

**PROSES PRODUKSI RENDANG DAGING SAPI DI HIKMAH FOOD KATERING
BUSINESS UNIT DARI PT. HIKMAH SEJAHTERA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Disusun Oleh:

Dandy Sukma Aditama Armany
NPM. 21033010105

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

**PROSES PRODUKSI RENDANG DAGING SAPI DI HIKMAH FOOD KATERING
BUSINESS UNIT DARI PT. HIKMAH SEJAHTERA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

**Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam Memperoleh Gelar Sarjana
Teknologi Pangan**

Disusun Oleh :

DANDY SUKMA A.A

NPM. 21033010105

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR

SURABAYA

2024

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

PROSES PRODUKSI RENDANG DAGING SAPI DI HIKMAH FOOD KATERING
BUSINESS UNIT DARI PT. HIKMAH SEJAHTERA

Disusun Oleh :

DANDY SUKMA A.A

NPM. 21033010105

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

Tim Penguji



Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, MP.

NIP. 196307081989032002

Pembimbing



Rahmawati, S.Pi., M.Sc.

NPT. 21219920326304

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P

NIP. 196504031991032001

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI RENDANG DAGING SAPI DI HIKMAH FOOD KATERING
BUSINESS UNIT DARI PT. HIKMAH SEJAHTERA**

Disusun Oleh :

DANDY SUKMA A.A

NPM. 21033010105

Surabaya, 4 Juli 2024

TELAH DISETUJUI DAN DISEMINARKAN OLEH :

Dosen Pembimbing



Rahmawati, S.Pi., M.Sc.

NPT. 21219920326304

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI RENDANG DAGING SAPI DI HIKMAH FOOD KATERING
BUSINESS UNIT DARI PT. HIKMAH SEJAHTERA**

**Mengetahui dan Menyetujui
Pembimbing Lapangan**



Hadi Suprasetno AMd.Gz

SPV. QC & PPIC PT. Hikmah Sejahtera

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Dandy Sukma Aditama Armany

NPM : 21033010105

Program Studi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PRODUKSI RENDANG DAGING SAPI DI HIKMAH FOOD KATERING
BUSINESS UNIT DARI PT. HIKMAH SEJAHTERA**

Tim Penguji

Pembimbing

Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, MP.

NIP. 196307081989032002

Rahmawati, S.Pl., M.Sc.

NPT. 21219920326304

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



NIP. 19710219202121204

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kehadiran Allah SWT, karena atas rahmat dan karuniannyaNya sehingga kegiatan Praktek Kerja Lapangan ini hingga penyusunan laporan kegiatan Praktek Kerja Lapangan dapat diselesaikan dengan baik dan tepat pada waktu yang telah ditentukan. Sholawat serta salampun kami haturkan kepada junjungan kita Nabi Besar Muhammad SAW dan para sahabatnya, yang telah memberikan tauladan baik sehingga akal dan fikiran penyusun mampu menyelesaikan Laporan Kampus Mengajar ini, semoga kita termasuk umatnya yang kelak mendapatkan syafa'at dalam menuntut ilmu.

Program Praktek Kerja Lapangan ini disusun sebagai salah satu syarat tugas akhir perkuliahan dan sebagai bentuk pertanggung jawaban terhadap Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur, Fakultas Teknik Program Studi Teknologi Pangan, serta mitra yang telah memberikan kesempatan untuk belajar di mitra tersebut lebih dalam. Praktek Kerja Lapangan yang telah dilakukan oleh penulis ini sangat memberikan ilmu yang bermanfaat, baik dalam pengalaman yang diperoleh dari tempat magang maupun akademik yang penulis tidak dapat saat masa kuliah.

Dalam penyusunan laporan Kegiatan Magang ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu:

1. Ibu Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P. selaku Dekan Fakultas Teknik UPN "Veteran" Jawa Timur.
2. Ibu Dr. Rosida, S.TP.,M.P. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN "Veteran" Jawa Timur.
3. Ibu Rahmawati, S.Pi., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Praktek Kerja Lapangan yang telah bersedia meluangkan waktu dan memberikan tenaga untuk memberikan bimbingan, saran, dan kritik selama kegiatan Praktek Kerja Lapangan berlangsung.
4. Ibu Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, MP. selaku Dosen Penguji seminar Praktek Kerja Lapangan atas ketersediaan waktu dan dukungan moral yang telah diberikan.
5. Bapak Syaifudin Zuhri, S.Psi. selaku Manager HRD & GA PT. Hikmah Sejahtera yang telah memberikan izin untuk melaksanakan Praktek Kerja Lapangan serta memberikan fasilitas untuk menunjang segala bentuk kegiatan selama kegiatan Praktek Kerja Lapangan.
6. Bapak Hadi Suprayetno AMd.Gz selaku SPV QC & PPIC PT. Hikmah Sejahtera yang telah membimbing dan memberikan arahan selama kegiatan Praktek Kerja Lapangan berlangsung.

7. Kak Sitha dan Kak Rafi selaku pembimbing lapangan QC & PPIC PT. Hikmah Sejahtera yang telah membimbing dan memberikan banyak pengalaman serta ilmu yang bermanfaat terkait kegiatan di lapangan.
8. Seluruh staff dan pegawai PT. Hikmah Sejahtera yang telah memberikan bimbingan dan ilmu yang bermanfaat serta membantu penyelesaian tugas selama melakukan Praktek Kerja Lapangan serta telah bersedia memberikan data yang diperlukan penulis
9. Maghfira Cursiva, Nabita Maliyya Farhana, dan Darryn Madina Swandaru selaku rekan Magang, atas kerjasamanya selama kegiatan Praktek Kerja Lapangan berlangsung.
10. Orang tua serta kakak penulis yang telah memberikan dukungan baik secara materil maupun spiritual kepada penulis, sehingga penulis dapat mengikuti semua rangkaian kegiatan Praktek Kerja Lapangan dengan baik.
11. Semua teman yang telah memberi berbagai bentuk bantuan yang memudahkan penulis dalam menyelesaikan kegiatan Praktek Kerja Lapangan.

