

**PROSES PENGOLAHAN OTAK-OTAK IKAN
DI PT. INSAN CITRAPRIMA SEJAHTERA
TUBAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA INDUSTRI
PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

MELCELLA GUNAWAN	6103021010
MICHELYNN ANASTASIA	6103021042
VANNY TANIA JOESTIONO	6103021062

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

2024

**PROSES PENGOLAHAN OTAK-OTAK IKAN
DI PT. INSAN CITRAPRIMA SEJAHTERA
TUBAN**

**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:

MELCELLA GUNAWAN	6103021010
MICHEL YNN ANASTASIA	6103021042
VANNY TANIA JOESTIONO	6103021062

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan Judul **“Proses Pengolahan Otak-otak Ikan di PT. Insan Citraprima Sejahtera Tuban”** yang diajukan oleh Melcella Gunawan (6103021010), Michelynn Anastasia (6103021042), Vanny Tania Joestiono (6103021062), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Dosen Pembimbing,



Dr. rer. nat. Ignasius Radix A. P. Jati, S.TP., MP.
NIK/NIDN: 611.14.0816/0719068110
Tanggal: 15 Juli 2024

Factory Manager,



Selfa Yudha
Tanggal: 20 Juli 2024

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Pengolahan Otak-otak Ikan di PT. Insan Citraprima Sejahtera Tuban” yang diajukan oleh Melcella Gunawan (6103021010), Michelynn Anastasia (6103021042), Vanny Tania Joestiono (6103021062), telah diujikan pada tanggal 12 Juli 2024 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Dr. rer. nat. Ignasius Radix A. P. Jati, S.TP., MP.

NIK/NIDN: 611.14.0816/0719068110

Tanggal: 15 Juli 2024

Mengetahui,



Dr. dr. Susana Ristiarini, M.Si.

NIK: 611.89.0155

NIDN: 0004066401

Tanggal: 22-7-2024



Dr. Ignatius Srianta, S.TP., M.P.

NIK: 611.00.0429

NIDN: 0726017402

Tanggal: 22-7-2024

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Dr. rer. nat. Ign. Radix Astadi Praptono Jati,
S.TP., MP.
Anggota : Selfa Yudha

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan kami yang berjudul:

Proses Pengolahan Otak-otak Ikan di PT. Insan Citraprima Sejahtera Tuban

adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang sepengetahuan kami 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 2010.

Surabaya, 15 Juli 2024



Melcella Gunawan

Michelynn Anastasia

Vanny Tania Joestiono

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Melcella Gunawan, Michelynn Anastasia, Vanny Tania
Joestiono

NRP : 6103021010, 6103021042, dan 6103021062

Menyetujui karya ilmiah kami:

Judul: Proses Pengolahan Otak-otak Ikan di PT. Insan Citraprima Sejahtera Tuban.

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, 15 Juli 2024

Yang menyatakan,

The image shows three handwritten signatures in blue ink over a colorful postage stamp. The stamp features a Garuda emblem and the text 'TEL 20 METERAI TEMPEL' and '557ALX047910144'. The signatures are written over the stamp and extend slightly beyond its borders.

Melcella Gunawan Michelynn Anastasia Vanny Tania Joestiono

Melcella Gunawan (6103021010), Michelynn Anastasia (6103021042), dan Vanny Tania Joestiono (6103021062). **Proses Pengolahan Otak-Otak Ikan di PT. Insan Citraprima Sejahtera Tuban.**

Pembimbing: Dr.rer.nat. Ignasius Radix A. P. Jati, S.TP., MP.

