

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**

**ANALISIS ORGANOLEPTIK IKAN LEMURU SEGAR**

**DI PT MAYAFOOD INDUSTRIES, PEKALONGAN**



**Disusun Oleh :**

Lubna Nur Fathiyya

(1900033131)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**

**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

**YOGYAKARTA**

**2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**ANALISIS ORGANOLEPTIK IKAN LEMURU SEGAR  
DI PT MAYAFOOD, INDUSTRIES PEKALONGAN**

**2022**

**Disusun Oleh :**

**Lubna Nur Fathiyya**

**(1900033131)**

**Yogyakarta, 05 Februari 2022**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh :  
Dosen Pembimbing**



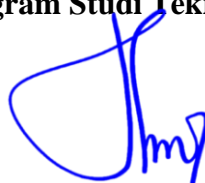
**Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc.**

**NIY. 60181175**



**Mengetahui,**

**Ketua Program Studi Teknologi Pangan**



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

**NIY. 60160914**

## PERNYATAAN KEASLIAN PENULISAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Lubna Nur Fathiyya

NIM 1900033131

Program Studi : S1-Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik dengan judul **ANALISIS ORGANOLEPTIK IKAN LEMURU SEGAR DI PT MAYAFOOD INDUSTRIES, PEKALONGAN** ini adalah hasil karya saya sendiri, tidak mengandung plagiat, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan mengikuti tata cara dan etika penulisan karya ilmiah yang benar.

Pekalongan, 05 Februari 2022



Lubna Nur Fathiyya

NIM. 1900033131

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Allah SWT. karena berkat rahmat dan karunia-Nya saya dapat menyelesaikan penyusunan laporan kerja praktik yang dilaksanakan selama 1 bulan di PT Maya Food Industries, Pekalongan. Kerja praktik ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta. Pada kesempatan ini, izinkan saya untuk mengucapkan terimakasih kepada :

1. Allah SWT. yang telah memberikan rahmat dan segala kelancaran dalam penyusunan laporan.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku Kaprodi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.
3. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan saran selama proses penulisan laporan Kerja Praktik ini.
4. Mr. Chang selaku pemilik dari PT Mayafood Industries, Pekalongan.
5. Bapak Sugeng Sudjjatno, S.H. selaku Manager HRD yang telah menerima kami untuk dapat melakukan Kerja Praktik di PT Mayafood Industries, Pekalongan.
6. Ibu Tina, selaku Asisten Manager HRD yang telah banyak membantu kami selama melakukan Kerja Praktik di PT Mayafood Industries, Pekalongan.
7. Bapak Eko, selaku Manager Produksi dan Pembimbing Lapangan selama kami melaksanakan Kerja Praktik di PT Mayafood Industries, Pekalongan.
8. Ibu Intan, selaku Manager QC di PT Mayafood Industries, Pekalongan.
9. Ayah, ibu, dan seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan moral, material, serta do'a yang selalu dipanjatkan sampai dengan saat ini.
10. Rekan-rekan seperjuangan saya yang sama-sama mengambil kerja praktik pada semester 5 ini.

Laporan ini diharapkan bisa menjadi referensi kepada Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan dan pihak-pihak yang membutuhkan. Akhir kata, saya mengucapkan terima kasih dan mohon maaf apabila terdapat kesalahan.

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN PENULISAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>ix</b>
<b>RINGKASAN</b> .....	<b>10</b>
<b>BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN</b> .....	<b>11</b>
1.1. Profil Perusahaan/ Instansi .....	11
1.2. Proses Produksi.....	18
<b>BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK</b> .....	<b>61</b>
2.1. Latar Belakang .....	61
2.2. Rumusan Masalah .....	62
2.3. Tujuan .....	62
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....	62
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah .....	63
2.6. Kesimpulan.....	81
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>82</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>85</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Jumlah Karyawan di PT Mayafood Industries.....	17
Tabel 1.2. Hasil Produk Jadi di PT Mayafood Industries .....	24
Tabel 1.3. Mesin dan Peralatan di PT Mayafood Industries .....	42
Tabel 1.4. Sarana di PT Mayafood Industries.....	49
Tabel 1.5. Prasarana di PT Mayafood Industries .....	52
Tabel 2.1. Persyaratan Mutu Ikan Segar Menurut SNI.....	64
Tabel 2.2. Proses Penanganan Ikan di PT Mayafood Industries.....	69
Tabel 2.3. Hasil Uji Organoleptik per Paramater Ikan Lemuru di PT Mayafood.....	72
Tabel 2.4. Kondisi Mata Ikan per Range Score Organoleptik.....	73
Tabel 2.5. Kondisi Insang Ikan per Range Score Organoleptik .....	74
Tabel 2.6. Kondisi Lendir Permukaan Badan Ikan per Range Score Organoleptik .....	74
Tabel 2.7. Kondisi Daging Ikan per Range Score Organoleptik .....	75
Tabel 2.8. Kondisi Bau Ikan per Range Score Organoleptik.....	76
Tabel 2.9. Kondisi Tekstur Ikan per Range Score Organoleptik.....	76
Tabel 2.10. Hasil Uji Organoleptik Ikan Lemuru di PT Mayafood Industries .....	77
Tabel 2.11. Persyaratan Ikan Segar .....	78

