

**PROSES PEMBUATAN BAKSO IKAN LELE (*Clarias gariepinus*) DI
PUSAT PENELITIAN MANDIRI KELAUTAN DAN PERIKANAN
(P2MKP) FARM FISH BOSTER CENTRE KECAMATAN SEDATI,
KABUPATEN SIDOARJO, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



DISUSUN OLEH :

FADILA HARLANI PRASTANTI

19033010004

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK**

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2023

**PEMBUATAN BAKSO IKAN LELE (*Clarias gariepinus*) DI PUSAT
PENELITIAN MANDIRI KELAUTAN DAN PERIKANAN
(P2MKP) FARM FISH BOSTER CENTRE KECAMATAN SEDATI,
KABUPATEN SIDOARJO, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Disusun Oleh:

FADILA HARLANI PRASTANTI

NPM. 19033010004

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2023

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PEMBUATAN BAKSO IKAN LELE (*Clarias gariepinus*) di PUSAT
PENELITIAN MANDIRI KELAUTAN dan PERIKANAN (P2MKP) FARM FISH
BOSTER CENTRE KECAMATAN SEDATI, KABUPATEN SIDOARJO,
JAWA TIMUR**

Disusun oleh:

FADILA HARLANI PRASTANTI

NPM. 19033010004

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada
09 Januari 2023**

Tim Penguji

Pembimbing

Dr. Muhammad Alfid K., S.Pi., M. Si

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

NPT. 21 1 19940822 303

NPT. 17 1 19891217 064

**Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik**

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

Dr. Dra. Jariyah, MP

NIP. 19650403 199103 2 001

**PROSES PEMBUATAN BAKSO IKAN LELE (*Clarias gariepinus*) DI PUSAT
PENELITIAN MANDIRI KELAUTAN DAN PERIKANAN (P2MKP) FARM FISH
BOSTER CENTRE KECAMATAN SEDATI, KABUPATEN SIDOARJO,
JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Oleh :

FADILA HARLANI PRASTANTI

NPM. 19033010004

SURABAYA, 25 Desember 2022

TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH :

DOSEN PEMBIMBING



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

NPT. 17 1 19891217 064

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PEMBUATAN BAKSO IKAN LELE (*Clarias gariepinus*) DI PUSAT
PENELITIAN MANDIRI KELAUTAN DAN PERIKANAN (P2MKP) FARM FISH
BOSTER CENTRE KECAMATAN SEDATI, KABUPATEN SIDOARJO,
JAWA TIMUR**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI,
PEMBIMBING LAPANGAN**

Arif Candra Permana

Pendamping PKL

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

FAKULTAS TEKNIK
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Fadila Harlani Prastanti

NPM : 19033010004

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi / ~~tidak revisi~~) Laporan Praktek Kerja Lapang dengan judul:

PROSES PEMBUATAN BAKSO IKAN LELE (*Clarias gariepinus*) di PUSAT PENELITIAN MANDIRI KELAUTAN dan PERIKANAN (P2MKP) FARM FISH BOSTER CENTRE KECAMATAN SEDATI, KABUPATEN SIDOARJO, JAWA TIMUR

Tim Penguji

Pembimbing



Dr. Muhammad Alfid K., S.Pi., M.Si

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

NPT. 21 1 19940822 303

NPT. 17 1 19891217 064

Mengetahui,

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



Dr. Rosida, STP., MP

NIP. 19710219 202121 2 004

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadirat Allah SWT atas segala limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyusun Laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dengan judul “Proses Pembuatan Bakso Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) di Pusat Penelitian Mandiri Kelautan dan Perikanan (P2MKP) *Farm Fish Boster Centre* Kecamatan Sedati, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur” dapat terselesaikan dengan baik.

Penulis berusaha dengan semaksimal mungkin demi adanya kesempurnaan dalam penyusunan laporan ini baik dalam segi hasil kegiatan belajar mengajar maupun dalam pelaksanaan praktik kerja. Saran dan kritik yang bersifat membangun sangat diharapkan oleh penulis demi adanya perbaikan dalam penulisan laporan berikutnya.

