

**PROSES PENGOLAHAN *BREADED SHRIMP*  
DI PT. SEKAR KATOKICHI SIDOARJO**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA  
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH:**

<b>FELANY SUTANTO</b>	<b>6103013025</b>
<b>BRANDON BUDIPRAYOGO</b>	<b>6103013034</b>
<b>HELENA ANNA HENDRIKA</b>	<b>6103013110</b>

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA  
SURABAYA  
SURABAYA  
2016**

## LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN kami yang berjudul:

### **“Proses Pengolahan *Breaded Shrimp* di PT. Sekar Katokichi Sidoarjo”**

adalah hasil karya kami 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 kami tersebut merupakan plagiarisme, maka kami 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 2016).

Surabaya, Juni 2016

Felany Sutanto

Brandon Budiprayogo

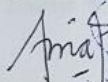
Helena Anna Hendrika

## LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul **“Proses Pengolahan *Breaded Shrimp* di PT. Sekar Katokichi Sidoarjo”**, yang diajukan oleh Felany Sutanto (6103013025), Brandon Budiprayogo (6103013034), Helena Anna Hendrika (6103013110) telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. Sekar Katokichi

QA Manager



Ir. Anna Frederika

Tanggal: 30-8-2016

Dosen Pembimbing.



Ch. Yayuk Trisnawati, S.TP, MP.

Tanggal: 9-6-2016

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN  
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Felany Sutanto, Brandon Budiprayogo, Helena Anna Hendrika

NRP : 6103013025, 6103013034, 6103013110

Menyetujui Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul:

**Proses Pengolahan *Breaded Shrimp* di PT. Sekar Katokichi Sidoarjo**

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Universtias Katolik 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, Juni 2016



Felany Sutanto

Brandon Budiprayogo

Helena Anna Hendrika

## LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul **“Proses Pengolahan Breaded Shrimp di PT. Sekar Katokichi Sidoarjo”**, yang diajukan oleh Felany Sutanto (6103013025), Brandon Budiprayogo (6103013034), dan Helena Anna Hendrika (6103013110) yang telah diujikan pada tanggal 7 Juni 2016 dan dinyatakan lulus oleh tim penguji.

Ketua Tim Penguji,



Ch. Yayuk Trisnawati, S.TP, MP.

Tanggal: 9-6-2016

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian

Dekan



Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP

Tanggal:

Felany Sutanto, NRP 6103013025, Brandon Budiprayogo, NRP 6103013034, dan Helena Anna Hendrika, NRP 6103013110. **Proses Pengolahan *Breaded Shrimp* di PT. Sekar Katokichi Sidoarjo.**  
Di bawah bimbingan: Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP, MP.

## ABSTRAK

*Breaded shrimp* merupakan salah satu jenis produk udang siap saji, dimana udang dilapisi dengan tepung panir kemudian dibekukan. PT. Sekar Katokichi telah lama terjun dalam industri pengolahan udang untuk di ekspor ke Jepang. Perusahaan ini berlokasi di Jl. Jenggolo II nomor 17, Sidoarjo. Melalui Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Sekar Katokichi, dapat diperoleh pengetahuan mengenai pengolahan *breaded shrimp* yang terdiri dari *ebifurai* dan *ebikatsu*. Bahan baku yang digunakan adalah udang dengan berbagai macam ukuran. Bahan pembantu yang digunakan berupa *breadcrumb* dan *battermix*. Proses pengolahan *breaded shrimp* meliputi *receiving, washing I, deheading, washing II, sortasi dan grading, washing III, peeling and deveining, final weighing, filth checking, washing IV, cutting, stretching, washing V, mixing (ebikatsu), pencetakan (ebikatsu), predusting, battering, breading, checking, freezing, dan packing*. Pengemas primer yang digunakan adalah *High Impact Polystyrene (HIPS)*, pengemas sekunder adalah plastik *Low Density Polyethylene (PE)*, sedangkan pengemas tersier adalah *corrugated paperboard* (karton yang bergelombang). Sistem penyimpanan yang diterapkan PT. Sekar Katokichi adalah *First In First Out (FIFO)*. Jenis sumber daya yang digunakan adalah sumber daya manusia dan tenaga listrik. Pengawasan mutu dilakukan mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk akhir. Sanitasi juga diperhatikan oleh PT. Sekar Katokichi mulai dari bahan baku, bahan pembantu, hingga pekerja.

**Kata kunci:** *breaded shrimp*, PT. Sekar Katokichi, udang

Felany Sutanto, NRP 6103013025, Brandon Budiprayogo, NRP 6103013034, dan Helena Anna Hendrika, NRP 6103013110. **Breaded Shrimp Processing in PT. Sekar Katokichi, Sidoarjo.**  
Advisor: Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP, MP.

