

**PROSES PENGOLAHAN BAKSO MAJU MAPAN DI
PT DARBE MAJU MAPAN SIDOARJO**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

CECILIA NAOMI	6103019028
PASKALIS ADI B. P.	6103019043
TIARA NOEHALIZA D. S.	6103019132

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2022**

**PROSES PENGOLAHAN BAKSO MAJU MAPAN DI
PT DARBE MAJU MAPAN SIDOARJO**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:

CECILIA NAOMI	6103019028
PASKALIS ADI B. P.	6103019043
TIARA NOEHALIA D. S.	6103019132

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2022**

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Bakso *Maju Mapan* di PT Darbe Maju Mapan Sidoarjo**”, yang diajukan oleh Cecilia Naomi (6103019028), Paskalis Adi B.P. (6103019043), Tiara Noehaliza D.S. (6103019132), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Pimpinan Perusahaan,



Darbe Maju Mapan
Didik Hariyanto,

NIK: 3517162005850001

Tanggal: 13 Juli 2022

Dosen Pembimbing,

Chatarina Yayuk T., S.TP., MP.

NIK/NIDN: 611.03.0562/0730047302

Tanggal: 13 Juli 2022

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “**Proses Pengolahan Bakso Maju Mapan di PT Darbe Maju Mapan Sidoarjo**”, yang diajukan oleh Cecilia Naomi (6103019028), Paskalis Adi (6103019043), Tiara Noehaliza (6103019132), telah diujikan pada tanggal 04 Juli 2022 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP.

NIK/NIDN: 611.03.0562/0730047302

Tanggal: 13 Juli 2022

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian,

Ketua,

Dekan,

Dr. I. Susana Ristiarini, M.Si.

NIK: 611.00.0429

NIDN: 0004066401

Tanggal: 14 Juli 2022

Dr. Ignatius Srinta, S.TP., MP.

NIK: 611.00.0429

NIDN: 0726017402

Tanggal: 14 Juli 2022

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP.

Anggota : Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT., IPM.

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Laporan PKIPP yang berjudul:

Proses Pengolahan Bakso *Maju Mapan* di PT Darbe Maju Mapan Sidoarjo

adalah hasil karya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar Pustaka.

Apabila karya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2010.

Surabaya, 13 Juli 2022



Cecilia Naomi
6103019028

Paskalis Adi
6103019043

Tiara Noehaliza
61030190132

**LEMBAR PENYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Cecilia Naomi, Paskalis Adi B. P., dan Tiara Noehaliza D. S.
NRP : 6103019028, 6103019043, dan 6103019132

Menyetujui Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan kamiL

Judul: “Proses Pengolahan Bakso *Maju Mapan* di PT Darbe Maju Mapan Sidoarjo”

Untuk dipublikasikan/ ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 13 Juli 2022
Yang menyatakan,



Cecilia Naomi
6103019028

Paskalis Adi
6103019043

Tiara Noehaliza
61030190132

Cecilia Naomi (6103019028), Paskalis Adi B.P. (6103019043), Tiara Noehaliza D.S. (6103019132). **Proses Pengolahan Bakso *Maju Mapan* di PT Darbe Maju Mapan Sidoarjo.**

Pembimbing: Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP.

ABSTRAK

PT Darbe Maju Mapan didirikan pada tahun 2018 di Sidoarjo, Jawa Timur. Produk PT Darbe Maju Mapan telah memperoleh sertifikat halal LPPOM MUI (HAS 23000), sehingga terjamin kualitas dari produk. PT Darbe Maju Mapan memiliki karyawan sebanyak 40 orang. Produk utama yang dihasilkan PT Darbe Maju Mapan adalah bakso dengan berbagai varian kualitas, yaitu rendah, menengah dan tinggi yang dibedakan berdasarkan bahan bakunya. Bahan baku yang digunakan untuk membuat bakso *Maju Mapan* adalah daging sapi, tepung tapioka, STPP (*Sodium Tripolyphosphate*), bawang putih, garam, lada putih, dan es. Proses produksi bakso *Maju Mapan* terdiri dari proses pemotongan bahan, proses *grinding*, proses *jladren*, proses pencetakan bakso, proses perebusan bakso, pendinginan bakso, proses pengemasan, proses *sealing*, dan proses penyimpanan produk. PT Darbe Maju Mapan menggunakan tiga jenis kemasan agar menjaga kualitas bako, yaitu kemasan premier (plastik polietilen), kemasan sekunder (kantong plastik), dan kemasan tersier (krat plastik). Proses sanitasi di PT Darbe Maju mapan terdiri dari sanitasi peralatan, gedung dan lingkungan, serta *personal hygiene*. Pengendalian mutu yang dijalankan PT Darbe Maju Mapan meliputi pengendalian mutu bahan baku, proses produksi, dan produk. Strategi pemasaran yang dilakukan oleh PT Darbe Maju Mapan berdasarkan produk, harga, dan distribusi.

