

**PROSES PEMBEKUAN IKAN PINK SALMON (*Oncorhynchus gorbuscha*)
DI PT BUMI MENARA INTERNUSA SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

OKA ATRISIA RISTANTI
NPM. 20033010102

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

LEMBAR PENGESAHAN

**PROSES PEMBEKUAN IKAN PINK SALMON (*Oncorhynchus gorbuscha*) DI
PT BUMI MENARA INTERNUSA SURABAYA**

LAPORAN KEGIATAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Disusun Oleh:

OKA ATRISIA RISTANTI

NPM 21033010102

Surabaya, 27 Juni 2024

Disetujui untuk diseminarkan oleh

DOSEN PEMBIMBING

Dr. Muhammad Alfid K., S.Pi, M.Si
NIP. 21119940 82230 3

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN KEGIATAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PEMBEKUAN IKAN PINK SALMON (*Oncorhynchus gorbuscha*) DI
PT BUMI MENARA INTERNUSA SURABAYA**

Disusun Oleh:

OKA ATRISIA RISTANTI

NPM. 21033010102

Telah dipertahankan di hadapan dan diterima oleh Tim Penguji
pada tanggal 2 Juli 2024

Dosen Penguji



Dr. Drh. Ratna Yulistyani, MP
NPT. 19620719 198803 2 001

Dosen Pembimbing



Dr. Muhammad Alfid K, S.Pi, M.Si
NIP. 21119940 82230 3

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Prof. Dr. Dra. Jarivah, MP
NIP. 19650403 199103 2001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PEMBEKUAN IKAN PINK SALMON (*Oncorhynchus gorbuscha*)

DI PT. BUMI MENARA INTERNUSA SURABAYA

MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN


(Farid Nurcahyono)

Asisten Manajer Produksi Ikan
PT Bumi Menara Internusa

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Oka Atrisia Ristanti

N.P.M : 21033010102

Program Studi: Teknologi Pangan

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

**PROSES PEMBEKUAN IKAN PINK SALMON (*Oncorhynchus gorbuscha*)
DI PT BUMI MENARA INTERNUSA SURABAYA**

Surabaya, 11 Juli 2024

Dosen Penguji



Dr. Drh. Ratna Yulistyani, MP
NPT. 19620719 198803 2 001

Dosen Pembimbing



Dr. Muhammad Afid K., S.Pi, M.Si
NIP. 21119940 82230 3

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Rosida., S.TP., MP
NIP. 19710219 202121 2 004

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT. Karena atas rahmat, ridho, dan kuasa-Nya, penulis dapat melaksanakan program Magang Mandiri MBKM dan menyelesaikan laporan yang berjudul “Proses Pembekuan Ikan Pink Salmon (*Oncorhynchus gorbuscha*) di PT Bumi Menara Internusa Surabaya” ini dengan baik.

Penulis telah mendapatkan banyak bantuan, dukungan dan bimbingan dari berbagai pihak selama menyusun laporan ini, Untuk itu Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik dan Sains UPN " Veteran Jawa Timur
2. Dr. Rosida, STP., M.P. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik dan Sains, UPN " Veteran " Jawa Timur.
3. Dr. Muhammad Alfid K., S.Pi, M.Si selaku dosen pembimbing Praktik Kerja Lapangan
4. Pak Farid selaku pembimbing dan penanggung jawab Praktik Kerja Lapang ucapan terimakasih atas kesempatannya untuk melaksanakan Program MBKM Magang Industri di PT Bumi Menara Internusa Surabaya.
5. Kedua orang tua yang selalu memberikan dukungan baik secara material maupun spritiual selama melaksanakan dan penyusunan laporan Praktik Kerja Lapangan.
6. Teman kerja praktik Shevilla dan Shofia yang telah membantu dan bekerja sama selama melakukan praktik kerja lapangan.
7. Semua teman penulis, Jawadi, Cici, Camila, Mayla, Tasya yang telah membantu untuk meluangkan tenaga, waktu dan pikiran selama penulis menyelesaikan laporan PKL ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan magang mandiri ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun penulis butuhkan demi kesempurnaan laporan ini. Penulis juga berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

