

**PROSES PENGOLAHAN BAKSO IKAN (Bentuk Bintang)  
DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR, SIDOARJO**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



**Oleh:**

**DEVIA PATSA INDRIANA**  
**NPM. 19033010029**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
SURABAYA  
2022**

**PROSES PENGOLAHAN BAKSO IKAN (Bentuk Bintang)  
DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR, SIDOARJO**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

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

**Oleh :**

**DEVIA PATSA INDRIANA  
NPM : 19033010029**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR  
SURABAYA  
2022**

**LEMBAR PENGESAHAN  
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PENGOLAHAN BAKSO IKAN (Betuk Bintang)  
DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR, SIDOARO**

Disusun Oleh :

**DEVIA PATSA INDRIANA**

**NPM. 19033010029**

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada  
31 Agustus 2022

**Tim Penguji**

**Pembimbing**



**Dr. Rosida, S.TP., M.P.**  
**NIP. 197102192021212004**



**Andre Yusuf Trisna Putra, S.TP., M.Sc.**  
**NIP. 198912172024061002**

**Mengetahui,**

**Dekan Fakultas Teknik dan Sains**

**Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**



**Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP**  
**NIP. 19650403 199103 2 001**



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"  
JAWA TIMUR  
FAKULTAS TEKNIK

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
Jl. Raya Rungkut Madya Gunung Anyar Surabaya. Telp 031 8782179. Fax 031  
8782257  
www.upnjatim.ac.id

---

**KETERANGAN REVISI**

Mahasiswa di bawah ini

Nama : Devia Patsa Indriana

NPM : 19033010029

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

**PROSES PENGOLAHAN BAKSO IKAN (Bentuk Bintang) DI PT. INDO  
LAUTAN MAKMUR, SIDOARO**

Surabaya, 27 Oktober 2022

Tim Penguji

Pembimbing

Dr. Rosida, STP., MP  
NIP. 19710219202121 2004

Andre Yusuf Trisna Putra, S.TP., M.Sc  
NPT. 17 1 19891217 064

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

Dr. Ir. Sri Winarti, M.P  
NIP.19630708 198903 2 002

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

**PROSES PENGOLAHAN BAKSO IKAN (Bentuk Bintang)  
DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI  
PEMBIMBING LAPANGAN**



**Cakra Laksana  
Quality Assurance**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT atas segala limpahan rahmat, taufik dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang berjudul “Proses Pembuatan Bakso Ikan Bentuk Bintang di PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo” dengan baik.

Laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini disusun untuk memenuhi persyaratan kelulusan tingkat sarjana program studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Dalam penyusunan laporan ini, penulis menyadari bahwa tentunya tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis banyak mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Dra. Jariyah, M.P, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Ir. Sri Winarti, M.P, selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Andre Yusuf Trisna Putra, S.TP, M.Sc, selaku Dosen Pembimbing Praktik Kerja Lapangan yang telah memberikan saran dan masukan dalam penyusunan laporan.
4. Dosen Penguji Seminar Praktik Kerja Lapangan.
5. Bapak Cakra Laksana dan Mbak Anggia Ayu selaku Pembimbing Lapangan di PT. Indo Lautan Makmur.
6. Karyawan PT. Indo Lautan Makmur yang memberikan informasi terkait proses produksi kepada penulis saat Praktik Kerja Lapangan berlangsung maupun dalam proses penulisan laporan.
7. Alm. Bapak, Ibu, dan Kakak-kakak yang telah memberikan doa dan dukungan hingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktik Kerja Lapangan.
8. Gina Yulianingsih selaku rekan Praktik Kerja Lapangan atas kerjasamanya selama melaksanakan kegiatan hingga penyusunan laporan.
9. Teman-teman seperjuangan Teknologi Pangan Angkatan 2019 yang telah memberikan doa dan dukungan selama melaksanakan kegiatan hingga penyusunan laporan.

Semoga amal baik yang telah diberikan kepada penulis dengan tulus dan ikhlas akan mendapatkan balasan yang setimpal dari Allah SWT. Penulis berharap dengan adanya penulisan laporan ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan dalam berpikir lebih maju di masa yang akan datang. Penulis pun menyadari bahwa penyusunan laporan ini masih terdapat kekurangan dan jauh dari kata sempurna sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak.

