

**PROSES PRODUKSI MARU TENPURA (ODENG) DI PT KELOLA MINA LAUT  
UNIT GRESIK**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



Oleh:

**FARAH AURELIA PUTRI**  
**NPM. 21033010045**

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

**PROSES PRODUKSI MARU TENPURA (ODENG) DI PT KELOLA MINA LAUT  
UNIT GRESIK**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

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

Oleh  
**FARAH AURELIA PUTRI**  
**NPM. 21036010045**

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

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI MARU TENPURA (ODENG) DI PT KELOLA MINA LAUT  
UNIT GRESIK**

Disusun Oleh:  
**FARAH AURELIA PUTRI**  
NPM. 21033010045

Surabaya, 02 Juli 2024  
Telah disetujui dan diseminarkan oleh:

**Dosen Pembimbing**

  
**Dr. Hadi Munarko, S. TP., M. Si.**  
NIP. 199301042022031006

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI MARU TENPURA (ODENG) DI PT KELOLA MINA LAUT**  
**UNIT GRESIK**

Disusun Oleh:

**FARAH AURELIA PUTRI**  
**NPM 21033010045**

Telah dipertahankan di hadapan dan diterima oleh tim penguji  
pada tanggal 02 Juli 2024

**Penguji**

**Pembimbing**

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

**Dr. Hadi Munarko, S. TP., M. Si.**  
**NIP. 19930104 202203 1 006**

Mengetahui  
**Dekan Fakultas Teknik**  
**Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**

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

## **LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

### **PROSES PRODUKSI MARU TENPURA (ODENG) DI PT KELOLA MINA LAUT UNIT GRESIK**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI  
PEMBIMBING LAPANGAN**

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Auditia Kusumawanti', written in a cursive style.

**Auditia Kusumawanti**



**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**  
Jl. Raya Rungkut Madya Gunung Anyar Telp. (031) 8782179, Fax (031)  
8782257, Surabaya 60294

---

**KETERANGAN REVISI**

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Farah Aurelia Putri

NPM : 21033010045

Telah mengerjakan (revisi/~~tidak-revisi~~) Laporan Praktik Kerja Lapang dengan Judul  
Proses Produksi Maru Tenpura (Odeng) Di PT Kelola Mina Laut Unit Gresik.

Surabaya, 8 Juli 2024

Penguji

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

Pembimbing

**Dr. Hadi Munarko, S. TP., M. Si.**  
NIP. 19930104 202203 1 006

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

**Dr. Rosida, S. TP., M.P.**  
NIP. 19710219 202121 2 000

## KATA PENGANTAR

Puja dan puji syukur senantiasa penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa sebab dengan rahmat dan anugerah-Nya penulis dapat melaksanakan Praktik Kerja Lapangan di PT Kelola Mina Laut dan menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan dengan judul “Proses Produksi Maru Tenpura (Odeng) Di PT Kelola Mina Laut Unit Gresik”.

Salah satu syarat kelulusan sarjana Strata Satu (S-1) pada Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur adalah mengikuti dan menyelesaikan Praktik Kerja Lapangan. Selain merupakan salah satu syarat kelulusan, Praktik Kerja Lapangan ini juga merupakan tempat mahasiswa dapat mengimplementasikan secara langsung dalam dunia kerja ilmu-ilmu yang didapatkannya sewaktu kegiatan pembelajaran di universitas. Mahasiswa juga dapat meningkatkan wawasan mengenai dunia kerja yang nantinya akan menjadi modal sebelum memasuki dunia kerja yang sesungguhnya.

Pada pelaksanaannya, penyusunan laporan praktik kerja lapangan oleh penulis ini mendapatkan banyak pengarahan dan bimbingan dari berbagai pihak. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada:

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, M. P. selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur sekaligus selaku dosen penguji seminar Praktik Kerja Lapang.
2. Dr. Rosida selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Hadi Munarko, S. TP., M. Si. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan masukan, saran, dan motivasi.
4. Bapak Farid Farochi dan digantikan oleh Bapak Feri Firdian selaku *Factory Manager* PT Kelola Mina Laut (Plant II) yang telah memberikan bimbingan selama masa Praktik Kerja Lapang.
5. Ibu Lastri selaku Supervisor Human Resource Development PT Kelola Mina Laut yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan di PT Kelola Mina Laut.
6. Ibu Auditia Kusumawanti selaku Staff *Quality Control* & Sanitasi sekaligus pembimbing praktik kerja lapangan di PT Kelola Mina Laut (Plant II) yang telah membimbing penulis selama masa praktik kerja berlangsung.

