

**PROSES PRODUKSI *FROZEN MEAL* PEPES IKAN DORI MASKAPAI GARUDA
INDONESIA DI PT AEROFOOD ACS SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Dosen Pembimbing :

Dr. Dedin F. Rosida, S.TP. M. Kes

Disusun oleh :

NADHIFFA JASMINE AULIA

NPM : 21033010084

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

2024

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI FROZEN MEAL PEPES IKAN DORI MASKAPAI GARUDA
INDONESIA DI PT AEROFOOD ACS SURABAYA

Disusun Oleh :

NADHIFFA JASMINE AULIA
NPM. 21033010084

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada tanggal
27 Agustus 2024

Tim Penguji

Pembimbing

Dr.Yushinta Aristina S., SPI., MP.
NIP. 21219821229301

Dr. Dedin F. Rosida, S.TP. M. Kes.
NIP. 195703071986032001

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

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

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

**PROSES PRODUKSI FROZEN MEAL PEPES IKAN DORI MASKAPAI
GARUDA INDONESIA DI PT AEROFOOD ACS SURABAYA**

Disusun oleh :

NADHIFFA JASMINE AULIA
NPM 21033010084

SURABAYA, 10 JULI 2024

TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH:

DOSEN PEMBIMBING

Dr. Dedin F. Rosida, S.TP. M. Kes.
NIP. 195703071986032001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI *FROZEN MEAL* PEPES IKAN DORI MASKAPAI GARUDA INDONESIA DI PT AEROFOOD ACS SURABAYA

Mengetahui Dan Menyetujui

Pembimbing Lapangan



Soedarwanto. SE

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

FAKULTAS TEKNIK

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

Jl. Raya Rungkut Madya Gunung Anyar Telp. (031) 8782179 Fax. (031) 8782257
Surabaya 60294

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Nadhiffa Jasmine Aulia

NPM : 21033010084

Program Studi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PRODUKSI *FROZEN MEAL* PEPES IKAN DORI MASKAPAI
GARUDA INDONESIA DI PT AEROFOOD ACS SURABAYA**

Tim Penguji



Dr. Yushinta Aristina S., SPi., MP.
NIP. 21219821229301

Pembimbing



Dr. Dedin F. Rosida, S.TP. M. Kes.
NIP. 195703071986032001

Mengetahui

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



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

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT. karena atas Rahmat dan Karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapang untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan. Laporan ini berjudul “Proses Produksi *Frozen meal* Pepes Ikan Dori Maskapai Garuda Indonesia Di PT Aerofood Acs Surabaya”. Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunianya sehingga laporan Praktik Kerja Lapang dapat terselesaikan.
2. Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Rosida, STP., MP. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dan Dosen Pembimbing.
4. Dr. Dedin F. Rosida, S.TP. M. Kes. selaku Dosen Pembimbing Praktik Kerja Lapang yang telah membimbing dengan sabar dan memberikan arahan selama Praktik Kerja Lapang berlangsung.
5. Dosen Penguji seminar Praktik Kerja Lapang yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan.
6. Direksi PT. Aerofood ACS Surabaya yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan Praktik Kerja Lapang di PT. Aerofood ACS Surabaya.
7. Soedarwanto, SE selaku pembimbing lapangan yang telah bersedia membimbing dan membagikan banyak ilmu dan pengalaman kepada penulis.
8. Seluruh staff dan karyawan PT. Aerofood ACS Surabaya yang telah membantu, memberikan saran dan masukan kepada penulis selama melaksanakan Praktik Kerja Lapang.
9. Kedua orang tua dan seluruh keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan secara moral dan spiritual yang tiada henti.
10. Kezia dan Sellyda Elmiah selaku rekan Praktik Kerja Lapang yang sudah menemani dan berjuang bersama.
11. Teman-teman seperjuangan Teknologi Pangan yang selama ini telah memberi bantuan dan motivasi.