Kata kunci: PT Darbe Maju Mapan, proses produksi, bakso

Cecilia Naomi (6103019028), Paskalis Adi B.P. (6103019043), Tiara Noehaliza D.S. (6103019132). **Manufacturing of *Maju Mapan* Meatballs in PT Darbe Maju Mapan Sidoarjo.**

Supervisor: Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP.

ABSTRACT

PT Darbe Maju Mapan was founded in 2018 in Sidoarjo, East Java. PT Darbe Maju Mapan's products have obtained the LPPOM MUI halal certificate (HAS 23000), so the quality of the product is guaranteed. PT Darbe Maju Mapan has 40 employees. The main product produced by PT Darbe Maju Mapan is meatballs with various quality variants, namely low, medium, and high which are distinguished based on the raw materials. The raw materials used to make Maju Mapan meatballs are beef, tapioca flour, STPP (Sodium Tripolyphosphate), garlic, salt, white pepper, and ice. Maju Mapan's meatball production process consists of the material cutting, grinding process, *jladren* process, meatball molding process, boiling process, cooling, packaging, sealing, and product storage. PT Darbe Maju Mapan uses three types of packaging to maintain the quality of the meatball, namely premier packaging (polyethylene plastic), secondary packaging (plastic bag), and tertiary packaging (plastic crates). The sanitation process at PT Darbe Maju Mapan is well established, consisting of equipment, building, and environmental sanitation, as well as personal hygiene. Quality control carried out by PT Darbe Maju Mapan includes quality control of raw materials, production processes, and product. The marketing strategy carried out by PT Darbe Maju Mapan regarding products, prices, and distribution.

Keyword: PT Darbe Maju Mapan, production process, meatball

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Bakso Maju Mapan di PT Darbe Maju Mapan Sidoarjo”**.

Penyusunan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulisan hingga terselesaikannya laporan praktik kerja industri pengolahan pangan.
2. PT Darbe Maju Mapan yang telah memberikan kesempatan dan tempat bagi penulis untuk melaksanakan praktik kerja.
3. Bapak Iwan selaku pembimbing lapangan yang telah menyediakan waktunya dalam membimbing penulis selama praktik kerja.
4. Keluarga, teman-teman penulis, dan semua pihak yang telah mendukung penulis.

Penulis telah berusaha menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan pangan ini dengan sebaik mungkin, namun menyadari masih ada berbagai kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan. Akhir kata, semoga Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 17 Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SUSUNAN TIM PENGUJI	iv
LEMBAR KEASLIAN	v
LEMBAR KESEDIAAN PUBLIKASI	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	2
1.2.1. Tujuan Umum	2
1.2.2. Tujuan Khusus	2
1.3. Metode Pelaksanaan	2
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	3
II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	4
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan	4
2.2. Visi dan Misi Perusahaan	5
2.2.1. Visi Perusahaan	5
2.2.2. Misi Perusahaan	5
2.3. Lokasi Pabrik	5
2.4. Tata Letak Pabrik	7
III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN	10
3.1. Bentuk Perusahaan	10
3.2. Struktur Organisasi	11
3.3. Tugas dan Wewenang	13
3.4. Ketenagakerjaan	15
3.4.1. Jam Kerja	15
3.4.2. Kesejahteraan Karyawan	15
IV. BAHAN-BAHAN BAKSO	17
4.1. Daging Sapi	17
4.2. Tepung Tapioka	21