Demikian laporan praktek kerja lapangan ini kami susun, semoga dapat bermanfaat secara umum bangsa dan negara maupun perkembangan ilmu Teknologi Pangan di Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur pada khususnya. Kami menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun tetap kami harapkan.

Surabaya, Juni 2024

Dandy Sukma Aditama Armany

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Sejarah Perusahaan	3
C. Visi dan Misi Perusahaan.....	4
D. Logo dan Struktur Perusahaan	5
E. Lokasi dan Denah Perusahaan	9
F. Sertifikasi	16
G. Kapasitas Produksi	18
H. Ketenagakerjaan	19
I. Pemasaran	20
BAB II PROSES PRODUKSI	23
A. Tinjauan Pustaka.....	23
1. Rendang	23
B. Uraian Proses Produksi Rendang Daging Sapi (Wicaksani & Adriyani, 2017)	26
C. Uraian Proses Produksi Rendang Daging Sapi di PT Hikmah Sejahtera	29
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA.....	32
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	45
A. Sumber Daya Manusia	45
B. Sumber Bahan Bakar.....	45
C. Sumber Air.....	45
D. Sumber Tenaga Listrik.....	46
E. Sumber Bahan Baku	46
F. Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	46
G. Pengendalian Mutu	50
H. Gudang	52
I. Transportasi	52
BAB V PEMBAHASAN.....	53
BAB VI PENUTUP	57
A. Kesimpulan.....	57
BAB VII TUGAS KHUSUS.....	58

A. Pendahuluan	58
B. Tinjauan Pustaka.....	59
C. Penerapan GMP (<i>Good Manufacturing Practices</i>) di PT Hikmah Sejahtera	62
D. Pembahasan	71
C. Penutup.....	79
DAFTAR PUSTAKA.....	81
LAMPIRAN.....	87

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Data Total Pesanan Tahun 2023	19
Tabel 2 Data Pegawai PT. Hikmah Sejahtera.....	19
Tabel 3 Penetapan CCP di PT X (Wicaksani & Adriyani, 2017)	56
Tabel 4. Penerapan GMP (Good Manufacturing Practices) di PT Hikmah Sejahtera	62
Tabel 5. Lanjutan Penerapan GMP (Good Manufacturing Practices) di PT Hikmah Sejahtera	63
Tabel 6. Lanjutan Penerapan GMP (Good Manufacturing Practices) di PT Hikmah Sejahtera	64
Tabel 7. Lanjutan Penerapan GMP (Good Manufacturing Practices) di PT Hikmah Sejahtera	65
Tabel 8. Lanjutan Penerapan GMP (Good Manufacturing Practices) di PT Hikmah Sejahtera	66
Tabel 9. Lanjutan Penerapan GMP (Good Manufacturing Practices) di PT Hikmah Sejahtera	67
Tabel 10. Lanjutan Penerapan GMP (Good Manufacturing Practices) di PT Hikmah Sejahtera	68
Tabel 11. Lanjutan Penerapan GMP (Good Manufacturing Practices) di PT Hikmah Sejahtera	69
Tabel 12. Lanjutan Penerapan GMP (Good Manufacturing Practices) di PT Hikmah Sejahtera	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo PT. Hikmah Sejahtera	5
Gambar 1. 2 Logo Merk Hikmah Food Katering	5
Gambar 1. 3 Struktur PT Hikmah Sejahtera.....	7
Gambar 1. 4 Denah Lokasi PT. Hikmah Sejahtera	10
Gambar 1. 5 Denah Tata Letak PT. Hikmah Sejahtera	11
Gambar 1. 6 Denah Tata Letak Dapur Produksi	13
Gambar 1. 7 Denah Kantor Administrasi Lantai 1 PT. Hikmah Sejahtera.....	15
Gambar 1. 8 Denah Kantor Administrasi Lantai 2 PT. Hikmah Sejahtera.....	16
Gambar 1. 9 Akun Instagram Hikmah Food Catering.....	21
Gambar 2. 1 Diagram Alir Produksi Rendang Daging di PT X.....	27
Gambar 2. 2 Lanjutan Gambar Diagram Alir Produksi Rendang Daging di PT X.....	28
Gambar 2. 3 Diagram Alir Pembuatan Rendang Daging di Hikmah Food Catering	29
Gambar 3. 1 Timbangan Analitik.....	32
Gambar 3. 2 Trolley.....	33
Gambar 3. 3 Rak Aluminium.....	34
Gambar 3. 4 Chiller 4 Pintu.....	35
Gambar 3. 5 Kompor Gas 1 Tungku	36
Gambar 3. 6 Kompor Gas 1 Tungku High Pressure	36
Gambar 3. 7 Kompor Gas 2 Tungku High Pressure	37
Gambar 3. 8 Mesin Pemanggang	37
Gambar 3. 9 Mesin Penggiling Bumbu	38
Gambar 3. 10 Panci Besar/Dandang	39
Gambar 3. 11 Wajan.....	39
Gambar 3. 12 Box Kontainer	40
Gambar 3. 13 Meja Aluminium	40
Gambar 3. 14 Blower	41
Gambar 3. 15 Exhaust.....	42
Gambar 3. 16 Freezer Box.....	42
Gambar 3. 17 Cold Storage	43
Gambar 3. 18 Wakul	44