ABSTRAK

Kekayaan hasil laut Indonesia yang melimpah membuka peluang usaha pengolahan hasil laut menjadi produk AVP (*Added Value Product*). AVP merupakan produk olahan dengan penambahan bahan baku yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas dan harga jual suatu bahan, salah satu produk AVP yaitu otak-otak ikan. PT Insan Citraprima Sejahtera merupakan salah satu perusahaan yang mengolah hasil laut menjadi produk AVP seperti otak-otak. Proses pengolahan otak-otak ikan terdiri dari penerimaan bahan baku, sortasi, *preparing*, *mixing I*, pemasakan adonan biang, *pre-cooling*, *mixing II*, pencetakan, perebusan, *pre-cooling*, dan pengemasan. Bahan baku yang digunakan yaitu surimi ikan kuniran dan ikan dori yang telah ditetapkan syarat mutunya. Sumber daya yang digunakan untuk menunjang kegiatan di PT. Insan Citraprima Sejahtera meliputi sumber daya manusia, listrik, air, dan bahan bakar. Sanitasi yang diterapkan meliputi sanitasi bahan baku, mesin dan peralatan, pekerja, dan lingkungan pabrik. Pengendalian mutu dilakukan pada bahan baku, bahan pembantu, proses produksi, produk akhir, dan selama penyimpanan. Limbah yang dihasilkan meliputi limbah padat dan limbah cair. PT Insan Citraprima Sejahtera sudah mendapat sertifikat halal.

Kata kunci: PT. Insan Citraprima Sejahtera, produk bernilai tambah, surimi, otak-otak ikan.

Melcella Gunawan (6103021010), Michelynn Anastasia (6103021042), dan Vanny Tania Joestiono (6103021062). **Proses Pengolahan Otak-Otak Ikan di PT. Insan Citraprima Sejahtera Tuban.**

Advisor Committee: Dr.rer.nat. Ignasius Radix A. P. Jati, S.TP., MP.

ABSTRACT

The abundant wealth of marine products in Indonesia opens up business opportunities for processing marine products into AVP (Added Value Product) products. AVP is a processed product with the addition of raw materials which aims to increase the quality and selling price of an ingredient. One of the AVP products is fish cake. PT Insan Citraprima Sejahtera is a company that processes marine products into AVP products such as fish cake. The processing for fish cake consists of receiving raw materials, sorting, preparing, mixing I, cooking the starter mixture, pre-cooling, mixing II, printing, boiling, pre-cooling, and packaging. The raw materials used are kuniran fish and dori fish for surimi, whose quality requirements have been determined. Resources used to support activities at PT. Citraprima Sejahtera include human resources, electricity, water, and fuel. Sanitation implemented includes sanitation of raw materials, machines and equipment, workers, and the factory environment. Quality control is carried out on raw materials, other materials, production processes, final products, and during storage. The waste produced includes solid waste and liquid waste. PT Insan Citraprima Sejahtera has received halal certificates.

Keywords: PT. Insan Citraprima Sejahtera, added value product, surimi, fish cake.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul **“Proses Pengolahan Otak-Otak Ikan di PT. Insan Citraprima Sejahtera-Tuban”**. Penyusunan laporan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan 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. Dr.rer.nat. Ignasius Radix A. P. Jati, S.TP., MP. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk membimbing dan mengarahkan penulis.
2. Pembimbing lapangan PT. Insan Citraprima Sejahtera yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk membimbing dan mengarahkan penulis.
3. Keluarga, teman-teman, serta seluruh staf PT. Insan Citraprima Sejahtera yang telah senantiasa memberikan semangat dan mendukung penulis dalam menyelesaikan laporan.

Penulis telah berusaha menyelesaikan laporan ini dengan sebaik mungkin namun kami menyadari masih ada kekurangan. Akhir kata, semoga penulisan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 13 Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
PROSES PENGOLAHAN OTAK-OTAK IKAN.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
SUSUNAN TIM PENGUJI.....	iv
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH.....	v
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR TABEL.....	xvi
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.....	3
1.4. Waktu dan tempat pelaksanaan.....	3
II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	4
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan.....	4
2.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	4
2.2.1 Visi Perusahaan.....	5
2.2.2. Misi Perusahaan.....	5
2.3. Letak Perusahaan.....	5
2.3.1 Lokasi Pabrik.....	6
2.3.2 Tata Letak Pabrik.....	6
III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN.....	10
3.1 Struktur Organisasi.....	10
3.2 Tugas dan Wewenang.....	10
3.2.1. <i>Operational Manager</i>	10
3.2.2. <i>Factory Manager</i>	10
3.2.3. <i>Supervisor Human Resource Development</i>	11
3.2.4. <i>Supervisor Research and Development</i>	11
3.2.5. <i>Supervisor Quality Control</i>	11
3.2.6. <i>Supervisor</i> Produksi.....	11

