

**PROSES PRODUKSI GURITA BEKU FLOWER,
DI PT BUMI MENARA INTERNUSA**

Laporan Praktik Kerja Lapangan



Oleh

Shevilla Aleyza Palestina

NPM. 21033010069

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

LEMBAR PENGESAHAN

**PROSES PRODUKSI GURITA BEKU FLOWER
DI PT BUMI MENARA INTERNUSA SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Disusun Oleh:

SHEVILLA ALEYZA PALESTINA

NPM. 21033010069

SURABAYA, 11 JULI 2024

Disetujui untuk diseminarkan oleh

DOSEN PEMBIMBING

Dr. Muhammad Alfid K., S.PI, M.Si
NIP. 21119940 82230 3

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI GURITA BEKU FLOWER
DI PT BUMI MENARA INTERNUSA SURABAYA**

Disusun Oleh:

SHEVILLA ALEYZA PALESTINA

NPM. 21033010069

Telah dipertahankan di hadapan dan diterima oleh Tim

Penguji pada tanggal 2 Juli 2024

Tim Penguji

Pembimbing


Dr. drh. Ratna Yulistiani, MP
NPT. 19620719 199803 2 001


Dr. Muhammad Alfid K, S.PI, M.Si
NIP. 21119940 82230 3

Mengetahui,

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


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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI GURITA BEKU *FLOWER*
DI PT BUMI MENARA INTERNUSA SURABAYA**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**

(Farid Nurcahyono)

**Asisten Manajer Produksi Ikan
PT BUMI MENARA INETRNUA**

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Shevilla Aleyza Palestina

N.P.M : 21033010069

Program Studi : Teknologi Pangan

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

PROSES PRODUKSI GURITA BEKU *FLOWER*
DI PT BUMI MENARA INTERNUSA

Surabaya, 11 Juli 2024

Dosen Penguji



Dr. drh. Ratna Yulistiani, MP
NPT. 19620719 199803 2 001

Dosen Pembimbing



Dr. Muhammad Alfid K., S.Pi, M.Si
NIP. 21119940 82230 3

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan PKL mengenai “Proses Produksi Gurita Beku *Flower* di PT. Bumi Menara Internusa” dengan baik. Maksud dan tujuan adanya laporan praktik kerja lapangan ini yaitu dalam rangka melengkapi salah satu persyaratan kurikulum yang harus dijalani untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan (S.TP).

Kemudahan dan kelancaran dalam penyusunan laporan PKL ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini dengan rasa hormat penulis menyampaikan ucapan terimakasih atas bantuan dan bimbingannya kepada:

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP., selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Rosida, S.TP, MP., selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Muhammad Alfid K., S.Pi., M.Si, selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan semangat serta bersedia meluangkan waktunya membimbing penulis dalam penyusunan laporan ini.
4. Dr. drh. Ratna Yulistiyan, MP. selaku dosen penguji sidang yang telah meluangkan waktu dalam memberikan kritik, saran, serta masukan demi menyempurnakan laporan ini.
5. Mama Annisa selaku orangtua yang memberikan segala dorongan, kesabaran, dukungan material dan spiritual hingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini dengan baik.
6. Qi Ahmad Luthfi yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran, serta membantu mengarahkan penulis dalam penyusunan laporan.
7. Direksi PT. PT Bumi Menara Internusa yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan Praktik Kerja Lapang.
8. Kakak Genta selaku Staff Training Center di PT Bumi Menara Internusa yang menjadi kakak pendamping penulis selama di perusahaan.
9. Bapak Farid Nurcahyono selaku asisten manajer produksi ikan sekaligus sebagai pembimbing di lapangan dan segenap staff dan karyawan di PT Bumi

Menara Internusa yang senantiasa memberikan ilmu dan bimbingan selama melakukan praktik kerja lapangan.

10. Teman kerja praktik Oka dan Sofia yang telah membantu dan bekerja sama selama melakukan praktik kerja lapangan.
11. Semua pihak yang penulis tidak dapat sebutkan satu per satu.

Demikian laporan praktik kerja lapangan ini penulis susun, semoga dapat bermanfaat secara umum bagi bangsa dan negara serta secara khusus bagi perkembangan ilmu Teknologi Pangan di Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam laporan hasil penelitian ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun tetap penulis harapkan.

Surabaya, 27 Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Sejarah Perusahaan	3
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	5
BAB II PROSES PRODUKSI	19
A. Tinjauan Pustaka	19
B. Proses Produksi Gurita Beku Flower Secara Umum	21
C. Proses Produksi Gurita Beku Flower di PT Bumi Menara Internusa ..	28
BAB III MESIN DAN PERALATAN	36
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	42
A. Sumber Air	42
B. Sumber tenaga Listrik	43
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah	43
BAB V PEMBAHASAN	51
BAB VI PENUTUP	58
BAB VII TUGAS KHUSUS PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI GURITA BEKU FLOWER HINGGA SIAP DIDISTRIBUSIKAN	59
A. Latar Belakang	59
B. Tinjauan Pustaka	60
C. Pembahasan	61
D. Penutup	70
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo PT BMI	4
Gambar 1.2 Denah lokasi PT BMI	6
Gambar 1.3 Denah letak area produksi PT BMI	8
Gambar 1.4 Struktur organisasi PT BMI	9
Gambar 2.1 Octopus cyanea	19
Gambar 2.2 Produk gurita beku flower	21
Gambar 2.3 Produk gurita beku ball type	22
Gambar 2.4 Produk gurita beku cutting	22
Gambar 2.5 Produk gurita beku block whole	22
Gambar 2.6 Diagram alir proses produksi gurita beku flower di PT BMI	28
Gambar 2.7 Proses penerimaan bahan baku pada industri	29
Gambar 2.8 Proses defrost gurita	29
Gambar 2.9 Proses sortir gurita	30
Gambar 2.10 Proses pembersihan gurita	31
Gambar 2.11 Proses pembersihan tentakel gurita	31
Gambar 2.12 Proses susun gurita sebelum dibekukan	32
Gambar 2.13 Proses pembekuan gurita flower	33
Gambar 2.14 Penimbangan gurita beku flower	33
Gambar 2.15 Proses glazing	34
Gambar 2.16 Proses pengemasan gurita beku flower	34
Gambar 2.17 Proses penyimpanan produk	35

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komponen gizi <i>Octopus cyanea</i>	20
Tabel 7.1 Hasil uji mikrobiologi produk akhir gurita beku flower.....	68
Tabel 7.2 Hasil uji mikrobiologi air area cephalopoda	70

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil pengujian laboratorium produk gurita beku flower.....	74
Lampiran 2 Hasil pengujian laboratorium air yang digunakan pada produksi gurita	74