

**ANALISIS PROSES PRODUKSI DAN PENERAPAN *GOOD HYGIENE PRACTICES*
PADA PRODUK GYOZA A4 DI PT INSAN CITRAPRIMA SEJAHTERA TUBAN**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

WAHYU PUTRI
NPM : 22033010019

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2025**

**ANALISIS PROSES PRODUKSI DAN PENERAPAN *GOOD HYGIENE PRACTICES* PADA PRODUK GYOZA A4
DI PT INSAN CITRAPRIMA SEJAHTERA TUBAN**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

WAHYU PUTRI
NPM : 22033010019

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2025

ANALISIS PROSES PRODUKSI DAN PENERAPAN GOOD HYGIENE

**PRACTICES PADA PRODUK GYOZA A4
DI PT INSAN CITRAPRIMA SEJAHTERA TUBAN**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan
dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan**

Oleh:

**WAHYU PUTRI
NPM. 22033010019**

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA**

2025

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG
ANALISIS PROSES PRODUKSI DAN PENERAPAN *GOOD HYGIENE*
***PRACTICES* PADA PRODUK GYOZA A4**
DI PT INSAN CITRAPRIMA SEJAHTERA TUBAN

Disusun Oleh:
WAHYU PUTRI
NPM: 22033010019

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh
Tim Penguji pada tanggal 26 Juni 2025

Penguji

Pembimbing

Aleng Astrini B., S.TP. M.T.P.
NIP. 198910032024062001

Anugerah Dany P., S.TP., MP., M.Sc.
NIP. 198811082022031003

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik dan Sains
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P
NIP. 196504031991032001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**ANALISIS PROSES PRODUKSI DAN PENERAPAN *GOOD HYGIENE
PRACTICES* PADA PRODUK GYOZA A4
DI PT INSAN CITRAPRIMA SEJAHTERA UNIT TUBAN**

**Mengetahui Dan Menyetujui
Pembimbing Lapangan**



(Karina Rizky P.)

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**ANALISIS PROSES PRODUKSI DAN PENERAPAN *GOOD HYGIENE PRACTICES* PADA PRODUK GYOZA A4
DI PT INSAN CITRAPRIMA SEJAHTERA UNIT TUBAN**

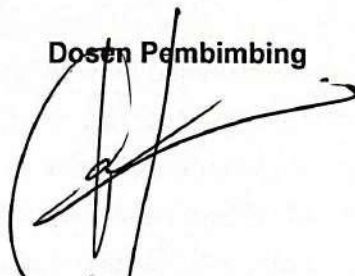
Oleh:

WAHYU PUTRI
NPM. 22033010019

Surabaya, 19 Juni 2025

Telah Disetujui Untuk Diseminarkan Oleh :

Dosen Pembimbing

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized 'A' followed by a horizontal stroke and a small loop at the end.

Anugerah Dany Priyanto, S.TP., MP., M.Sc.
NIP. 198811082022031003

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala limpahan Rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat melaksanakan Praktik Kerja Lapangan yang berlangsung selama periode 3 Februari hingga 24 Mei 2025, yang dilaksanakan di PT. Insan Citraprima Sejahtera unit Tuban, serta dapat menyelesaikan laporan dengan judul “Analisis Proses Produksi dan Penerapan *Good Hygiene Practices* Pada Produk di PT Insan Citraprima Sejahtera”.

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan merupakan salah satu kegiatan untuk memenuhi syarat kelulusan pada Program Studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur. Disamping hal tersebut, adanya kegiatan ini juga sebagai sarana untuk mahasiswa memperoleh pengalaman kerja yang ada di lapangan. Hal ini berkaitan dengan aspek teknologi, proses produksi dan pengelolaan, pengendalian, serta penerapan standar keamanan pangan.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini tidak luput dari berbagai kendala dan tentunya tidak lepas dari bantuan dan dukungan, serta bimbingan sehingga laporan ini dapat terselesaikan. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Sains UPN “Veteran” Jawa Timur
2. Dr. Rosida, S. TP., MP. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Sains, UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Bapak Anugerah Dany Priyanto, S.TP. MP. MSc. Selaku dosen pembimbing praktik kerja lapangan yang telah memberikan saran dan masukan selama berjalannya kegiatan dan penyusunan laporan.
4. Bapak/Ibu selaku dosen penguji seminar praktik kerja lapangan.
5. Ibu Karina Rizky P. selaku pembimbing lapang di PT Insan Citraprima Sejahtera Unit Tuban yang telah memberikan ilmu, arahan, masukan, dan saran selama penulis menjalankan kegiatan praktik.
6. Bapak Diar Budiono dan Ibu Sujinasih selaku orang tua penulis yang telah memberikan dukungan material dan memberi semangat selama penulis menyelesaikan laporan.

