6. Ibu Alik Nurachmawati selaku pembimbing lapangan di PT Candi Jaya Amerta yang telah memberikan ilmu, arahan, masukan, dan saran selama penulis menjalankan kegiatan praktik serta para pegawai perusahaan yang telah memberikan ilmu dan pelajaran selama melakukan kegiatan praktik kerja lapang.

7. Zhafa Nesya Salsabila selaku rekan praktik kerja lapangan atas kerja samanya selama melaksanakan kegiatan praktik dan penyusunan laporan.
8. Terakhir dan tidak kalah penting, diri sendiri. Terima kasih telah menjadi pribadi yang tangguh dan kuat dalam menghadapi segala permasalahan yang ada dan pada akhirnya laporan ini dapat terselesaikan. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini jauh dari kata sempurna dan masih banyak kekurangan, maka dari itu penulis dengan rendah hati berharap adanya kritik dan saran yang membangun.

Demikian laporan praktik kerja lapangan ini penulis susun, semoga dapat digunakan dan bermanfaat sebagaimana mestinya bagi khalayak umum maupun institusi dalam mengembangkan ilmu khususnya di Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.

Surabaya, 03 Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan dan Manfaat.....	2
a. Tujuan	2
b. Manfaat.....	3
C. Sejarah Perusahaan	3
D. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	4
E. Struktur Organisasi	7
F. Ketenagakerjaan	14
BAB II PROSES PRODUKSI.....	16
A. Tinjauan Pustaka	16
1. Udang vannamei.....	16
2. Kerupuk Udang	18
3. Karakteristik Mutu Udang	19
4. Karakteristik Mutu Kerupuk Udang.....	19
5. Bahan Baku Kerupuk Udang.....	22
6. Proses Pembuatan Kerupuk Udang Menurut Literatur	25
B. Uraian Proses Pengolahan Kerupuk Udang di PT Candi Jaya Amerta	27
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASI	32
A. Mesin.....	32
B. Alat	35
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	40
A. Sumber Air.....	40
B. Sumber Listrik.....	42
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah	42
1. Sanitasi	42
2. Penanganan Limbah	45
D. Pengendalian Mutu.....	46
BAB V PEMBAHASAN	49
BAB VI PENUTUP.....	53
A. Kesimpulan.....	53

B. Saran.....	53
BAB VII TUGAS KHUSUS.....	54
A. Latar Belakang	54
1. Tujuan	55
2. Manfaat.....	55
B. Tinjauan Pustaka	55
C. Data Hasil Pengamatan.....	65
D. Pembahasan	65
E. Kesimpulan dan Saran	69
1. Kesimpulan	69
2. Saran	69
DAFTAR PUSTAKA.....	70
LAMPIRAN.....	73

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Pembagian shift tenaga kerja PT. Candi Jaya Amerta	14
Tabel 2. Persyaratan mutu dan keamanan pangan kerupuk ikan, udang, dan moluska.....	21
Tabel 3. Persyaratan mutu pangan dan keamanan pangan pada pengujian udang segar	63
Tabel 4. Hasil pengamatan pengendalian mutu udang mentah di PT. Candi Jaya Amerta	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tata Letak PT Candi Jaya Amerta	5
Gambar 2. Tata Letak Lokasi PT. Candi Jaya Amerta	6
Gambar 3. Struktur Organisasi PT. Candi Jaya Amerta	8
Gambar 4. Udang vaname (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	17
Gambar 5. Diagram alir proses pembuatan kerupuk	25
Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan Kerupuk Udang Kancing 2x1 cm di	31
Gambar 7. Mixer	32
Gambar 8. Mesin Jus Udang	32
Gambar 9. Mesin pengering/oven.....	33
Gambar 10. Mesin pengayak.....	33
Gambar 11. Mesin metal detector.....	34
Gambar 12. Mesin Straping	34
Gambar 13. Keranjang Plastik	35
Gambar 14. Keranjang Plastik Kuning	35
Gambar 15. Troli	36
Gambar 16. Timbangan Digital	36
Gambar 17. Rak Besi	37
Gambar 18. Drum Plastik	37
Gambar 19. Pallet Plastik	37
Gambar 20. Hand Pallet	38
Gambar 21. Moisture Analyze.....	39
Gambar 22. Sumber air di PT. Candi Jaya Amerta	41
Gambar 23. Diagram alir IPAL PT. Candi Jaya Amerta	46
Gambar 24. Diagram alir pengolahan udang kupas mentah beku	59