

PENGAWASAN MUTU BAHAN BAKU RAJUNGAN (*Portunus pelagicus*) PADA PROSES RECEIVING di PT GRAHAMAKMUR CIPTAPRATAMA GRESIK JAWA TIMUR



Disusun Oleh:
Ella Prasetya Ningrum
(1915033173)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
APRIL, 2022

HALAMAN PENGESAHAN
PENGAWASAN MUTU BAHAN BAKU RAJUNGAN (*Portunus pelagicus*)
PADA PROSES *RECEIVING* di PT GRAHAMAKMUR CIPTAPRATAMA
GRESIK JAWA TIMUR
2022

Disusun Oleh:

Ella Prasetya Ningrum

(1915033173)

Yogyakarta, 25 Juli 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



Ibdal, S.Si., M.Sc., Ph.D.

Niy. 60201250

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D.

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa saya:

Nama : Ella Prasetya Ningrum

NIM : 1915033173

Program Studi : Teknologi Pangan

Judul Laporan Kerja Praktik : Pengawasan Mutu Bahan Baku Rajungan (*Portunus pelagicus*) Pada Proses *Receiving* di PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik Jawa Timur.

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa laporan kerja praktik ini adalah hasil karya saya sendiri, kecuali kutipan-kutipan dari ringkasan yang semuanya telah dijelaskan sumbernya. Apabila dikemudian hari saya terbukti atau dapat dibuktikan laporan kerja praktik ini hasil jiplakan, maka saya siap menerima sanksi yang diberikan oleh pihak Program Studi Teknologi Pangan.

Demikian pernyataan keaslian yang dapat saya buat, kurang lebihnya mohon maaf sebesar-besarnya.

Yogyakarta, 25 Juli 2022



Ella Prasetya Ningrum

NIM. 1915033173

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirrabbi' alamin dengan segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena berkat Rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan kerja praktik yang dilaksanakan selama 1 bulan di PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik Jawa Timur. Atas tersusunnya laporan kerja praktik ini penulis mengucapkan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan Rahmat-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan laporan kerja praktik tanpa suatu halangan apapun.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan yang telah memberikan izin untuk melaksanakan kerja praktik.
3. Bapak Ibdal, S.Si., M.Sc., Ph.D. selaku Dosen Pembimbing yang mengarahkan dan mendukung dalam penyusunan laporan kerja praktik.
4. Pimpinan PT Grahamakmur Ciptapratama yang telah memberikan izin kerja praktik.
5. Ibu Selvi Anggraeni, Ibu Ika Agustin, Ibu Zulis, Ibu Fresti dan Staff /Karyawan yang tidak dapat disebutkan satu persatu terimakasih atas bantuan, bimbingan serta kerjasamanya selama kami melakukan kerja praktek.
6. Orang tua dan teman-teman yang selalu memberi do'a dan dukungannya serta selalu memotivasi untuk tidak menyerah dalam menyelesaikan laporan kerja.

Demikian laporan kerja praktik ini disampaikan, penulis menyadari bahwa laporan kerja praktik ini masih banyak kekurangan, oleh karena itu penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang membangun demi kesempurnaan laporan ini. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi penulis dan referensi pelaksanaan kegiatan kerja praktik kedepannya.

Yogyakarta, 25 Juli 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
RINGKASAN	xi
BAB I	1
1.1. Profil Perusahaan.....	1
1.1.1. Sejarah.....	1
1.1.2. Visi dan Misi	4
1.1.3. Struktur Organisasi	4
2.1. Proses Produksi	8
2.1.1. Bahan Baku, Bahan Baku Penolong dan Produk Akhir.....	8
2.1.2. Proses Produksi	16
2.1.3. Mesin dan Peralatan	23
2.1.4. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	34
2.1.5. Denah Perusahaan	38
BAB II.....	41
2.1. Latar Belakang.....	41
2.2. Rumusan Masalah	42
2.3. Tujuan.....	42
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....	42
2.4.1. Tempat Dan Waktu Pelaksanaan	42
2.4.2. Metode Pengumpulan Data	43
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	43
2.5. Kesimpulan.....	50

DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN.....	54

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Tim HACCP PT Grahamakmur Ciptapratam	2
Tabel 1.2. Jumlah Karyawan PT Grahamakmur Ciptapratama	7
Tabel 2.1. <i>Sheet</i> Hasil <i>Chloramphenicol</i> Daging Rajungan	45
Tabel 2.2. Standar Penilaian Organoleptik Daging Rajungan Rebus Dingin	47
Tabel 2.3. <i>Sheet</i> Hasil Pengecekan Suhu dan Organoleptik Daging Rajungan	48
Tabel 2.4. <i>Sheet Reject</i> Bahan Baku Rajungan	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Logo PT Grahamakmur Ciptapratama	1
Gambar 1.2. Struktur Organisasi.....	5
Gambar 1.3. Rajungan Jantan (<i>Portunus pelagicus</i>).....	9
Gambar 1.4. Daging Rajungan Ditandai dengan Warna Biru.....	10
Gambar 1.5. <i>Sodium Acid Pyroposphate</i> (SAPP)	11
Gambar 1.6. Balok es	12
Gambar 1.7. Kaleng	13
Gambar 1.8. <i>Master Carton</i>	13
Gambar 1.9. <i>Colossal Meat</i>	14
Gambar 1.10. <i>Jumbo Lump Meat</i>	14
Gambar 1.11. <i>Super Lump Meat</i>	15
Gambar 1.12. <i>Lump Meat</i>	15
Gambar 1.13. <i>Special Meat</i>	15
Gambar 1.14. <i>Claw Meat</i>	16
Gambar 1.15. Diagram Alir dan Neraca Bahan Prose Pengolahan Rajungan	22
Gambar 1.16. <i>Ice Crusher</i>	23
Gambar 1.17. <i>Conveyor</i>	24
Gambar 1.18. <i>Seamer</i>	24
Gambar 1.19. <i>Metal detector</i>	25
Gambar 1.20. Tangki Pasteurisasi.....	25
Gambar 1.21. <i>Air Curtain</i>	26
Gambar 1.22. Meja <i>stainless</i>	27
Gambar 1.23. <i>Nilon Sheet</i>	27
Gambar 1.24. <i>Fiber</i>	28
Gambar 1.25. Nampan	28
Gambar 1.26. Timbangan Digital.....	29
Gambar 1.26. <i>Ink Jet Print</i>	29
Gambar 1.27. <i>Thermocouple</i>	30
Gambar 1.28. Palet.....	30

Gambar 1.29. Sendok Takar.....	31
Gambar 1.30. Saringan.....	31
Gambar 1.31. Keranjang <i>Container</i>	32
Gambar 1.32. Toples.....	32
Gambar 1.33. Troli.....	33
Gambar 1.34. Sekop.....	33
Gambar 1.35. Pinset.....	33
Gambar 1.36. Denah Lokasi PT Grahamakmur Ciptapratama.....	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Hasil <i>Result of Chloramphenicol Fresh Meat</i>	54
Lampiran 2. Data Hasil Uji Organoleptik <i>Fresh Meat</i>	61
Lampiran 3. Data Hasil <i>Reject</i> Bahan Baku.....	64
Lampiran 4. Layout PT Grahamakmur Ciptapratama.....	66
Lampiran 5. Sertifikat HACCP	67
Lampiran 6. <i>Treacibility</i>	68
Lampiran 7. Sertifikat BRC	69
Lampiran 8. Serifikat FDA	70
Lampiran 9. Sertifikat FCE and SId.....	71
Lampiran 10. Logbook Pelaksanaan Kerja Praktik.....	72
Lampiran 11. Form Penilaian Pembimbing Lapangan	74
Lampiran 12. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	75
Lampiran 13. Kartu Kontrol Pembimbing Internal.....	76