Dalam kesempatan ini, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam kelancaran penyusunan laporan ini, di antaranya:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat, hidayah, serta kesehatan jasmani dan rohani hingga saat ini.
2. Dr. Dra. Jariyah, MP, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Rosida, S. TP., MP, selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
4. Bapak Andre Yusuf Trisna P., S. TP., M. Sc., selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan praktik kerja lapang.
5. Kedua orang tua dan keluarga yang telah memberikan dukungan moral dan moril serta materiil selama penyelesaian laporan praktik kerja lapang.
6. Karyawan P2MKP *Farm Fish Boster Centre* yang telah membantu dan membimbing penulis dalam melaksanakan praktik kerja lapang.
7. Marselina Juwita Milla dan Naila Faradisa, selaku sebagian kecil teman baik yang telah membantu dan memberikan semangat.

8. Arlita Ramadanthi, selaku rekan pelaksanaan praktik kerja lapang atas kerjasama dan bantuannya.
9. Seluruh teman jurusan Teknologi Pangan Angkatan 2019 yang telah memberikan semangat serta dukungan.

Akhir kata, penulis berharap laporan ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca serta dapat memperluas wawasan bagi seluruh pihak terkait. Penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada seluruh pihak yang membantu, semoga Allah SWT membalas kebaikan kalian. Aamiin.

Sidoarjo, 25 Desember 2022

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	2
1.3.1 Bagi Mahasiswa	2
1.3.2 Bagi Universitas	2
1.3.3 Bagi Perusahaan.....	2
1.4 Sejarah Perusahaan	2
1.5 Visi dan Misi Perusahaan.....	3
1.6 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	4
1.7 Pembagian Area Perusahaan	5
1.7.1 Area <i>Pre-treatment</i>	5
1.7.2 Area Produksi.....	6
1.7.3 Area <i>Packaging</i>	7
1.8 Struktur Organisasi	8
1.9 Ketenagakerjaan	9
BAB 2 PROSES PRODUKSI	11
2.1 Tinjauan Pustaka	11
2.1.1 Deskripsi Ikan Lele	11
2.1.2 Surimi Ikan Lele.....	12
2.1.3 Bahan Baku Pembuatan Surimi Ikan Lele	14
2.1.4 Pengertian Bakso Ikan Lele	15
2.1.5 Bahan Baku Pembuatan Bakso Ikan Lele	15
2.1.6 Bahan Tambahan Pembuatan Bakso Ikan Lele	17
2.1.7 Produksi Bakso Ikan Menurut BSN.....	23
2.1.8 Produksi Bakso Ikan di P2MKP <i>Farm Fish Boster Centre</i>	26
BAB 3 PERALATAN DAN SPESIFIKASI.....	33
BAB 4 UNIT PENUNJANG PRODUKSI	39
4.1 Sumber Air	39
4.2 Sumber Listrik	39
4.3 Sanitasi dan Penanganan Limbah	40
4.3.1 Sanitasi Air	40

4.3.2	Sanitasi Udara.....	40
4.3.3	Sanitasi Ruang dan Mesin	41
4.3.4	Sanitasi Pekerja	41
4.3.5	Sanitasi Pengendalian Hama.....	42
4.3.6	Sanitasi Penanganan Limbah	42
4.4	Pengendalian Mutu	43
4.4.1	Pengendalian Mutu Bahan Baku.....	43
4.4.2	Pengendalian Mutu Proses Produksi	44
4.4.3	Pengendalian Mutu Produk Akhir.....	44
4.4.4	Pengendalian Mutu Kemasan	45
BAB 5 PEMBAHASAN.....		46
5.1	Penyiangan	47
5.2	Pemfiletan	48
5.3	Pencucian.....	48
5.4	Penggilingan.....	48
5.5	Pengadonan	49
5.6	Pencetakan	49
5.7	Perebusan	49
5.8	Penirisan dan Pendinginan	50
5.9	Pengemasan	50
5.10	Penyimpanan	50
BAB 6 PENUTUP		52
6.1	Kesimpulan.....	52
6.2	Saran.....	52
BAB 7 TUGAS KHUSUS.....		53
7.1	Pendahuluan	53
7.1.1	Latar Belakang	53
7.1.2	Tujuan	54
7.1.3	Manfaat	55
7.2	Tinjauan Pustaka	55
7.2.1	Pengendalian Mutu	55
7.2.2	Sortasi	56
7.2.3	<i>Grading</i>	57
7.2.4	Pematian dan Penyiangan	57
7.2.5	Pencucian.....	59
7.2.6	Pemfiletan	59
7.2.7	Penggilingan.....	59
7.2.8	<i>Leaching</i>	60
7.2.9	Penyimpanan	60
7.3	Pelaksanaan	61
7.3.1	Sortasi	61
7.3.2	<i>Grading</i>	61
7.3.3	Pematian dan Penyiangan	62