Surabaya, 14 Agustus 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan .....	2
1.3 Manfaat .....	2
1.4 Sejarah Perusahaan .....	3
1.5 Lokasi dan Tata Letak .....	4
1.6 Struktur Organisasi .....	6
1.7 Ketenagakeraan .....	10
<b>BAB II PROSES PRODUKSI</b> .....	<b>12</b>
2.1 Tinjauan Pustaka .....	12
2.2 Proses Pembuatan Surimi Beku di PT. Indo Lautan Makmur .....	21
2.3 Proses Pembuatan Bakso Ikan Menurut Literatur .....	24
2.4 Proses Pembuatan Bakso Ikan di PT. Indo Lautan Makmur .....	26
<b>BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASI</b> .....	<b>30</b>
3.1 <i>Frozen meat slicer</i> .....	30
3.2 <i>Blender Adonan Cair</i> .....	31
3.3 <i>Bowl Cutter Mixer</i> .....	31
3.4 Mesin Pencetak Bakso Ikan Bentuk Bintang .....	32
3.5 Boiling Tank .....	33
3.6 Bak Pendingin .....	34
3.7 <i>Individually Quick Frozen (IQF)</i> .....	34
3.8 <i>Continous Band Sealer Machine</i> .....	35
3.9 <i>Cold Storage</i> .....	36
3.10 <i>Meat Cart</i> .....	36
3.11 Keranjang .....	37
3.12 Bak Fiber .....	38
3.13 Timbangan .....	38
3.14 Saringan .....	39
3.15 Hand Pallet .....	40
<b>BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI</b> .....	<b>41</b>
4.1 Sumber Air .....	41
4.2 Es Batu .....	41
4.3 Sumber Tenaga Listrik .....	41
4.4 Sanitasi dan Hygiene .....	42
4.5 Sumber Energi (Boiler) .....	46
4.6 Gudang .....	46
4.7 Pengolahan Limbah .....	47
4.8 Pengendalian Mutu .....	48
<b>BAB V PEMBAHASAN</b> .....	<b>51</b>
<b>BAB VI PENUTUP</b> .....	<b>56</b>
6.1 Kesimpulan .....	56
6.2 Saran .....	56
<b>BAB VII TUGAS KHUSUS</b> .....	<b>57</b>
7.1 Pendahuluan .....	57
7.2 Tinjauan Pustaka .....	58

7.3 Hasil Pengamatan .....	61
7.4 Pembahasan .....	62
7.5 Kesimpulan .....	63
7.6 Saran .....	63
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>64</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>68</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Data Pendidikan Karyawan PT. Indo Lautan Makmur .....	10
Tabel 1.2. Jam Kerja Karyawan PT. Indo Lautan Makmur .....	11
Tabel 2.1. Persyaratan Mutu dan Keamanan Bakso .....	14
Tabel 2.2. Kandungan Gizi Ikan Swanggi .....	15
Tabel 3.1. Spesifikasi <i>Frozen Meat Slicer</i> .....	30
Tabel 3.2. Spesifikasi <i>Blender</i> Adonan Cair .....	31
Tabel 3.3. Spesifikasi <i>Silent Cutter</i> .....	32
Tabel 3.4. Spesifikasi Mesin Pencetak Bakso .....	32
Tabel 3.5. Spesifikasi <i>Boiling Tank</i> .....	33
Tabel 3.6. Spesifikasi Bak Pendinginan .....	34
Tabel 3.7. Spesifikasi <i>Individually Quick Frozen (IQF)</i> .....	35
Tabel 3.8. Spesifikasi <i>Continuous Band Sealer Machine</i> .....	35
Tabel 3.9. Spesifikasi <i>Cold Storage</i> .....	36
Tabel 3.10. <i>Spesifikasi Meat</i> .....	37
Tabel 3.11. Spesifikasi Keranjang Industri .....	37
Tabel 3.12. Spesifikasi Bak <i>Fiber</i> .....	38
Tabel 3.13. Spesifikasi Timbangan .....	38
Tabel 3.14. Spesifikasi Saringan .....	39
Tabel 3.15. Spesifikasi <i>Hand Pallet</i> .....	40
Tabel 4.1. Standar Kualitas Air Produksi PT. Indo Lautan Makmur .....	43
Tabel 4.2. Penilaian Sensori Bakso Ikan .....	50
Tabel 7.1. Umur Simpan <i>Frozen food</i> Bakso Ikan Berbagai Merk .....	63

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Denah Lokasi PT. Indo Lautan Makmur .....	5
Gambar 1.2. Denah Tata Letak Pabrik PT. Indo Lautan Makmur .....	5
Gambar 1.3. Struktur Organisasi PT. Indo Lautan Makmur .....	7
Gambar 2.1. Diagram Alir Pembuatan Surimi Beku di PT. ILM .....	24
Gambar 2.2. Diagram Alir Pembuatan Bakso Menurut Literatur .....	26
Gambar 2.3. Diagram Alir Pembuatan Bakso Ikan PT. ILM .....	29
Gambar 3.1. <i>Frozen Meat Slicer</i> .....	30
Gambar 3.2. <i>Blender</i> Adonan Cair .....	31
Gambar 3.3. <i>Silent Cutter</i> .....	32
Gambar 3.4. Mesin Pencetak Bakso .....	33
Gambar 3.5. <i>Boiling Tank</i> .....	33
Gambar 3.6. Bak Pendinginan .....	34
Gambar 3.7. <i>Individually Quick Frozen (IQF)</i> .....	35
Gambar 3.8. <i>Continuous Band Sealer Machine</i> .....	35
Gambar 3.9. <i>Cold Storage</i> .....	36
Gambar 3.10. <i>Meat Cart</i> .....	37
Gambar 3.11. Keranjang Industri .....	36
Gambar 3.12. Bak <i>Fiber</i> .....	38
Gambar 3.13. Timbangan .....	39
Gambar 3.14. Saringan .....	39
Gambar 3.15. <i>Hand Pallet</i> .....	40
Gambar 7.1. Bakso Ikan Merk Go .....	62
Gambar 7.2. Bakso Ikan Merk Shifudo .....	62
Gambar 7.3. Bakso Ikan Merk Gizipluz .....	62
Gambar 7.4. Bakso Ikan ILM .....	62