

LAPORAN PRAKTEK KERJA PABRIK

PROSES PEMBUATAN KERUPUK UDANG DI PT. SEKAR LAUT SIDOARJO



No. INDIK	2132/13
TEL. TERIMA	24-4-2013
ISIT NADIAH	
WA. GUSU	FTP Cha P
KETERANGAN	

OLEH :

LENNY CHANDRA (6103001087)
RATNAWATI (6103001090)
YENNY SUSANTO (6103002010)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
S U R A B A Y A

2006

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktek Kerja Pabrik: Proses Pembuatan Kerupuk Udang Di PT. Sekar Laut, Sidoarjo diajukan oleh: Yenny Susanto, Nrp 6103002010 , Ratnawati, Nrp 6103001090 dan Lenny Chandra, Nrp 6103001087 sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana (S - 1) Teknologi Pertanian, telah disetujui oleh :

Dosen Pembimbing,



Ignatius Srianta, STP., MP

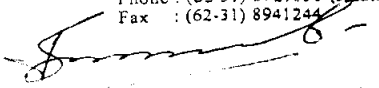
Tanggal: Juli 2006

Mengetahui,

Pimpinan Perusahaan,

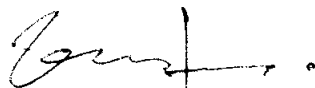
Fakultas Teknologi Pertanian
Dekan,

SAUCES READY MIXED SAUCES AND SEASONING
Jl. Jenggolo 11 - 17, Sidoarjo 61219
East Java - Indonesia
Phone : (62-31) 8921036 (Hunting)
Fax : (62-31) 8941244



SANDONO

Tanggal: Juli 2006



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, M.P.

Tanggal: Juli 2006

KATA PENGANTAR

Penulis memanjatkan puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas selesainya Laporan Praktek Kerja Pabrik di PT. Sekar Laut, Sidoarjo.

Laporan Praktek Kerja Pabrik ini untuk memenuhi salah satu syarat guna menyelesaikan program Sarjana Strata –I program Studi Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas katolik Widya Mandala.

Pada kesempatan ini penulis juga mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Ignatius Srinta, STP., MP selaku dosen pembimbing Praktek Kerja Pabrik yang telah berkenan merelakan banyak waktu dalam membimbing penulis sejak dari awal penulisan sampai terselesaikannya makalah ini.
2. Bapak Sandiono, Bapak Jhony selaku pembimbing selama pelaksanaan Praktek Kerja Pabrik.
3. Semua staf dan karyawan di PT. Sekar Laut, Sidoarjo.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan ini masih jauh dari sempurna sehingga penulis sangat mengharapkan kritik dan saran dari pembaca.

Akhir kata penulis mengharapkan semoga laporan ini bermanfaat bagi pembaca sekaligus dapat menambah wawasan pengetahuan kita.

Surabaya, Juli 2006

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
PENGESAHAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan.....	3
1.2.1. Tujuan Umum.....	3
1.2.2. Tujuan Khusus.....	3
1.3. Metode Pelaksanaan.....	3
1.4. Tempat dan Waktu Pelaksanaan.....	4
II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	5
2.1. Riwayat Perusahaan.....	5
2.2. Tujuan Perusahaan.....	6
2.3. Lokasi Pabrik.....	7
2.4. Tata Letak (<i>layout</i>) Perusahaan.....	8
III. STRUKTUR ORGANISASI.....	11
3.1. Struktur Organisasi.....	11
3.2. Tugas dan Kualifikasi Karyawan.....	11
3.3. Jam Kerja dan Upah Karyawan.....	13

3.4.	Jumlah Karyawan.....	15
3.5.	Fasilitas Perusahaan	15
IV.	BAHAN BAKU, BAHAN PEMBANTU DAN BAHAN TAMBAHAN...	18
4.1.	Bahan Baku.....	18
4.1.1.	Udang.....	18
4.1.2.	Tepung Tapioka.....	19
4.2.	Bahan Tambahan.....	22
4.2.1	Garam.....	22
4.2.2.	Gula.....	22
4.2.3.	Telur.....	22
4.2.4.	Susu.....	23
4.3.	Bahan Pembantu	23
V.	PROSES PENGOLAHAN.....	25
5.1.	Proses I.....	25
5.1.1.	Persiapan Bahan Baku dan Bahan Tambahan.....	26
5.1.2.	Pencampuran.....	26
5.1.3.	Pencetakan.....	27
5.1.4.	Pengukusan.....	27
5.1.5.	Pendinginan	28
5.2.	Proses II.....	30
5.2.1.	Pemotongan.....	30
5.2.2.	Pengeringan.....	32
5.2.3.	Sortasi.....	33

