

**PENETAPAN SANITASI PADA SAMBAL TUNA ASAP MEREK "NING NINIEK"
DI UD. PERSADA UTAMA MANDIRI KECAMATAN WONOCOLO KOTA
SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIR KERJA LAPANG



Oleh :

RIFKY ANDRI PRATAMA
NPM. 21033010104

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

**PENERAPAN SANITASI PADA SAMBAL TUNA ASAP MEREK "NING NINIEK"
DI UD. PERSADA UTAMA MANDIRI, KECAMATAN WONOCOLO, KOTA
SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



RIFKY ANDRI PRATAMA
NPM: 21033010104

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

2024

**PENERAPAN SANITASI PADA SAMBAL TUNA ASAP MEREK "NING NINIEK"
DI UD. PERSADA UTAMA MANDIRI, KECAMATAN WONOCOLO, KOTA
SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar
Sarjana Gelar Sarjana Teknologi Pangan**

Oleh:

Rifky Andri Pratama

NPM. 21033010104

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

2024

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PENERAPAN SANITASI PADA SAMBAL TUNA ASAP MEREK "NING NINIEK"
DI UD. PERSADA UTAMA MANDIRI, KECAMATAN WONOCOLO, KOTA
SURABAYA**

Disusun oleh :
Rifky Andri Pratama
NPM. 21033010104

Telah diseminarkan di hadapan dan diterima oleh Tim Penguji

Pada tanggal 5 Juli 2024

Tim Penguji

Dosen Pembimbing


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


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

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


Prof. Dr. Dra. Jarivah, MP.
NIP. 19650403 199103 2 001

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PENERAPAN SANITASI PADA SAMBAL TUNA ASAP MEREK "NING NINIEK"
DI UD. PERSADA UTAMA MANDIRI, KECAMATAN WONOCOLO, KOTA
SURABAYA**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**



Sri Wahyuni

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Rifky Andri Pratama

NPM : 21033010104

Program Studi : Teknologi Pangan

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

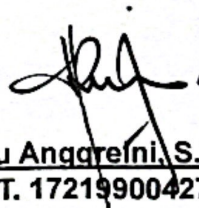
**PENERAPAN SANITASI PADA SAMBAL TUNA ASAP MEREK "NING NINIEK"
DI UD. PERSADA UTAMA MANDIRI, KECAMATAN WONOCOLO, KOTA
SURABAYA**

Tim Penguji

Dosen Pembimbing



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



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



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

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, Puji Syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas limpahan Rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang berjudul “Proses Produksi Sambal Tuna Asap Merek ”Ning Niniek” di UD. Persada Utama Mandiri, Kecamatan Wonocolo, Kota Surabaya”. Tujuan dari penulisan ini adalah untuk memenuhi persyaratan kelulusan tingkat sarjana jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

Penulisan laporan ini tentunya penulis tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Untuk itu, penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Ibu Dr. Rosida, STP. MP selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Ibu Riski Riski Ayu Anggreini, S.TP., M.Sc selaku dosen pembimbing yang telah banyak memberikan bimbingan dan pengarahan untuk penyusunan laporan PKL.
4. Ibu Sri Wahyuni selaku pemilik sekaligus pembimbing Praktik Kerja Lapangan serta seluruh staff dan karyawan di UD. Persada Utama Mandiri yang sudah membantu kelancaran kerja praktik ini.
5. Ibu, almarhum bapak, dan keluarga saya yang sangat saya sayangi dan selalu saya doakan, yang selalu memberikan doa, dukungan dan restunya guna terselesainya laporan praktik kerja lapang ini.
6. Teman-teman rekan tim Praktik Kerja Lapangan yang telah bekerja sama selama melaksanakan Praktik Kerja Lapangan
7. Semua rekan-rekan Teknologi Pangan 2021 yang tidak dapat disebutkan satu demi satu, yang selalu memberikan informasi dan bantuan semangat.
8. Teman-teman seperjuangan Teknologi Pangan yang selama ini telah memberikan bantuan dan motivasi.
9. Seluruh pihak yang telah membantu terselesaikannya Laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL), yang tidak bisa disebutkan satu-persatu, saya ucapkan banyak terima kasih.

Penulis mengharapkan dengan adanya penulisan ini dapat menambah wawasan dan cakrawala dalam berfikir untuk lebih maju dan agar bermanfaat bagi yang berkepentingan. Penulis menyadari bahwa penulisan ini masih jauh dari kesempurnaan sehingga mengharapkan kritik dan saran yang membangun sehingga berguna bagi penyusun untuk menyempurnakan Laporan Praktik Kerja Lapangan ini.

Surabaya, Juli 2024

Rifky Andri Pratama

DAFTAR ISI

JUDUL	i
LEMBAR PENGAJUAN PEMENUHAN PERSYARATAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PEMBIMBING LAPANGAN	iv
KETERANGAN REVISI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	1
DAFTAR TABEL.....	2
BAB I PENDAHULUAN.....	3
A. Latar Belakang.....	3
B. Sejarah Perusahaan	5
C. Visi Misi.....	7
D. Logo Perusahaan.....	7
E. Kapasitas Produksi	7
F. Pemasaran Produk	7
G. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	8
H. Struktur Organisasi	10
I. Ketenagakerjaan.....	12
BAB II PENUNJANG PRODUKSI	14
A. Tinjauan Pustaka	14
B. Proses Produksi Sambal Tuna Asap di UD. Persada Utama Mandiri.....	23
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA.....	29
A. <i>Freezer double door</i>	29
B. <i>Chest Freezer</i>	30
C. Timbangan Digital	30
D. <i>Food Chopper</i>	31
E. <i>Kitchen Exhausted</i>	32
F. Kompor	32
G. Wajan.....	33
H. <i>Induction Sealing Machine</i>	33
I. <i>Heat Gun</i>	34
J. <i>Refigerator</i>	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	43
BAB V PEMBAHASAN	44
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	46
A. Kesimpulan	46
B. Saran	46
BAB VII TUGAS KHUSUS	47
A. Pendahuluan.....	47
B. Tinjauan Pustaka	48
C. Hasil Pengamatan.....	54
D. Pembahasan.....	55
E. Penutup	57
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo Sambal Ning Niniek UD. Persada Utama Mandiri.....	7
Gambar 2. Denah Lokasi UD. Persada Utama Mandiri	9
Gambar 3. Layout UD. Persada Utama Mandiri.....	10
Gambar 4. Struktur Organisasi UD. Persada Utama Mandiri	11
Gambar 5. Diagram Alir Proses Pembuatan Sambal Tuna Asap.....	23
Gambar 6. Diagram Alur Proses Produksi Sambal Ikan di UD. Persada Utama Mandiri.....	28
Gambar 7. <i>Freezer Double Door</i>	29
Gambar 8. <i>Chest Freezer</i>	30
Gambar 9. Timbangan Digital	30
Gambar 10. <i>Food Chopper</i>	31
Gambar 11. <i>Kitchen Exhaust</i>	32
Gambar 12. Kompor	32
Gambar 13. Wajan.....	33
Gambar 14. <i>Induction Sealing Machine</i>	33
Gambar 15. <i>Heat Gun</i>	34
Gambar 16. <i>Refigerator</i>	34

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kategori SDM UD. Persada Utama Mandiri	12
Tabel 2. Kondisi Tingkatan SDM di UD. Persada Utama Mandiri	12
Tabel 3. Hasil Pengamatan Sanitasi di UD. Persada Utama Mandiri Ning Niniek	54