3.2.7. Staf Pengadaan	12
3.2.8. Administrasi dan <i>Inventory</i>	12
3.2.9. Penanggung Jawab Ruang	12
3.3. Ketenagakerjaan	12
3.4. Jam Kerja	13
3.5. Kesejahteraan Tenaga Kerja	14
IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	18
4.1. Bahan Baku	18
4.1.1. Surimi	18
4.1.2. Tepung Terigu	19
4.1.3. Tepung Tapioka	22
4.2. Bahan Pembantu	23
4.2.1. Daun Bawang	24
4.2.2. Tepung <i>fiber</i>	24
4.2.3. Telur	24
4.2.4. Air Es	24
4.2.5. Bumbu	26
V. PROSES PENGOLAHAN	27
5.1. Penerimaan Bahan Baku	28
5.2. Sortasi	29
5.3. <i>Preparing</i>	29
5.4. <i>Mixing I</i>	29
5.5. Pemasakan Adonan Biang	30
5.6. <i>Pre-cooling</i>	30
5.7. <i>Mixing II</i>	31
5.7 Pencetakan	31
5.6. <i>Boiling</i>	31
5.7. <i>Pre-cooling</i>	31
5.8. <i>Packing</i>	32
VI. PENGEMASAN, PENYIMPANAN, DAN DISTRIBUSI	33
6.1. Pengemasan	33
6.1.1. Bahan Pengemas	33
6.1.2. Metode Pengemas	35
6.2. Penyimpanan	36
6.3. Distribusi (pemasaran)	36
6.3.1. Metode Distribusi	36
6.3.2. Wilayah distribusi	37
VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	38
7.1 Spesifikasi Mesin Produksi	38
7.1.1. Blender	38
7.1.2. <i>Bowl Cutter</i>	39

7.1.3. Bor <i>Mixer</i>	39
7.1.4. Mesin <i>Steam</i>	40
7.1.5. <i>Continuous Band Sealer</i>	41
7.1.6. <i>Metal Detector</i>	41
7.1.7. <i>Air Blast Freezer</i>	42
7.1.8. Mesin Cetak Tanggal	43
7.1.9. Kipas Angin	44
7.2. Spesifikasi Alat Produksi	44
7.2.1. Pisau.....	44
7.2.2. Talenan.....	45
7.2.3. Keranjang.....	45
7.2.4. Loyang	46
7.2.5. Spatula (Solet).....	46
7.2.6. Mangkuk <i>Stainless Steel</i>	47
7.2.7. Plastik.....	47
7.2.8. Timbangan kecil.....	48
7.2.9. Timbangan besar	48
7.2.10. Nampan	49
7.2.11. Panci.....	49
7.2.12. Kereta dorong.....	50
7.2.13. Meja <i>stainless steel</i>	50
7.2.14. Troli susun	51
7.2.13. Wajan	51
7.2.14. Pengaduk kayu besar.....	52
7.2.15. Termometer.....	52
7.2.16. Palet plastik.....	53
7.3. Pemeliharaan Mesin dan Alat	54
VIII. SUMBER DAYA	55
8.1. Sumber Daya Manusia	55
8.2. Sumber Daya Listrik	55
8.3. Sumber Daya Air	55
8.4. Sumber Daya Bahan Bakar	56
IX. SANITASI.....	57
9.1. Sanitasi Bahan Baku	57
9.2. Sanitasi Mesin dan Peralatan	58
9.3. Sanitasi Pekerja.....	58
9.4. Sanitasi Lingkungan Pabrik	61
X. PENGENDALIAN MUTU	64
10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu .	65
10.1.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku	65
10.1.2. Pengendalian Mutu Bahan Pembantu	66