## ABSTRACT

Breaded shrimp is a ready to serve shrimp type of product, which is coated with breadcrumb then frozen. PT. Sekar Katokichi has been in the shrimp processing industry and exporting to Japan for years. This company is located in Jl. Jenggolo II number 17, Sidoarjo. Through this internship in PT. Sekar Katokichi, we can get more knowledge about breaded shrimp processing, which consists of *ebifurai* and *ebikatsu*. The raw materials used in the breaded shrimp processing are shrimps with various sizes. The helping materials used are breadcrumb and battermix. Breaded shrimp processing consists of receiving, washing I, deheading, washing II, sorting and grading, washing III, peeling and deveining, final weighing, filth checking, washing IV, cutting, stretching, washing V, mixing (*ebikatsu*), pencetakan (*ebikatsu*), predusting, battering, breading, checking, freezing, dan packing. The primary packaging used is High Impact Polystyrene (HIPS), secondary packaging is Low Density Polyethylene, while the tertiary packaging is corrugated cardboard (curvy cartons). The storage system implemented in PT. Sekar Katokichi is First In First Out (FIFO). The resources used are human resources and electrical power. Quality control is implemented from the receiving of raw materials until the finished product. Sanitation is also concerned in PT. Sekar Katokichi starting from raw materials, helping materials, and workers.

**Keywords:** breaded shrimp, PT. Sekar Katokichi, shrimp

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul **"Proses Pengolahan *Breaded Shrimp* di PT. Sekar Katokichi, Sidoarjo"**. Penyusunan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program sarjana di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya

Penyusunan laporan PKIPP ini juga tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Ibu Chatarina Yayuk Trisnawati, STP., MP selaku dosen pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran, dengan penuh kesabaran dan perhatian pembimbing dalam memberi pengarahan sehingga laporan PKIPP ini dapat diselesaikan.
2. Ibu Anna Frederika, selaku kepala *QA* PT. Sekar Katokichi yang telah memberi banyak informasi yang lengkap, penyertaan saat bimbingan kerja di pabrik, serta waktu dan kesabaran dalam penyusunan laporan ini dari awal hingga akhir.
3. Semua staf PT. Sekar Katokichi yang sangat baik dalam membimbing, mengarahkan serta memberikan bantuan baik secara tertulis maupun lisan saat penulis berada di pabrik.
4. Keluarga, teman-teman kuliah, dan semua pihak yang tidak dapat kami sebutkan satu per satu yang telah memberikan dukungan moral dan material sehingga laporan PKIPP ini dapat terselesaikan.



Akhir kata, penulis mengharapkan semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Juni 2016

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK .....	i
<i>ABSTRACT</i> .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR TABEL .....	ix
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan .....	2
1.3. Waktu dan Tempat Pelaksanaan .....	3
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....	4
2.1. Riwayat Perusahaan.....	4
2.2. Letak Pabrik.....	5
2.2.1. Lokasi Pabrik .....	5
2.2.2. Tata Letak Pabrik .....	7
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN .....	12
3.1. Struktur Organisasi .....	12
3.2. Tugas dan Wewenang .....	13
3.3. Ketenagakerjaan.....	17
3.3.1. Klasifikasi Karyawan .....	18
3.3.2. Jam Kerja .....	19
3.3.3. Upah .....	20
3.4. Kesejahteraan Karyawan.....	21
3.4.1. Penghargaan Karyawan .....	22
3.4.2. Jaminan Sosial Karyawan.....	22
3.4.3. Fasilitas Kerja Karyawan.....	23
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU .....	26
4.1. Bahan Baku .....	26
4.2. Bahan Pembantu .....	31
4.2.1. Air.....	31
4.2.2. Es Batu.....	33
4.2.3. Larutan Desinfektan .....	34

