

**PROSES PRODUKSI SIOMAY DI PT. MASSA MAKMOR FOOD AND BV,
SIDOARJO JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Oleh :

JELITA SEPTYA SALSABILLA

NPM. 22033010084

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

**PROSES PRODUKSI SIOMAY DI PT. MASSA MAKMOR FOOD AND BV,
SIDOARJO JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan
dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh
Jelita Septya Salsabilla
NPM. 22033010084

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN "NASIONAL" VETERAN JAWA TIMUR
SURABAYA
2025**

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

PROSES PRODUKSI SIOMAY DI PT. MASSA MAKMOR FOOD AND BV,
SIDOARJO JAWA TIMUR

Disusun oleh :

JELITA SEPTYA SALSABILLA

NPM. 22033010084

Surabaya, 19 Juni 2025

Telah disetujui untuk diseminarkan oleh :

Dosen Pembimbing

Andre Yusuf Trisna Putra, S.TP.,M.Sc

NIP. 198912172024061002

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

PROSES PRODUKSI SIOMAY DI PT. MASSA MAKMOR FOOD AND BV
SIDOARJO JAWA TIMUR

Disusun oleh
Jelita Septya Salsabilla
NPM. 22033010084

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji
pada tanggal 2 Juli 2025

Dosen Penguji

Dosen Pembimbing

Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, MP
NIP. 19630708 198903 2 002

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

**PROSES PRODUKSI SIOMAY DI PT. MASSA MAKMOR FOOD AND BV,
SIDOARJO JAWA TIMUR**

**DIAKUI DAN DISETUJUI OLEH
PEMBIMBING LAPANGAN**

PT. MMFOOD AND BV



(MASRURIN)



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
FAKULTAS TEKNIK
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
Jalan Raya Rungkut Madya, Gunung Anyar, Surabaya 60294 Telp. (031) 8782179
Telepon: 031-8781400 Faksimile: 031-8781400

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini :

Nama : Jelita Septya Salsabilla
NPM : 22033010084
Program Studi : Teknologi Pangan

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

**"PROSES PRODUKSI SIOMAY DI PT. MASSA MAKMOR FOOD AND BV, SIDOARJO
JAWA TIMUR"**

Dosen Penguji

Prof. Dr. Ir Sri Winarti, MP.
NIP. 196307081989032002

Dosen Pembimbing

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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

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

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT. karena atas Rahmat dan Karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktek lapang untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan dengan judul **“Proses Produksi Siomay di PT. Massa Makmor Food And BV, Sidoarjo Jawa Timur”**.

Laporan praktek kerja lapangan ini disusun dan disajikan berdasarkan ilmu yang penulis dapatkan selama menempuh kuliah dan praktek kerja lapangan di industri. Dengan bantuan serta dorongan dari orang tua, dosen pembimbing dan teman-teman, kendala-kendala yang dihadapi penulis dapat teratasi sehingga laporan ini dapat terselesaikan. Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik dan Sains Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur,
2. Dr. Rosida, S.TP., MP. Selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik dan Sains Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dan selaku dosen penguji seminar praktek kerja lapang yang telah memberikan saran dan masukan dalam pembuatan laporan,
3. Bapak Andre Yusuf Trisna Putra, S.TP.,M.Sc selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, saran, dan motivasi dalam pembuatan laporan,
4. Ibu Masrurin selaku pembimbing dan seluruh karyawan PT. Massa Makmor Food And BV yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL),
5. Kedua orang tua dan keluarga yang sangat saya sayangi yang selalu memberikan doa, dukungan, dan restunya guna terselesainya laporan praktik kerja lapang ini,
6. Nasywa Aristawidya selaku teman yang telah membantu dan kebersamai selama kegiatan PKL berlangsung di PT. Massa Makmor Food And BV.

Dalam penyusunan laporan PKI ini, penulis menyadari bahwa masih banyak kesalahan dan kekurangan. Maka dari itu, penulis dengan terbuka menerima segala kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan penyusunan laporan di masa mendatang. Demikian laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini penulis susun, semoga memberikan banyak keberkahan dan manfaat bagi para pembaca khususnya di bidang penerapan Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

