

**PROSES PRODUKSI PRGATOT INSTAN DI CV RIANG JAVA FOOD
KECAMATAN PAGAK KABUPATEN MALANG**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

INTAN PUTRI CINDY LESTARI

NPM. 19033010035

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

2022

**PROSES PRODUKSI PRGATOT INSTAN DI CV RIANG JAVA FOOD
KECAMATAN PAGAK KABUPATEN MALANG**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

INTAN PUTRI CINDY LESTARI

NPM. 19033010035

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK**

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2022

**PROSES PRODUKSI GATOT INSTAN DI CV RIANG JAWA FOOD KECAMATAN PAGAK
KABUPATEN MALANG**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :

INTAN PUTRI CINDY LESTARI

NPM. 19033010035

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

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI GATOT INSTAN DI CV RIANG JAVA FOOD KECAMATAN PAGAK
KABUPATEN MALANG**

Disusun oleh:

INTAN PUTRI CINDY LESTARI

NPM. 19033010035

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada

Tim Penguji

Pembimbing

Anugerah Dany Priyanto, S.TP., M.Sc., MP

NPT. 17119881108067

Dr. Rosida, S.TP., MP

NIP. 197102192021212004

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

Dr. Dra. Jariyah, MP

NIP. 19650403 199103 2 001

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI GATOT INSTAN DI CV RIANG JAVA FOOD
KECAMATAN PAGAK KABUPATEN MALANG

Disusun oleh;
INTAN PUTRI CINDY LESTARI
NPM. 19033010035

SURABAYA, 5 JANUARI 2022
TELAH DISETUJUI DAN DISEMINARKAN OLEH:
DOSEN PEMBIMBING



Dr. Rosida, S.TP, MP
NIP. 197102192021212004

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI GATOT INSTAN DI CV RIANG JAVA FOOD
KECAMATAN PAGAK KABUPATEN MALANG**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**



Yosea Suryo Widodo

**YOSEA SURYO WIDODO
PEMILIK CV RIANG JAVA FOOD**

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Intan Putri Cindy Lestari

NPM : 19033010035

Program Studi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PRODUKSI GATOT INSTAN
DI CV RIANG JAVA FOOD KECAMATAN PAGAK KABUPATEN MALANG**

Tim Penguji



Anugerah Dany Priyanto, S.TP., M.Sc., MP

NPT. 17119881108067

Pembimbing




Dr. Rosida, S.TP., MP

NIP. 197102192021212004

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Ir. Sri Winarti, MP

NIP. 19630708 198903 2 002

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas limpahan rahmat-Nya kami dapat melaksanakan praktik kerja lapangan yang berlangsung pada periode 1 Oktober – 17 Oktober 2021 di CV Riang Java Food dan menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan ini.

Praktik Kerja Lapangan merupakan mata kuliah wajib yang menjadi syarat untuk menyelesaikan studi tingkat Strata I di Jurusan Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur. Selain itu, praktik kerja lapangan merupakan salah satu sarana yang tepat bagi mahasiswa untuk memperoleh pengalaman kerja dan pengetahuan praktis di lapangan, yang meliputi aspek teknologi, proses produksi dan pengelolaan, perencanaan dan pengendalian serta dapat melakukan studi komparasi antara teori di perkuliahan dengan realita di lapangan.

Ucapan terima kasih atas bantuan dan bimbingan selama persiapan dan pelaksanaan praktik kerja lapangan ini hingga selesainya laporan praktik kerja lapangan ini, kami sampaikan kepada:

1. Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Ir. Sri Winarti, M.P selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Rosida, S.TP, MP selaku dosen pembimbing praktik kerja lapangan.
4. Dosen Penguji Seminar Praktik Kerja Lapangan.
5. Bapak Yosea Suryo W. selaku Pemilik CV Riang Java Food yang telah memberikan izin untuk praktik kerja lapangan serta fasilitas yang menunjang kegiatan tersebut.
6. Bapak Yermia Suryo K. yang telah membimbing dan membagikan banyak pengalaman kepada penulis.
7. Seluruh staff dan karyawan CV Riang Java Food yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan praktik kerja lapangan ini.
8. Dea Dinda Sendy Natasyari, Sabila Rosda, dan Rekan PKL, atas kerja samanya selama melaksanakan praktik kerja lapangan.

9. Keluarga kami terima kasih banyak atas segala dorongan, kesabaran, dukungan material dan spiritual yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktik kerja ini dengan baik.
10. Teman-teman sobat-sobat tercinta, terima kasih selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

Demikian laporan praktik 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, 5 Januari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	2
C. Manfaat Penelitian	2
D. Kondisi CV Riang Java Food	2
1. Sejarah CV Riang Java Food	2
2. Lokasi dan Tata Letak CV Riang Java Food	3
3. Ketenagakerjaan	5
4. Fasilitas	6
5. Kapasitas Produksi	6
6. Pengambilan Bahan Baku	7
7. Pemasaran	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Uraian Produk Gatot	8
B. Uraian Proses Produksi	10
C. Uraian Proses Produksi di CV Riang Java Food	13
BAB III PERMASALAHAN YANG ADA PADA CV	20
A. Masalah-Masalah yang Dihadapi CV Riang Java Food	20
B. Solusi yang Ditawarkan kepada CV Riang Java Food	21
C. Pembahasan	22
BAB IV PENUTUP	25
A. Kesimpulan	25
B. Saran	25
BAB V TUGAS KHUSUS	26
A. PENDAHULUAN	26
B. TINJAUAN PUSTAKA	27
C. PELAKSANAAN	34
D. PEMBAHASAN	41
E. KESIMPULAN	44
F. SARAN	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Denah lokasi CV Riang Java Food Malang	4
Gambar 2. Tata Letak CV Riang Java Food	5
Gambar 3. Struktur organisasi CV Riang Java Food.....	6
Gambar 4. Gatot Kering.....	8
Gambar 5. Diagram alir proses pembuatan gatot.....	12
Gambar 6. Diagram alir proses pembuatan gatot instan di CV Riang Java Food	15
Gambar 7. Pisau.....	15
Gambar 8. Dandang	15
Gambar 9. Timbangan	16
Gambar 10. <i>Sealer</i>	16
Gambar 11. Trolley.....	16
Gambar 12. Terpal.....	17
Gambar 13. Bak Perendam	17
Gambar 14. Diagram alir penentuan HACCP.....	29
Gambar 15. Diagram pohon keputusan penentuan CCP	32
Gambar 16. Diagram alir proses pembuatan gatot di CV Riang Java Food	35

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi zat gizi gatot per 100 g bagian yang dapat dimakan	9
Tabel 2. Biaya Investasi CV Riang Java Food	18
Tabel 3. Biaya Operasional CV Riang Java Food	18
Tabel 4. Biaya Bahan Baku Gatot Instan di CV Riang Java Food	18
Tabel 5. Biaya bahan-bahan lain gatot instan di CV Riang Java Food	19
Tabel 6. Deskripsi Produk Gatot Instan.....	34
Tabel 7. HACCP <i>Plan</i> pada proses produksi Gatot Instan di CV Riang Java Food	40