7. Bapak M. Nur Syaifuddin selaku Supervisor HRD di PT Kelola Mina Laut (Plant II) yang telah menyediakan informasi dan kebutuhan.
8. Bapak Idham Kholid dan Ibu Ummaya selaku PJ *Quality Control* di PT Kelola Mina Laut (Plant II) yang telah memberikan informasi selama masa Praktik Kerja Lapang.
9. Seluruh staff dan karyawan PT Kelola Mina Laut yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan praktik kerja lapangan ini.
10. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan segala dorongan, kesabaran, dukungan material dan doa.
11. Nurma Fatikhah Nur Rachmawati selaku rekan yang telah menemani dalam suka dan duka selama kegiatan PKL berlangsung.
12. Teman-teman dan semua pihak terlibat yang telah membantu dalam pelaksanaan praktik kerja lapangan.

Demikian laporan praktik kerja lapangan ini kami susun, semoga dapat bermanfaat secara umum bagi bangsa dan negara maupun perkembangan ilmu Teknologi Pangan. Kami menyadari bahwa laporan kami ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun tetap kami harapkan.

Gresik, 20 Mei 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

|                                                  |             |
|--------------------------------------------------|-------------|
| <b>KATA PENGANTAR .....</b>                      | <b>ii</b>   |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                           | <b>iv</b>   |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                        | <b>vi</b>   |
| <b>DAFTAR GAMBAR .....</b>                       | <b>vii</b>  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                     | <b>viii</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. Jumlah Produksi .....                       | 8           |
| 1.6. Pemasaran Produksi.....                     | 9           |
| 1.7. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....       | 10          |
| 1.8. Struktur Organisasi .....                   | 11          |
| 1.9. Ketenagakerjaan.....                        | 14          |
| <b>BAB II PROSES PRODUKSI.....</b>               | <b>16</b>   |
| 2.1. Tinjauan Pustaka.....                       | 16          |
| 2.2. Uraian Proses di Perusahaan .....           | 23          |
| <b>BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA.....</b> | <b>28</b>   |
| <b>BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI.....</b>       | <b>30</b>   |
| 4.1. Sumber Air.....                             | 30          |
| 4.2. Sumber Tenaga Listrik.....                  | 31          |
| 4.3. Sanitasi dan Penanganan Limbah .....        | 31          |
| 4.4. Pengendalian Mutu .....                     | 35          |
| 4.5. Gudang.....                                 | 39          |
| <b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>                    | <b>40</b>   |
| <b>BAB VI PENUTUP.....</b>                       | <b>43</b>   |
| 5.1. Kesimpulan.....                             | 43          |

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| 5.2. Saran.....                   | 43         |
| <b>BAB VII TUGAS KHUSUS .....</b> | <b>44</b>  |
| 7.1. Pendahuluan .....            | 44         |
| 7.2. Tinjauan Pustaka.....        | 46         |
| 7.3. Pembahasan .....             | 71         |
| 7.4. Kesimpulan dan Saran.....    | 93         |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>       | <b>94</b>  |
| <b>LAMPIRAN.....</b>              | <b>101</b> |