Surabaya, 27 Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Sejarah Perusahaan.....	3
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	5
D. Struktur Organisasi.....	7
E. Ketenagakerjaan	12
BAB II PROSES PRODUKSI	18
A. Tinjauan Pustaka.....	18
1. Ikan Pink Salmon (<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>).....	18
2. Komposisi Gizi Ikan Salmon	19
3. Standar Mutu Ikan	19
4. Kemunduran Mutu Ikan.....	20
B. Proses Produksi Ikan secara Umum.....	23
1. Penerimaan Bahan Baku.....	23
2. Pelelehan	24
3. Sortasi 1	24
4. Penyiangan	24
5. Pencucian 1	24
6. Pemfilletan (<i>fillet</i>)	24
7. Perapihan (<i>trimming</i>).....	24
8. Pencucian 2	24
9. Sortasi 2	24
10. Penimbangan	24
12. Pembekuan.....	25
13. Penggelasan (<i>glazing</i>)	25
14. Pengemasan.....	25
15. Penyimpanan beku.....	25
16. Pemuatan.....	25
C. Proses Produksi Ikan Pink Salmon Beku di PT. BMI	27
1. Penerimaan bahan baku.....	27
2. Pencairan bahan baku (<i>defrost</i>)	27
3. Penimbangan 1	27
4. Pemfiletan	28
5. Pengkulitan (<i>skinning</i>).....	28
6. Perapihan (<i>trimming</i>).....	28
7. Kontrol parasit	28
8. Pencabutan duri.....	29
9. Kontrol duri.....	29
10. Pemotongan dan <i>sizing</i>	29
11. Perendaman (<i>soaking</i>).....	29
12. Penyusunan.....	29
13. Pembekuan 1	30
14. Penyortiran dan <i>sizing</i>	30

15. Penggelasan (<i>glazing</i>)	30
16. Pembekuan 2	30
17. Pengemasan polybag	30
18. Pemvakuman.....	31
19. Pengemasan MC	31
20. Penimbangan 2	31
21. Pendeteksi logam	31
22. Penyimpanan beku	31
23. Pemuatan.....	32
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	34
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	41
A. Sumber Air	41
B. Sumber Tenaga Listrik	41
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah	42
1. Sanitasi.....	42
2. Penanganan Limbah	46
D. Pengendalian Mutu	49
E. Gudang	52
BAB V PEMBAHASAN	54
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	69
A. Kesimpulan	69
B. Saran	69
BAB VII TUGAS KHUSUS	70
A. Latar Belakang	70
B. Tinjauan Pustaka.....	71
C. Penerapan Pengawasan Mutu pada Proses Produksi Ikan Pink Salmon “ <i>Oncorhynchus gorbuscha</i> ” di PT. Bumi Menara Internusa Surabaya	78
D. Pembahasan	84
E. Kesimpulan dan Saran	108
DAFTAR PUSTAKA.....	109
LAMPIRAN.....	109

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1	Peta lokasi PT Bumi Menara Internusa Surabaya.....	6
Gambar 1. 2	Denah PT. Bumi Menara Internusa Surabaya	6
Gambar 1. 3	Struktur organisasi PT. Bumi Menara Internusa.....	8
Gambar 2. 1	Logo Perusahaan PT. Bumi Menara Internusa	3
Gambar 2. 2	Ikan pink salmon (<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>)	18
Gambar 2. 3	Proses Produksi Ikan Beku Menurut SNI	26
Gambar 2. 4	Proses Produksi Ikan Pink Salmon di	33
Gambar 3. 1	Box kontainer kuning	35
Gambar 3. 2	Telenan putih.....	36
Gambar 3. 3	Wiper hijau dan putih.....	36
Gambar 3. 4	Nampan stainless berlubang	37
Gambar 3. 5	Mangkuk stainless	37
Gambar 3. 6	Mesin pengkulitan.....	39
Gambar 3. 7	Mesin pengecekan logam.....	40
Gambar 3. 8	Mesin vacuum	40
Gambar 3. 9	Mesin pembekuan IQF	40

DAFTAR TABEL

Tabel 5. 1	Standar uji mikrobiologi bahan baku	56
Tabel 6. 1	Persyaratan Mutu dan Keamanan Pangan Ikan Beku.....	72
Tabel 6. 2	Persyaratan Mutu Produk Akhir	77
Tabel 6. 3	Parameter Uji Organoleptik.....	87
Tabel 6. 4	Standar uji mikrobiologi bahan baku	87
Tabel 6. 5	Batas Toleransi Inspeksi Produk Akhir.....	106
Tabel 6. 6	Standar uji mikrobiologi produk akhir	107
Tabel 6. 7	Hasil Pengujian Mikroba Produk Akhir Ikan Pink Salmon.....	107

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Sertifikat SKP PT. Bumi Menara Internusa.....	109
Lampiran 2. Sertifikat HACCP PT. Bumi Menara Internusa	110