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Denah Lokasi PT Mayafood Industries .....	12
Gambar 1.2. Struktur Organisasi di PT Mayafood Industries .....	13
Gambar 1.3. Ikan <i>Sardinella lemuru</i> .....	19
Gambar 1.4. Ikan <i>Scomberjaponicus</i> .....	20
Gambar 1.5. Produk Antara di PT Mayafood Industries .....	23
Gambar 1.6. Proses Penurunan Bahan Baku Ikan .....	28
Gambar 1.7. Proses <i>Thawing</i> Ikan.....	28
Gambar 1.8. Proses Pengecekan Suhu Ikan .....	29
Gambar 1.9. Proses Pemotongan dan Pembersihan Ikan .....	29
Gambar 1.10. Proses Pencucian Ikan .....	30
Gambar 1.11. Proses Penimbangan Ikan .....	31
Gambar 1.12. Proses Pengecekan Berat Ikan .....	31
Gambar 1.13. Proses Pemasakan Awal Ikan .....	32
Gambar 1.14. Proses Penirisan Ikan.....	33
Gambar 1.15. Proses Pengisian Saus dalam Kaleng .....	33
Gambar 1.16. Proses Penutupan Kaleng .....	34
Gambar 1.17. Proses Pencucian Kaleng dari Sisa Saus .....	35
Gambar 1.18. Proses Pematangan Ikan dalam Kaleng.....	36
Gambar 1.19. Proses Pendinginan Ikan.....	36
Gambar 1.20. Proses <i>Packing</i> Ikan Kaleng .....	37
Gambar 1.21. Proses Inkubasi pada Ikan Kaleng.....	37
Gambar 1.22. Hasil Produk Jadi .....	38
Gambar 1.23. Diagram Alir Produksi Ikan Kaleng .....	39
Gambar 1.24. Diagram Alir Pembersihan Kaleng hingga Distribusi .....	40
Gambar 1.25. Neraca Massa Proses Produksi Ikan Sarden.....	41
Gambar 1.26. Bak Penampungan Awal.....	56
Gambar 1.27. Bak Penyaringan Limbah .....	57
Gambar 1.28. Bak <i>Pretreatment</i> .....	57
Gambar 1.29. Bak Equalisasi .....	58
Gambar 1.30. Bak Anaerob .....	59

Gambar 1.31. Bak <i>Settling</i> .....	59
Gambar 1.32. <i>Wetland</i> .....	60
Gambar 2.1. Sampel Ikan di PT Mayafood Industries .....	69



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Layout Perusahaan PT Mayafood Industries.....	84
Lampiran 2. Layout Ruang Proses Produksi Ikan Kaleng.....	85
Lampiran 3. Layout IPAL PT Mayafood Industries.....	86
Lampiran 4. Lembar Penilaian Sensori Ikan Segar .....	87
Lampiran 5. Perhitungan Organoleptik Ikan Lemuru di PT Mayafood Industries .....	91
Lampiran 6. Sertifikat SCKIB PT Mayafood Industries.....	94
Lampiran 7. Sertifikat HACPP PT Mayafood Industries .....	95
Lampiran 8. Sertifikat SNI PT Mayafood Industries.....	96
Lampiran 9. Sertifikat HASS PT Mayafood Industries .....	97
Lampiran 10. Keterangan Menyelesaikan Kerja Praktik.....	98
Lampiran 11. Form Penilaian Pembimbing Lapangan .....	99
Lampiran 12. Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik.....	100
Lampiran 13. Sertifikat Kerja Praktik.....	102