7.3.4 Pencucian	62
7.3.5 Pemfiletan	62
7.3.6 <i>Leaching</i>	63
7.3.7 Penggilingan	63
7.3.8 Penyimpanan	64
7.4 Pembahasan	64
7.5 Kesimpulan.....	69
7.6 Saran.....	69
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN	77

DAFTAR TABEL

Tabel. 1 Kandungan Gizi Ikan Lele	12
Tabel. 2 Persyaratan Mutu dan Keamanan Surimi	13
Tabel. 3 Kandungan Gizi Bawang Putih.....	18
Tabel. 4 Kandungan Gizi Gula Pasir	20
Tabel. 5 Resume Pengendalian Mutu Surimi di P2MKP <i>Farm Fish Boster Centre</i>	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar. 1	Denah Tata Letak P2MKP <i>Farm Fish Boster Centre</i>	4
Gambar. 2	Bagian Depan P2MKP <i>Farm Fish Boster Centre</i>	5
Gambar. 3	Area <i>Pre-treatment</i> (dokumentasi pribadi, 2022)	6
Gambar. 4	Area Produksi (dokumentasi pribadi, 2022)	6
Gambar. 5	Denah Area Produksi	7
Gambar. 6	Area <i>Packaging</i> (dokumentasi pribadi, 2022)	7
Gambar. 7	Struktur Organisasi.....	8
Gambar. 8	Ikan Lele Dumbo (Novriyanto, 2010).....	11
Gambar. 9	Diagram Alir Pembuatan Bakso Ikan (BSN, 2014)	26
Gambar. 10	Diagram Alir Pembuatan Bakso Ikan Lele P2MKP <i>Farm Fish Boster Centre</i>	27
Gambar. 11	Proses Penggilingan (dokumentasi pribadi, 2022).....	29
Gambar. 12	Proses Pengadonan (dokumentasi pribadi, 2022)	29
Gambar. 13	Proses Pencetakan Bakso Dengan Mesin Pencetak Bakso (dokumentasi pribadi, 2022)	30
Gambar. 14	Proses Perebusan Bakso (dokumentasi pribadi, 2022)	31
Gambar. 15	Proses Penirisan dan Pendinginan (dokumentasi pribadi, 2022)	31
Gambar. 16	Proses Pengemasan (dokumentasi pribadi, 2022)	32
Gambar. 17	Proses Penyimpanan (dokumentasi pribadi, 2022)	32
Gambar. 18	Pisau (dokumentasi pribadi, 2022)	33
Gambar. 19	Bak Plastik (dokumentasi pribadi, 2022)	33
Gambar. 20	Timbangan Digital (dokumentasi pribadi, 2022).....	34
Gambar. 21	<i>Silent Cutter</i> (dokumentasi pribadi, 2022)	34
Gambar. 22	Solet (dokumentasi pribadi, 2022).....	35
Gambar. 23	Mesin Pencetak Bakso (dokumentasi pribadi, 2022)	35
Gambar. 24	Panci (dokumentasi pribadi, 2022)	36
Gambar. 25	Saringan (dokumentasi pribadi, 2022)	36
Gambar. 26	Kompor (dokumentasi pribadi, 2022)	37
Gambar. 27	Tatakan (dokumentasi pribadi, 2022)	37
Gambar. 28	<i>Vacuum Sealer</i> (dokumentasi pribadi, 2022)	38
Gambar. 29	<i>Freezer</i> (dokumentasi pribadi, 2022)	38
Gambar. 30	Generator Set 15 Kva (dokumentasi pribadi, 2022).....	39
Gambar. 31	Sortasi (dokumentasi pribadi, 2022)	61
Gambar. 32	<i>Grading</i> (dokumentasi pribadi, 2022)	62
Gambar. 33	Surimi Ikan Lele (dokumentasi pribadi, 2022)	63
Gambar. 34	Penyimpanan Surimi (dokumentasi pribadi, 2022)	64