

**LAPORAN KERJA PRAKTIK
PENGOLAHAN LIMBAH PADAT DAN CAIR DI PT. MAYA
FOOD INDUSTRIES**



Disusun Oleh:

**Novia Ayu Puspita
(2000033025)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
2023**

HALAMAN PENGESAHAN
PENGOLAHAN LIMBAH PADAT DAN CAIR DI PT. MAYA FOOD
INDUSTRIES
2023

Disusun oleh:
Novia Ayu Puspita
(2000033025)

Yogyakarta, 10 Juni 2023
Telah diperiksa dan disetujui oleh:
Dosen Pembimbing



(Ir. Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc.,IPP)

NIY. 60211304

Mengetahui,
Kaprodi Teknologi Pangan

A handwritten signature in blue ink is positioned above the name of the second reviewer.

(Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.)

NIY. 60160962

PERNYATAAN KEASLIAN

Bertanda tangan di bawah ini :

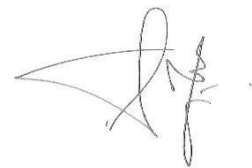
Nama : Novia Ayu Puspita

NIM 2000033025

Menyatakan bahwa Laporan Kerja Praktik yang berjudul **“PENGOLAHAN LIMBAH PADAT DAN CAIR DI PT. MAYA FOOD INDUSTRIES”** merupakan hasil pengerjaan dan penjelasan saya sendiri. Apabila tercantum hasil karya orang lain, maka saya akan menuliskan sumbernya dengan jelas. Demikian pernyataan ini, saya buat dengan sebenarnya dan apabila terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima hukuman yang diberikan.

Yogyakarta, 1 Juni 2013

Yang membuat pernyataan,



Novia Ayu Puspita

2000033025

KATA PENGANTAR

Puji syukur dan terima kasih Penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena karunianya dapat melaksanakan Kerja Praktik pada bulan Maret sampai April 2023 di PT. Maya Food Industries Pekalongan. Selain itu, Penulis dapat menyelesaikan laporan Kerja Praktik yang berjudul “PENGOLAHAN LIMBAH PADAT DAN CAIR DI PT. MAYA FOOD INDUSTRIES”. Kerja Praktik merupakan mata kuliah wajib harus dilaksanakan guna mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pangan. Kerja Praktik di PT. Maya Food Industries memberikan ilmu dan pengetahuan yang sebelumnya penulis tidak ketahui, sehingga menjadi bekal untuk menghadapi dunia kerja.

Laporan Kerja Praktik ini, dapat selesai karena mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Penulis mengucapkan rasa terimakasih kepada:

1. Bapak Ir. Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc., IPP selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
2. Ibu Titisari Juwitaningtyas, S.TP., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
3. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan beserta jajarannya.
4. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc. selaku Koordinator Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
5. PT. Maya Food Industries yang telah mengizinkan penulis melaksanakan Kerja Praktik.
6. Bapak Eko Setyadi, ST selaku Manager Produksi dan pembimbing lapangan yang telah banyak memberi informasi penulis dalam menyelesaikan laporan Kerja Praktik ini.
7. Ibu Intan Oktavia selaku pembimbing Laboratorium dan Manager *Quality Control* yang membantu penulis melaksanakan Kerja Praktik.

8. Bapak Riskon selaku pembimbing lapangan bagian penanganan pengolahan limbah yang telah memberikan pengetahuan kepada penulis selama Kerja Praktik
9. Para staf produksi dan karyawan PT. Maya Food Industries yang telah memberi pengetahuan kepada penulis selama Kerja Praktik.
10. Kinasih Cahya Arumi dan Salsabila Dian Ardani selaku teman satu kelompok Kerja Praktik yang telah memberikan bantuan selama penulis melakukan Kerja Praktik.
11. Keluarga dan orang tua yang memberikan semangat dan doa sehingga laporan Kerja Praktik dapat selesai dengan baik.