## DAFTAR TABEL

|                                                                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Tabel 1.</b> Pembagian Sistem Kerja Umum di PT Kelola Mina Laut .....                                       | 15 |
| <b>Tabel 2.</b> Syarat Mutu Surimi.....                                                                        | 18 |
| <b>Tabel 3.</b> Syarat Mutu Tapioka.....                                                                       | 19 |
| <b>Tabel 4.</b> Range Kesenjangan Penerapan GMP.....                                                           | 71 |
| <b>Tabel 5.</b> Capaian Penerapan GMP di PT Kelola Mina Laut (Plant II).....                                   | 72 |
| <b>Tabel 6.</b> Penerapan Aspek Lokasi Pada PT Kelola Mina Laut (Plant II).....                                | 73 |
| <b>Tabel 7.</b> Penerapan Aspek Bangunan Pada PT Kelola Mina Laut (Plant II).....                              | 74 |
| <b>Tabel 8.</b> Penerapan Aspek Fasilitas Sanitasi Pada PT Kelola Mina Laut (Plant II)<br>.....                | 76 |
| <b>Tabel 9.</b> Penerapan Aspek Mesin dan Peralatan Pada PT Kelola Mina Laut<br>(Plant II) .....               | 78 |
| <b>Tabel 10.</b> Penerapan Aspek Bahan Pada PT kelola Mina Laut (Plant II) .....                               | 79 |
| <b>Tabel 11.</b> Penerapan Aspek Pengawasan Proses pada PT Kelola Mina Laut<br>(Plant II) .....                | 80 |
| <b>Tabel 12.</b> Penerapan Aspek Produk Akhir Pada PT Kelola Mina Laut (Plant II). 82                          |    |
| <b>Tabel 13.</b> Penerapan Aspek Laboratoium Pada PT Kelola Mina Laut (Plant II) . 82                          |    |
| <b>Tabel 14.</b> Penerapan Aspek Karyawan Pada PT Kelola Mina Laut (Plant II) 83                               |    |
| <b>Tabel 15.</b> Penilaian Aspek Pengemas Pada PT Kelola Mina Laut (Plant II) 84                               |    |
| <b>Tabel 16.</b> Penilaian Aspek Label dan Keterangan Produk Pada PT Kelola Mina<br>Laut (Plant II) .....      | 85 |
| <b>Tabel 17.</b> Penilaian Aspek Penyimpanan Pada PT Kelola Mina Laut (Plant II) 86                            |    |
| <b>Tabel 18.</b> Penilaian Aspek Pemeliharaan dan Program Sanitasi Pada PT Kelola<br>Mina Laut (Plant II)..... | 87 |
| <b>Tabel 19.</b> Penilaian Aspek Pengangkutan Pada PT Kelola Mina Laut (Plant II) . 89                         |    |
| <b>Tabel 20.</b> Penilaian Aspek Dokumentasi/Pencatatan Pada PT Kelola Mina Laut<br>(Plant II) .....           | 90 |
| <b>Tabel 21.</b> Penilaian Aspek Pelatihan Pada PT Kelola Mina Laut (Plant II).....                            | 91 |
| <b>Tabel 22.</b> Penilaian Aspek Penarikan Produk Pada PT Kelola Mina Laut (Plant II)<br>.....                 | 92 |
| <b>Tabel 23.</b> Penilaian Aspek Pelaksanaan Pedoman Pada PT Kelola Mina Laut<br>(Plant II) .....              | 93 |

## DAFTAR GAMBAR

|                                                                                                |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Gambar 1.</b> Logo PT Kelola Mina Laut .....                                                | 8  |
| <b>Gambar 2.</b> Denah Lokasi PT Kelola Mina Laut (Plant II) .....                             | 11 |
| <b>Gambar 3.</b> Struktur Organisasi di PT Kelola Mina Laut (Plant II) .....                   | 12 |
| <b>Gambar 4.</b> Diagram Alir Proses Produksi Odeng Secara Umum.....                           | 22 |
| <b>Gambar 5.</b> Diagram Alir Proses Produksi Odeng di PT Kelola Mina Laut (Plant II)<br>..... | 23 |

## **DAFTAR LAMPIRAN**

|                                                                                                     |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Lampiran 1.</b> Tabel Analisis Penerapan GMP di PT Kelola Mina Laut (Plant II)                   | 101 |
| <b>Lampiran 2.</b> Dokumentasi Kegiatan Praktik Kerja Lapang di PT Kelola Mina Laut (Plant II)..... | 131 |