5.2.4. Pengemasan.....	35
VI. MESIN DAN PERALATAN	
6.1. Mesin – mesin Pengolahan.....	38
6.2. Peralatan pengolahan.....	50
VII. DAYA YANG DIGUNAKAN.....	53
7.1. Tenaga Listrik.....	53
7.2. Sumber Daya Manusia.....	54
VIII. PENGAWASAN MUTU.....	55
IX. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN.....	66
9.1. Bahan Pengemas dan Metode Pengemasan.....	66
9.2. Alat Penyimpanan dan Metode Penyimpanan.....	69
X. SANITASI.....	70
10.1. Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Tambahan.....	70
10.2. Sanitasi Mesin dan Peralatan.....	71
10.3. Sanitasi karyawan.....	71
10.4. Sanitasi Lingkungan	72
10.5. Penanganan dan Pengolahan Limbah.....	72
XI. TUGAS KHUSUS	
11.1. Pemasaran.....	74
11.2. Sanitasi.....	82
11.3. Pengemasan.....	93
XII. KESIMPULAN DAN SARAN.....	100
12.1. Kesimpulan.....	100

12.2. Saran.....	101
LAMPIRAN.....	102
DAFTAR PUSTAKA	



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1. Data Total produksi Udang di Indonesia pada Tahun 1998-2001.....	2
Tabel 1.2. Ekspor Kerupuk Udang Indonesia.....	2
Tabel 3.1. Pembagian Kelompok Kerja.....	15
Tabel 5.1. Data yang Mempengaruhi Ketebalan Upilan Di PT. Sekar Laut.....	31
Tabel 5.2. Suhu dan Lama Upilan Dalam Mesin Pengering di PT. Sekar Laut.....	33
Tabel 5.3. Hal-hal yang perlu Diperhatikan Dalam Pengeringan di PT. Sekar Laut.....	33
Tabel 5.4. Kriteria Sortir di PT. Sekar laut.....	34
Tabel 5.5. Ukuran Kerupuk di PT. Sekar Laut.....	35
Tabel 5.6. Hal-hal yang Perlu Diperhatikan Dalam Sortir di PT. Sekar Laut.....	35
Tabel 5.7. Hal-hal yang Perlu Diperhatikan Dalam Pengemasan Di PT. Sekar Laut.....	37
Tabel 6.1. Lama dan Suhu Pengeringan Upilan Kerupuk.....	49
Tabel 8.1. Pengawasan Mutu Bahan Baku.....	57
Tabel 8.2. Pengawasan Mutu Bahan Tambahan.....	58
Tabel 8.3. Pengawasan Mutu Proses Pembuatan Kerupuk Udang di PT. Sekar Laut.....	59
Tabel 8.4. Pengawasan Mutu Produk Akhir.....	65
Tabel 11.1. Omzet Penjualan PT. Sekar Laut.....	75
Tabel 11.2. Metode Sanitasi Mesin.....	90

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Denah lokasi PT. Sekar Laut	9
Gambar 2.2. Tata Letak Pabrik PT. Sekar Laut (Skala = 1:1000).....	10
Gambar 3.1. Struktur Organisasi di PT. Sekar Laut.....	17
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses I Produksi Kerupuk Udang di PT. Sekar Laut.....	25
Gambar 5.2. Diagram Alir Proses II Produksi Kerupuk Udang di PT. Sekar Laut.....	30
Gambar 6.1 Horizontal Through Mixer.....	39
Gambar 6.2. Single- screw Extruders.....	40
Gambar 6.3. Steamer.....	41
Gambar 6.4. Ruang Pendinginan.....	43
Gambar 6.5. Sistem Refrigerant Mekanis.....	46
Gambar 6.6. Slicer.....	47
Gambar 6.7. Parallel Flow Tunnel Drier.....	50
Gambar 6.8. Meja Sortasi.....	51
Gambar 11.1. Diagram Alir Proses Pengujian Gramatur Karton.....	97

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Standar Mutu Analisa Mikrobiologi.....	102
Lampiran 2. Prosedur Analisa Mikrobiologi.....	102
Lampiran 3. Prosedur Pengambilan Contoh.....	106
Lampiran 4. Prosedur Analisa Kadar Air dan NaCl.....	106
Lampiran 5. Standar Sortasi Kerupuk Udang.....	107
Lampiran 6. Spesifikasi Kerupuk PT. Sekar Laut.....	108
Lampiran 7. Spesifikasi Pengemasan Produk PT. Sekar Laut.....	109
Lampiran 8. Prosedur Uji Mikrobiologi Ruang.....	110
Lampiran 9. Prosedur Cek Mutu Tepung.....	110
Lampiran 10. Standar Uji Mikrobiologi Ruang.....	111