4.2.4. <i>Soaking Material</i> .....	35
4.2.5. <i>Battermlk dan Bread Crumb</i> .....	35
<b>BAB V. PROSES PRODUKSI</b> .....	37
5.1. Proses Produksi.....	37
5.2. Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan.....	39
5.2.1. Urutan Proses.....	39
5.2.2. Fungsi Tahap Pengolahan.....	39
<b>BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN</b> .....	47
6.1. Pengemasan Produk <i>Ebifurai dan Ebikatsu</i> .....	48
6.1.1. Kemasan Primer.....	48
6.1.2. Kemasan Sekunder.....	49
6.1.3. Kemasan Tersier.....	49
6.2. Metode Pengemasan.....	49
6.3. Metode Penyimpanan.....	50
6.3.1. Penyimpanan Bahan Baku.....	51
6.3.2. Penyimpanan Bahan Pembantu.....	51
6.3.3. Penyimpanan Bahan Pengemas.....	52
6.3.4. Penyimpanan Produk Jadi.....	52
<b>BAB VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN</b> .....	53
7.1. Mesin Pendingin.....	53
7.2. Mesin Sortir Udang.....	56
7.3. <i>Metal Detector</i> .....	57
7.4. Mesin <i>X-Ray</i> .....	57
7.5. Peralatan.....	57
7.5.1. Timbangan.....	57
7.5.2. Bak <i>Fiber Glass</i> .....	58
7.5.3. Meja.....	58
7.5.4. Lori.....	58
7.5.5. Mesin <i>Stripping</i> .....	59
7.6. Perawatan, Perbaikan, dan Penyediaan Suku Cadang.....	59
<b>BAB VIII. DAYA YANG DIGUNAKAN</b> .....	61
8.1. Sumber Daya Manusia.....	61
8.2. Sumber Daya Listrik.....	62
8.3. Sumber Daya Air.....	62
<b>BAB IX. SANITASI PABRIK</b> .....	63
9.1. Sanitasi Bahan Baku.....	64
9.2. Sanitasi Bahan Pembantu.....	66
9.2.1. Air.....	66

9.2.2. Sanitasi Es.....	67
9.3. Sanitasi Mesin dan Peralatan.....	67
9.4. Sanitasi Pekerja.....	68
9.5. Sanitasi Lingkungan Produksi.....	70
9.5.1. Lantai.....	70
9.5.2. Langit-langit dan Dinding.....	70
9.5.3. Pintu.....	71
9.5.4. Ventilasi.....	71
9.5.5. Pencahayaan.....	71
<b>BAB X. PENGAWASAN MUTU .....</b>	<b>72</b>
10.1. Pengawasan Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	73
10.2. Pengawasan Mutu Proses Produksi .....	75
10.3. Pengawasan Mutu Produk Akhir .....	77
<b>BAB XI. PENGOLAHAN LIMBAH.....</b>	<b>78</b>
11.1. Pengolahan Limbah Padat .....	78
11.2. Pengolahan Limbah Cair .....	79
<b>BAB XII. TUGAS KHUSUS .....</b>	<b>82</b>
12.1. Penerapan HACCP di PT. Sekar Katokichi.....	82
12.2. Penanganan Pasca Panen Udang dan Potensi Kerusakannya .....	94
12.3. Faktor Penentu Kualitas Organoleptik <i>Ebifurai</i> dan <i>Ebikatsu</i> .....	98
12.3.1. Kualitas Organoleptik <i>Ebifurai</i> dan <i>Ebikatsu</i> di PT. Sekar Katokichi.....	98
12.3.2. Faktor Penentu Kualitas Organoleptik <i>Ebifurai</i> dan <i>Ebikatsu</i> di PT. Sekar Katokichi .....	101
<b>BAB XIII. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>105</b>
13.1. Kesimpulan.....	105
13.2. Saran.....	106
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>107</b>

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Peta Lokasi Pabrik PT. Sekar Katokichi.....	6
Gambar 2.2. Tata Letak Pabrik dan Denah Pabrik .....	10
Gambar 3.1. Struktur Organisasi Pt. Sekar Katokichi .....	14
Gambar 5.1. Diagram Alir Pembuatan <i>Ebifurai</i> dan <i>Ebikatsu</i> .....	40
Gambar 12.1. Tahapan dan Prinsip Penyusunan serta Penerapan HACCP .....	83
Gambar 12.2. Pohon Keputusan untuk Mengidentifikasi CCP.....	88

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Pembagian Jam Kerja Seluruh Karyawan PT. Sekar Katokichi.....	19
Tabel 3.2. Kode Warna Topi Kerja .....	24
Tabel 3.3. Kode Warna Ikat Topi Kerja .....	24
Tabel 4.1. Ukuran Standar Udang HL ( <i>Head Less</i> ) .....	28
Tabel 4.2. Ukuran Standar Udang HO ( <i>Head On</i> ) .....	28
Tabel 4.3. Persyaratan Mutu Air Minum .....	32
Tabel 12.1. Deskripsi Produk <i>Breaded Shrimp</i> PT. Sekar Katokichi..	84
Tabel 12.2. Penentuan CCP pada Proses Pengolahan <i>Ebifurai</i> dan <i>Ebikatsu</i> di PT. Sekar Katokichi .....	89
Tabel 12.3. Penentuan Batas Kritis dan Tindakan Koreksi pada CCP.	90
Tabel 12.4. Dampak Penggunaan Antibiotik terhadap Kesehatan Manusia .....	93