4.3. <i>Sodium Tripolyphosphate</i> (STPP)	21
4.4. Merica	23
4.5. Garam	24
4.6. Bawang Putih	25
4.7. Es batu	26
V. PROSES PENGOLAHAN	27
5.1. Urutan Proses Pengolahan Bakso	27
5.2. Proses Pengolahan Bakso	28
5.2.1. Pemotongan Bahan	28
5.2.2. Proses <i>Grinding</i>	29
5.2.3. Proses <i>Jladren</i>	29
5.2.4. Proses Pencetakan Bakso	29
5.2.5. Perebusan Bakso	30
5.2.6. Pendinginan Bakso	30
5.2.7. Proses Pengemasan	30
5.2.8. Proses <i>Sealing</i>	31
5.2.9. Proses Penyimpanan	31
VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	32
6.1. Bahan Pengemas	32
6.1.1. Plastik Polietilen	32
6.1.2. Kantong Plastik	32
6.1.3. Krat Plastik	33
6.2. Metode Pengemasan	34
6.3. Metode Penyimpanan	34
VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	35
7.1. Pemanas (<i>Boiler</i>)	35
7.2. Mesin Penggiling (<i>grinder</i>)	35
7.3. Bowl cutter	36
7.4. Mesin Pencetak	37
7.5. Alat Perebus Bakso	37
7.6. Kipas <i>Blower</i>	38
7.7. Sealer	39
7.8. Cold storage	39
VIII. DAYA DAN PERAWATAN MESIN	40
8.1. Sumber Daya Listrik	40
8.2. Sumber Daya Air	40
8.3. Perawatan Mesin	41
IX. SANITASI PABRIK	42
9.1. Sanitasi Peralatan	42
9.2. Sanitasi Gedung dan Lingkungan	45
9.3. <i>Personal Hygiene</i>	46

X. PENGENDALIAN MUTU	48
10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku.....	48
10.2. Pengendalian Mutu Selama Proses Produksi	49
10.3. Pengendalian Mutu Produk.....	50
XI. PEMASARAN	51
11.1. Pengertian Pemasaran	51
11.2. Pemasaran	52
11.3. Wilayah Distribusi	52
11.4. Metode Distribusi	52
XII. TUGAS KHUSUS	54
12.1. Upaya Penyediaan Ruang Laboratorium <i>Quality</i> <i>Control</i> Oleh: Cecilia Naomi (6103019028).....	54
12.1.1. Ruang Laboratorium	54
12.1.2. Fasilitas dan Peralatan	56
12.1.3. Sumber Daya Manusia	56
12.1.4. Metode Pengujian Mutu	57
12.2. Evaluasi dan Perbaikan Ruang Penyimpanan Bahan Baku Daging_ Oleh: Paskalis Adi B.P. (6103019043)	58
12.3. Evaluasi dan Perbaikan Gudang Penyimpanan Bahan Kering Oleh: Tiara Noehaliza D.S. (6103019132).....	60
XIII. KESIMPULAN DAN SARAN.....	63
13.1. Kesimpulan	63
13.2. Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN	72

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Peta Lokasi PT Darbe Maju Mapan.....	6
Gambar 2.2. Layout lantai 1 Pabrik PT Darbe Maju Mapan	8
Gambar 2.3. Layout Lantai 2 Pabrik PT Darbe Maju Mapan.....	9
Gambar 3.1. Struktur Organisasi PT Darbe Maju Mapan.....	12
Gambar 4.1. Standar warna daging sapi.....	19
Gambar 4.2. Standar warna lemak.....	20
Gambar 4.3. Standar marbling.....	20
Gambar 5.1. Diagram alir pembuatan bakso <i>Maju Mapan</i>	28
Gambar 6.1. Krat Plastik	33
Gambar 7.1. Boiler	35
Gambar 7.2. Grinder.....	36
Gambar 7.3. Bowl cutter	36
Gambar 7.4. Mesin pencetak bakso.....	37
Gambar 7.5. Alat perebusan bakso.....	38
Gambar 7.6. Kipas blower.....	38
Gambar 7.7. Mesin sealer.....	39
Gambar 7.8. Cold storage.....	39
Gambar 9.1. Tempat Pengolahan Limbah Cair	44
Gambar 11.1. Truk Berpendingin.....	53
Gambar 12.1. Rancangan denah ruang laboratorium quality control	55
Gambar 12.2. Rancangan denah ruang penyimpanan bahan baku daging (Cold Storage)	59
Gambar 12.3. Rancangan denah ruang penyimpanan bahan kering	62

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1. Syarat Mutu Fisik Daging Sapi menurut SNI 3932:2008.....	19
Tabel 4.2. Syarat Mutu Mikrobiologis Daging Sapi menurut SNI 3932:2008	19
Tabel 4.3. Syarat Mutu Tepung Tapioka menurut SNI 01-3451-1994	22
Tabel 4.4. Syarat mutu sodium tripolifosfat SNI 2109-2011	23
Tabel 4.5. Syarat lada putih SNI 0004:2013	24
Tabel 4.6. Syarat mutu garam konsumsi beryodium SNI 3556:2016.....	25
Tabel 4.7. Syarat mutu bawang putih	25

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Foto Bersama kepala produksi sekaligus pembimbing lapangan Bapak Iwan	72