Surabaya, 19 Juni 2025

Jelita Septya Salsabilla

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
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 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	6
1.4.3 Struktur Organisasi	10
1.4.4 Jumlah Produksi	12
1.4.5 Pemasaran Produksi	13
1.4.6 Ketenagakerjaan	13
1.4.7 Fasilitas	15
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	17
2.1 Siomay	17
2.2 Bahan Baku Pembuatan Siomay	17
2.2.1 Daging Ayam	17
2.2.2 Tepung Tapioka	18
2.2.3 Tepung Terigu	19
2.2.4 Es Batu	20
2.2.5 Air	20
2.3 Bahan Tambahan Pembuatan Siomay	21
2.3.1 Bawang Putih Bubuk	21
2.3.2 Lada Putih	21
2.3.3 Garam	22
2.3.4 Gula Pasir	22
2.3.5 Kaldu Ayam	23
2.3.6 MSG	23
2.4 Proses Pembuatan Siomay Menurut Literatur	23
2.5 Alur Pengajuan Izin Edar Pangan Olahan	27

2.5.1 Detail Data Produk	30
2.5.2 Komposisi Baru/ Detail Data Bahan	39
2.5.3 Karakteristik Dasar	40
2.5.4 Hasil Analisa : Cemarkan Mikroba, Cemarkan Logam Berat, Informasi Nilai Gizi.....	40
2.5.5 Dokumen <i>Upload</i>	42
BAB III PELAKSANAAN PKL	45
3.1 Rencana Program Pelaksanaan PKL.....	45
3.2 Uraian Proses Produksi di Perusahaan.....	46
3.3 Peralatan dan Spesifikasinya.....	53
3.4 Unit Penunjang Produksi	60
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	68
4.1 Pembahasan	68
4.2 Tugas Khusus	71
BAB V PENUTUP	83
5.1 Kesimpulan.....	83
5.2 Saran	83
DAFTAR PUSTAKA.....	84
LAMPIRAN	90

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo PT Massa Makmor Food And BV	5
Gambar 2. Denah Lokasi PT. Massa Makmor Food And BV	7
Gambar 3. Tata Letak PT. Massa Makmor Food And BV	9
Gambar 4. Struktur Organisasi PT. Massa Makmor Food And BV.....	10
Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan Kulit Siomay Menurut Literatur.....	26
Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan Siomay Menurut Literatur.....	27
Gambar 7. Alur Pengajuan Izin Penerapan CPPOB	29
Gambar 8. Kategori Klasifikasi Produk	30
Gambar 9. Kategori Proses Tertentu	32
Gambar 10. Pilihan Lainnya	38
Gambar 11. Analisa Cemar Mikroba.....	40
Gambar 12. Analisa Cemar Logam Berat	41
Gambar 13. Diagram Alir Proses Pembuatan Kulit Siomay.....	49
Gambar 14. Diagram Alir Proses Pengolahan Siomay	53
Gambar 15. Mesin Cetak Kulit Siomay	53
Gambar 16. Meat Grinder.....	54
Gambar 17. Mixer.....	55
Gambar 18. Mesin Steamer.....	55
Gambar 19. Double Chamber Vacuum Packaging Machine	56
Gambar 20. Loyang.....	57
Gambar 21. Garpu	57
Gambar 22. Timbangan Digital.....	58
Gambar 23. Keranjang Plastik.....	58
Gambar 24. Mixing Bowl.....	59
Gambar 25. Timer Digital	59
Gambar 26. Troli	60
Gambar 27. Jenis Produk.....	72
Gambar 28. Klasifikasi Produk	72
Gambar 29. Proses Pengolahan.....	72
Gambar 30. Proses Tertentu	73
Gambar 31. Status Produk	73
Gambar 32. Jenis Pangan.....	73
Gambar 33. Kategori Pangan	74
Gambar 34. Nama Jenis.....	74
Gambar 35. Nama Dagang	75
Gambar 36. Jenis Kemasan dan Kemasan Spesifik	75
Gambar 37. Berat Bersih.....	75
Gambar 38. Jenis Kemasan Sesuai NIE.....	76
Gambar 39. Pilihan Bahasa.....	76
Gambar 40. Isian Lainnya	76
Gambar 41. Detail Data Bahan.....	77
Gambar 42. Detail Input Tambahan.....	78
Gambar 43. Detail Cemar Mikroba	79
Gambar 44. Informasi Nilai Gizi	80
Gambar 45. Dokumen Upload	81

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Rincian Tingkat Pendidikan Tenaga Kerja PT. Massa Makmor Food And BV.....	13
Tabel 2. Jam Kerja Karyawan di PT Massa Makmor Food And BV.....	14
Tabel 3. Standar Mutu Daging Ayam	18
Tabel 4. Jenis Kemasan dan Kemasan Spesifik	35
Tabel 5. Rencana Kegiatan PKL.....	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumen Izin Edar Bumbu Kuah Bakso	90
Lampiran 2. Dokumentasi Kegiatan PKL	91