Laporan kerja praktik ini masih terdapat banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Agar laporan kerja praktik ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkannya, penulis mengharapkan kritik serta saran demi kesempurnaan dan perbaikan.

Yogyakarta, 1 Juni 2023

Novia Ayu Puspita
2000033025

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN KEASLIAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
RINGKASAN.....	x
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
11.1. Profil Perusahaan/Instansi.....	1
11.1.1. Sejarah.....	1
11.1.2. Visi dan Misi	2
11.1.3. Struktur Organisasi.....	2
11.2. Proses Produksi.....	5
11.2.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir	5
11.2.2. Proses Produksi	6
1.2.2. Mesin dan Peralatan	16
1.2.3. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	24
1.2.4. Denah Perusahaan	25
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	33
2.1. Latar Belakang.....	33
2.2. Rumusan Masalah	35
2.3. Tujuan.....	36
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....	36
1.4.1. Waktu dan Tempat	36
1.4.2. Metode Pengumpulan Data	36
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	37
2.5.1. Pengolahan Limbah Cair.....	37
2.5.2. Pengolahan Limbah Padat.....	44

2.6.	Pembahasan Hasil Pemecahan Masalah	46
2.6.1.	Pengolahan Limbah Cair	47
2.6.2.	Pengolahan Limbah Padat	52
2.7.	Kesimpulan	55
DAFTAR PUSTAKA		56
LAMPIRAN		58

DAFTAR TABEL

Table 2.1. Hasil Analisis Baku Mutu Air Limbah	43
Table 2.2. Perbandingan Hasil Analisis Air Limbah.....	50
Table 2.3. Hasil Pengamatan Air Limbah	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Logo PT. Maya Food Industries	1
Gambar 1.2. Diagram Proses Produksi.....	7
Gambar 1.3. Bahan Baku Ikan	8
Gambar 1.4. Penyimpanan Bahan Baku.....	9
Gambar 1.5. Proses Thawing	9
Gambar 1.6. Pembersihan Sisik dan Pematangan.....	10
Gambar 1.7. Penimbangan.....	11
Gambar 1.8. Pemasakan Awal.....	12
Gambar 1.9. Pengisian Media	13
Gambar 1.10. Sterilisasi	14
Gambar 1.11. Packing	15
Gambar 1.12. Penyimpanan	16
Gambar 1.13. Bak Thawing.....	17
Gambar 1.14. Drum Rotary Washer.....	17
Gambar 1.15. Meja Pemotong dan Pengisian	18
Gambar 1.16. Timbangan	18
Gambar 1.17. Meja Timbangan.....	18
Gambar 1.18. Bak Pencuci kaleng	19
Gambar 1.19. Exhaust Box.....	20
Gambar 1.20. Cook Pan	20
Gambar 1.21. Mesin Penutup Kaleng	21
Gambar 1.22. Bak Penampung Sementara	21
Gambar 1.23. <i>Recorder</i>	22
Gambar 1.24. <i>Retort</i>	22
Gambar 1.25. Termometer	22
Gambar 1.26. Alat Pembuat Kode.....	23
Gambar 1.27. Alat Pengepak.....	23
Gambar 1.28. Tata Letak Bangunan.....	26
Gambar 1.29. Tata Letak Ruang Produksi	30
Gambar 1.30. Tepung Ikan.....	45
Gambar 1.31. Minyak Ikan.....	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Struktur Organisasi PT. Maya Food Industries.....	58
Lampiran 2. Keterangan Penerimaan Kerja Praktik.....	59
Lampiran 3. Logbook Pelaksanaan Kerja Praktik di Perusahaan.....	60
Lampiran 4. Form Penilaian Pembimbing Lapangan.....	63
Lampiran 5. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	64
Lampiran 6. Sertifikat Kerja Praktik	65
Lampiran 7. Hasil Analisis Limbah Cair PT. Maya Food Industries	66
Lampiran 8. Kartu Pembimbingan Internal Kerja Praktik	67