Penulis mengharapkan dengan adanya penulisan laporan ini dapat menambah wawasan dan cakrawala dalam berpikir untuk lebih maju di masa mendatang serta bisa bermanfaat bagi yang berkepentingan. Penulis juga menyadari bahwa penulisan laporan ini masih jauh dari kesempurnaan sehingga mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan Hasil Praktik Kerja Lapangan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan dan Manfaat.....	3
C. Sejarah Perusahaan	3
D. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	5
E. Struktur Organisasi.....	8
F. Ketenagakerjaan	12
BAB II.....	18
PROSES PRODUKSI.....	18
A. Tinjauan Pustaka.....	18
B. Uraian Proses Pengolahan	27
BAB III.....	35
PERALATAN DAN SPESIFIKASI.....	35
BAB IV	38
UNIT PENUNJANG PRODUKSI	38
A. Sumber Air	38
B. Sumber Tenaga Listrik.....	38
C. Hygiene dan Sanitasi.....	39
D. Pengendalian Hama	39
E. Penanganan limbah.....	41
F. Pengendalian Mutu.....	44
G. Gudang.....	49
BAB V	51
PEMBAHASAN	51

BAB VI	53
KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
BAB VII	54
TUGAS KHUSUS	54
A. Pendahuluan	54
B. Tinjauan Pustaka	55
C. Pembahasan	61
DAFTAR PUSTAKA.....	75
LAMPIRAN.....	79

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Rincian Status Pekerja Dan Penempatan	12
Tabel 2. Rincian Shift Pekerja.....	13
Tabel 3. Rincian Pendidikan SDM PT. Aerofood ACS Surabaya.....	14
Tabel 4. List Peralatan dan Spesifikasinya	36
Tabel 5. Lanjutan List Peralatan dan Spesifikasinya.....	37
Tabel 6. Standar Mutu Bahan Baku Frozen meal Pepes Ikan Dori	45
Tabel 7. Lanjutan Standar Mutu Bahan Baku Frozen meal Pepes Ikan Dori.	46
Tabel 8. Standar Label Dry goods.....	49
Tabel 9. Signifikansi Bahaya	60
Tabel 10. Jabatan dan Posisi Tim HACCP	61
Tabel 11. Deskripsi Produk <i>Frozen meal</i> Pepes Ikan Dori.....	62
Tabel 12. Identifikasi Bahaya	65
Tabel 13. Penentuan Titik Kritis	67
Tabel 14. CCP dan Batas Kritis Proses Produksi Frozen meal Ikan Dori.....	68
Tabel 15. Tindakan Koreksi	72

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo Aerofood ACS Indonesia.....	4
Gambar 2. Tata Letak Lantai 1 Perusahaan	6
Gambar 3. Tata Letak Lantai 2 Perusahaan	7
Gambar 4. Bagan Struktur Organisasi Perusahaan	9
Gambar 5. Sarung Tangan	17
Gambar 6. Hairnet dan Masker.....	17
Gambar 7. Apron	17
Gambar 8. Safety Shoes.....	17
Gambar 9. Diagram Alir Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku.....	30
Gambar 10. Diagram Alir Pengolahan Frozen Food	34
Gambar 11. Gluetrap	40
Gambar 12. Fly catcher	40
Gambar 13. Insect killer	41
Gambar 14. Kemasan <i>Aluminium foil</i> untuk <i>Frozen meal</i>	48
Gambar 15. Termologger.....	48
Gambar 16. Peletakkan termologger pada <i>freezer</i> truk.....	48
Gambar 17. Standar Penyimpanan Barang	50
Gambar 18. Diagram Alir Proses	63
Gambar 19. Pohon keputusan HACCP	66

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Sertifikasi Quality Management	79
Lampiran 2. Sertifikasi Food Safety	80
Lampiran 3. Sertifikasi Halal	81
Lampiran 4. Certificate Of Compliance	82
Lampiran 5. Proses Produksi <i>Frozen meal</i> Pepes Ikan Dori.....	83
Lampiran 6. Lembar Penilaian PKL.....	84
Lampiran 7. Loogbook Kegiatan	85