10.2. Pengendalian Mutu Proses Produksi	67
10.3. Pengendalian Mutu Produk Akhir dan Selama Penyimpanan	70
XI. PENGOLAHAN LIMBAH	71
11.1. Limbah Padat	71
11.2. Limbah Cair	71
XII. TUGAS KHUSUS	72
12.1. Parameter pengujian produk akhir Otak-Otak Ikan di PT. Insan Citraprima Sejahtera	72
12.2. Penerapan <i>Cold Chain</i> Pada Produk Otak-Otak Ikan di PT. Insan Citraprima Sejahtera.....	75
12.3. Analisa Produktivitas PT. Insan Citraprima Sejahtera ...	78
XIII. KESIMPULAN DAN SARAN	81
13.1. Kesimpulan	81
13.2. Saran	82
DAFTAR PUSTAKA.....	83
LAMPIRAN	89

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 2.1. Peta lokasi PT. Insan Citraprima Sejahtera.....	6
Gambar 2.2. Tata letak area produksi <i>added value product</i>	8
Gambar 2.3. Tata letak lingkungan pabrik	9
Gambar 3.1. Struktur organisasi PT. Insan Citraprima Sejahtera....	17
Gambar 5.1. Diagram alir proses pembuatan otak-otak.....	28
Gambar 6.1. Label Kemasan.....	34
Gambar 6.2. <i>Master carton</i>	34
Gambar 6.3. Truk Kontainer	37
Gambar 7.1. Mesin <i>Blender</i>	38
Gambar 7.2. Mesin <i>bowl cutter</i>	39
Gambar 7.3. Bor <i>Mixer</i>	40
Gambar 7.4. Mesin <i>Steam</i>	40
Gambar 7.5. Mesin <i>Sealer</i>	41
Gambar 7.6. <i>Metal Detector</i>	42
Gambar 7.7. <i>Air Blast Freezer</i>	43
Gambar 7.8. Mesin cetak tanggal <i>expired</i>	43
Gambar 7.9. Kipas angin.....	44
Gambar 7.10. Pisau	44
Gambar 7.11. Talenan	45
Gambar 7.12. Keranjang.....	45
Gambar 7.13. Loyang.....	46
Gambar 7.14. Spatula (Solet)	46
Gambar 7.15. Mangkuk <i>stainless steel</i>	47
Gambar 7.16. Plastik	47
Gambar 7.17. Timbangan kecil	48
Gambar 7.18. Timbangan besar.....	48
Gambar 7.19. Nampan.....	49
Gambar 7.20. Panci	49
Gambar 7.21. Kereta dorong	50
Gambar 7.22. Meja <i>stainless</i>	50
Gambar 7.23. Troli susun	51

Gambar 7.24. Wajan.....	51
Gambar 7.25. Pengaduk kayu besar	52
Gambar 7.26. Termometer	53
Gambar 7.27. Palet plastik.....	53
Gambar 9.1. Wastafel <i>Handsfree</i> injak.....	59
Gambar 9.2. <i>Insect Light Trap</i>	61
Gambar 9.3. <i>Pest Control Lamp</i>	62
Gambar 12.1. Diagram alir proses produksi otak-otak.....	76
Gambar 12.2. Proses menjaga produktivitas oleh PT. Inan Citraprima Sejahtera.	78

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Jadwal kerja di PT. Insan Citraprima Sejahtera.....	13
Tabel 4.1. Syarat Mutu Surimi.....	19
Tabel 4.2. Komposisi Kimia Tepung Terigu per 100 g	20
Tabel 4.3. Syarat Mutu Tepung Terigu	21
Tabel 4.4. Komposisi Kimia Tepung tapioka per 100 g	22
Tabel 4.5. Syarat Mutu Tepung Tapioka.....	23
Tabel 4.6. Persyaratan Mutu Air Minum.....	25
Tabel 10.1. Standar mutu pengujian surimi.....	65
Tabel 10.2. Hasil uji air proses dan air es pada PT Insan Citraprima Sejahtera.	67
Tabel 12.1. Contoh hasil uji organoleptik otak-otak ikan.....	72
Tabel 12.2. Hasil uji mikrobiologi otak-otak ikan PT. Insan Citraprima Sejahtera	74
Tabel 12.3. Syarat mutu cemaran mikroba.....	74