

**PROSES PRODUKSI KARI AYAM DI PT. KOKI INDOCAN PANDAAN,
PASURUAN, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Disusun Oleh :

MAY NUR FADHILAH

NPM : 21033010109

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

**PROSES PRODUKSI KARI AYAM DI PT. KOKI INDOCAN PANDAAN,
PASURUAN, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Disusun Oleh :

MAY NUR FADHILAH

NPM : 21033010109

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK**

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2024

**PROSES PRODUKSI KARI AYAM 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:

**MAY NUR FADHILAH
NPM. 21033010109**

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

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

PROSES PRODUKSI KARI AYAM DI PT. KOKI INDOCAN PANDAAN, PASURUAN,
JAWA TIMUR

Disusun oleh :

MAY NUR FADHILAH
NPM. 21033010109

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 KARI AYAM DI PT. KOKI INDOCAN PANDAAN, PASURUAN,
JAWA TIMUR**

Disusun Oleh :

**MAY NUR FADHILAH
NPM. 21033010109**

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

Tim Penguji

Pembimbing


**Riski Ayu Anggreini, 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 KARI AYAM DI PT. KOKI INDOCAN PANDAAN, PASURUAN,
JAWA TIMUR**

MENGETAHUI DAN MENYETUJUI

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



RIRIN DWI INDARTIK

KATA PENGANTAR

Segala puji dan rasa syukur kami panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan magang yang berjudul “Proses Produksi Pengalengan Makanan Di Pt. Koki Indocan Pandaan, Pasuruan, Jawa Timur” dengan baik dan tepat waktu.

Laporan ini disusun sebagai satu syarat penyelesaian Kegiatan Magang dan memenuhi standar 20 SKS Kemendikbud dalam beberapa mata kuliah di Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Laporan ini merupakan hasil kegiatan magang selama 4 bulan yang berlangsung pada 15 Januari – 3 Mei 2024. Laporan ini berhasil diselesaikan berkat bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP., selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Ibu Dr. Rosida, S.TP., MP., selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Ibu Riski Ayu Anggreini, S.TP, M.Sc selaku Dosen Penguji yang sudah yang telah bersedia menguji serta memberikan kritik dan saran kepada penulis.
4. Ibu Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, MP selaku Dosen Pembimbing yang sudah meluangkan waktu untuk melakukan bimbingan, memberikan saran serta pembenaran terhadap laporan magang yang dibuat penulis.
5. Bapak Putut Purgiantara selaku kepala divisi *Human Resource Development*
6. Ibu Ririn Dwi Indartik selaku Kepala lab dan *Quality control* dan dosen 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 MBKM
8. Orang Tua dan keluarga penulis yang telah memberikan dukungan berupa financial, moril, dan spiritual.

9. Kepada teman magang penulis (Nadia Iffatul Arifah) selaku kelompok magang industri atas kerjasama dan dukungan dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapangan hingga.
10. Semua Pihak yang telah membantu penulis selama pelaksanaan Magang hingga selesainya penulisan laporan secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan kegiatan Magang ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang bersifat membangun guna kesempurnaan laporan penulis selanjutnya. Penulis berharap semoga laporan ini serta pengetahuan dan pengalaman yang diperoleh selama menjalani kegiatan magang dapat memberikan manfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 26 Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
ABSTRAK	vii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Magang	2
C. Manfaat Magang	2
D. Tujuan Penulisan Topik Magang	3
BAB II	4
LOKASI MAGANG	4
A. Sejarah	4
B. Struktur Organisasi	6
C. Visi dan Misi Perusahaan	9
D. Kegiatan Produksi	9
BAB III	14
PELAKSANAAN MAGANG	14
A. Posisi Kegiatan Magang	14
B. Metodologi Penyelesaian Tugas	15
C. Pembelajaran Hal Baru	15
D. Pembahasan Terkait Rekognisi Mata Kuliah	16
BAB V	100
PENUTUP	100
DAFTAR PUSTAKA	101
LAMPIRAN	104

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Pabrik PT. Koki Indocan.....	4
Gambar 2. 2 Logo PT. Koki Indocan.....	5
Gambar 2. 3 Produk PT. Koki Indocan.....	5
Gambar 3. 1 Produk Kari Ayam.....	19
Gambar 3. 2 Diagram Alir Proses Produksi Kari Ayam.....	25
Gambar 3. 3 Produksi Sarden Saus Tomat	25
Gambar 3. 4 Diagram Alir Proses Produksi Sarden Saus Tomat.....	30
Gambar 3. 5 Kegiatan Sortasi Buah	31
Gambar 3. 6 Pencucian Bahan Baku.....	43
Gambar 3. 7 Kegiatan seputar teknologi Pemanfaatan dan pengolahan limbah ...	50
Gambar 3. 8 Proses pengolahan limbah secara aerob	51
Gambar 3. 9 Pengembangan Produk Kari.....	55
Gambar 3. 10 Evaluasi Sensori	63
Gambar 3. 11 Kuisioner Uji Hedonik	63