7. Mbak Afifah dan Mbak Tutut selaku QC *line* yang mendampingi dan mengajari penulis dalam melaksanakan kegiatan praktik.
8. Deasy Stefanie, Kaneishia Tara, dan Cindy Aprilia selaku rekan praktik kerja lapangan atas kerja samanya selama melaksanakan kegiatan praktik dan penyusunan laporan.
9. Puteri, Agnes, Winda, dan Katon selaku sahabat penulis yang selaku sahabat penulis yang selalu memberikan support dan semangat penulis untuk penyusunan laporan ini.
10. Seluruh karyawan dan *staff* PT Insan Citraprima Sejahtera.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini jauh dari kata sempurna dan masih banyak kekurangan, maka dari itu penulis dengan rendah hati berharap adanya kritik dan saran yang membangun. Demikian laporan praktik kerja lapangan ini penulis susun, semoga dapat digunakan dan bermanfaat sebagaimana mestinya bagi khalayak umum maupun institusi dalam mengembangkan ilmu khususnya di Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

Tuban, 22 Mei 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	2
1.3. Manfaat	2
1.4. Profil Perusahaan	3
1.4.1. Sejarah Perusahaan	3
1.4.2. Struktur Organisasi	7
1.4.3. Ketenagakerjaan	12
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	14
2.1. Surimi	14
2.2. Ayam	16
2.3. Penyimpanan Beku	16
2.4. Gyoza	17
2.5. Proses Pengolahan Gyoza	18
2.6. <i>Good Hygiene Practices</i>	19
BAB III PELAKSANAAN PKL	24
3.1. Rencana Program Pelaksanaan PKL	24
3.1.1. Lingkup Pekerjaan PKL	24
3.1.2. Program Pelaksanaan PKL	24
3.1.3. Jadwal Pelaksanaan PKL	25
3.2. Uraian Proses Produksi di Perusahaan	26
3.3. Peralatan dan Spesifikasinya	39
3.3.1. Mesin	39
3.3.2. Peralatan	42
3.4. Unit Penunjang Produksi	44
3.4.1. Sumber Air	44
3.4.2. Sumber Tenaga Listrik	44

3.4.3. Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	45
3.4.4. Pengendalian Hama	49
3.4.5. Pengendalian Mutu	50
3.4.6. Gudang.....	52
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	54
4.1. Pembahasan	54
4.2. Tugas Khusus	56
BAB V PENUTUP	66
5.1. Kesimpulan.....	66
5.2. Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN.....	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Lokasi PT Insan Citraprima Sejahtera	5
Gambar 2. Tata letak ruang produksi AVP	6
Gambar 3. Layout perusahaan	7
Gambar 4. Struktur Organisasi PT. Insan Citraprima Sejahtera	8
Gambar 5. Gyoza	17
Gambar 6. Penerimaan Bahan Baku	27
Gambar 7. Proses Mixing	29
Gambar 8. Kegiatan Forming	30
Gambar 9. Proses Steaming	31
Gambar 10. Kegiatan Precooling Produk	32
Gambar 11. Proses Freezing	33
Gambar 12. Proses Penimbangan Produk	34
Gambar 13. Proses Metal Detecting Produk	34
Gambar 14. Penyimpanan Pada Cold Storage	36
Gambar 15. Kegiatan Stuffing	37
Gambar 16. Diagram Alir Proses Produksi Gyoza A4	38
Gambar 17. Bowl Cutter	39
Gambar 18. Continuous Sealer	39
Gambar 19. Metal Detector	40
Gambar 20. Coding Machine	40
Gambar 21. Air Blast Freezer	41
Gambar 22. Cold Storage	41
Gambar 23. Loyang	42
Gambar 24. Timbangan Duduk	42
Gambar 25. Timbangan	43
Gambar 26. Nampan	43
Gambar 27. Mangkuk Stainless Steel	43
Gambar 28. Talenan	44

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jam Kerja PT Insan Citraprima Sejahtera.....	12
Tabel 2. Kandungan Surimi Basah.....	15
Tabel 3. Kandungan Gizi Ayam.....	16
Tabel 4. Jadwal Pelaksanaan PKL.....	25
Tabel 5. Perbandingan Sanitasi dan Higiene Pada PT Insan Citraprima Sejahtera Unit Tuban.....	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Sertifikat Kelayakan Pengolahan	71
Lampiran 2. Sertifikat HACCP Produk AVP.....	72