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Rekognisi Mata Kuliah	16
Tabel 3. 2 Capaian Mata Kuliah teknologi pengolahan daging dan ikan.....	17
Tabel 3. 3 Tingkat Mutu Daging Ayam	20
Tabel 3. 4 Capaian Mata Kuliah Teknologi pengolahan buah dan sayur	31
Tabel 3. 5 Nilai Gizi Labu Siam	32
Tabel 3. 6 Nilai Gizi Pada Buah Nanas.....	35
Tabel 3. 7 Standar Mutu Nanas.....	37
Tabel 3. 8 Standar Mutu Semangka	37
Tabel 3. 9 Capaian Mata Kuliah teknologi pengolahan legum, Sereal, dan umbi.....	40
Tabel 3. 10 Capaian Mata Kuliah teknologi pemanfaatan dan penanganan limbah	46
Tabel 3. 11 Capaian Mata Kuliah Pengembangan Produk	53
Tabel 3. 12 Resep Pengembangan Produk Kari.....	57
Tabel 3. 13 Capaian mata kuliah evaluasi sensori.....	59
Tabel 3. 14 Hasil Uji Friedman Parameter Warna.....	64
Tabel 3. 15 Ranging pada Parameter Warna.....	65
Tabel 3. 16 Hasil Uji Friedman Parameter Rasa.....	66
Tabel 3. 17 Ranging pada Parameter Rasa.....	67
Tabel 3. 18 Hasil Uji Friedman Parameter Aroma	68
Tabel 3. 19 Ranging pada Parameter Aroma	69
Tabel 3. 20 Hasil Uji Friedman Parameter Rasa.....	69
Tabel 3. 21 Ranging pada Parameter Aroma	71
Tabel 3. 22 Capaian Pembelajaran Mata Kuliah Legislasi Pangan	71
Tabel 3. 23 Identifikasi GMP Di PT. Koki Indocan	90
Tabel 3. 24 CPMK mata kuliah kewirausahaan.....	92
Tabel 3. 25 Analisis Biaya Habis Pakai	94
Tabel 3. 26 Analisis SWOT	96

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 <i>Logbook</i> Bulan Januari	104
Lampiran 2 <i>Logbook</i> Bulan Februari	109
Lampiran 3 <i>Logbook</i> Bulan Maret	118
Lampiran 4 <i>Logbook</i> Bulan April	124
Lampiran 5 <i>Logbook</i> bulan Mei	129
Lampiran 6 <i>Logbook</i> Bulan Juni	130
Lampiran 7 Sertifikat Kelayakan Pengolahan	142
Lampiran 8 Sertifikat ISO 9001:2015 dan ISO 45001:2018	143
Lampiran 9 Sertifikat ISO 14001:2015 dan ISO 22000:2018.....	142
Lampiran 10 Hasil Uji Limbah	143

ABSTRAK

Program Magang Industri Mandiri MBKM merupakan program yang dilakukan untuk mewadahi mahasiswa dalam melakukan implementasi dari bidang keilmuan yang telah didapatkan selama berada di bangku perkuliahan. Magang Industri berkerjasama dengan mitra industri PT. Koki Indocan yang terletak di Jl. Pahlawan Tawi 1, Desa Karangjati, Kecamatan Pandaan, Kabupaten Pasuruan Jawa Timur. PT. Koki Indocan merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang industri pengalengan berbagai jenis pangan olahan. PT. Koki Indocan memproduksi aneka makanan olahan siap saji yang dikemas dalam kemasan kaleng, diantaranya sarden, rendang, kornet ayam, kare ayam, sayur lodeh, fruit cocktail, dan masih banyak lagi. Selama pelaksanaan program Magang Industri Mandiri MBKM, kegiatan yang dilakukan mengarah terhadap beberapa capaian mata kuliah pada konversi 20 SKS. Mata kuliah yang diimplementasikan dalam program magang, meliputi mata kuliah wajib, diantaranya adalah teknologi pengolahan daging dan ikan, teknologi pengolahan sayur dan buah, teknologi pengolahan legum, sereal, dan umbi, teknologi pemanfaatan dan penanganan limbah, pengembangan produk, evaluasi sensori, legislasi pangan, dan kewirausahaan, dan PKL (Praktik Kerja Lapangan). Dengan adanya rekognisi dari mata kuliah, kegiatan magang yang dilakukan oleh mahasiswa menjadi beragam. Kegiatan yang dilakukan sehari-hari selama kegiatan magang berlangsung diantaranya adalah kegiatan pengecekan kualitas bahan baku, kegiatan produksi, dan juga kegiatan operasional perusahaan lain.

Kata Kunci: Magang Industri, MBKM, pengalengan, implementasi mata kuliah