

**PENGOLAHAN PRODUK BAKSO IKAN SWANGGI  
(*Priacanthus macracanthus*) ISI AYAM PADA PT. INDO  
LAUTAN MAKMUR DI SIDOARJO, JAWA TIMUR**

Disusun Oleh :

Kurnia Ningsih

19.4.09.053



**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN DUMAI  
POLITEKNIK KELAUTAN DAN PERIKANAN DUMAI  
PROGRAM STUDI PENGOLAHAN HASIL LAUT**

**2022**

## **PERNYATAAN MENGENAI PRAKTIK DAN SUMBER INFORMASI**

Dengan ini saya menyatakan bahwa Laporan Kerja Praktik Akhir dengan judul “Pengolahan Produk Bakso Ikan Swaggi (*Priacanthus macracanthus*) Isi Ayam pada PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo, Jawa Timur” adalah benar karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi dan pihak manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka dibagian akhir laporan ini.

Dumai, 14 Juli 2022



*Kurnia Ningsih*

*19.4.09.053*

## RINGKASAN

KURNIA NINGSIH. Pengolahan Produk Bakso Ikan Swanggi (*Priacanthus macracanthus*) Isi Ayam pada PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo, Jawa Timur. Dibimbing oleh AULIA AZKA S.Pi, M.Si dan MUH SURYONO, A.Pi, M.P.

Bakso adalah bahan pangan yang terbuat dari daging sebagai bahan utama, baik daging sapi, ayam, ikan, udang maupun daging itik. PT. Indo Lautan Makmur memproduksi bakso ikan swanggi isi ayam dan memiliki pangsa pasar nasional yang cukup tinggi, yang produksinya mencapai sebesar 73 ton/tahun. Tujuan dari pelaksanaan Kerja Praktik Akhir ini adalah untuk mengetahui dan memahami proses produksi bakso ikan swanggi (*Priacanthus macracanthus*) isi ayam pada PT. Indo Lautan Makmur. Kerja praktik ini menggunakan metode observasi, wawancara, dokumentasi dan studi pustaka.

Berdasarkan hasil kerja praktik akhir ini menunjukkan bahwa proses pembuatan bakso ikan swanggi isi ayam di PT. Indo Lautan Makmur meliputi: persiapan bahan baku, penambahan bahan tambah, pencampuran adonan, pencampuran adonan kulit bakso, pencetakan bakso, perebusan, pendinginan, pembekuan, pengemasan dan penimbangan, penyimpanan dalam *cold storage* dan pengemasan dalam karton.

Kata Kunci : Bakso, Ikan Swanggi, Proses Produksi

## SUMMARY

*KURNIA NINGSIH. Processing of Swanggi Fish Meatballs (Priacanthus macracanthus) Filled with Chicken at PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo, East Java. Supervised by AULIA AZKA S.Pi, M.Si and MUH SURYONO, A.Pi, M.P.*

*Meatballs are food ingredients made from meat as the main ingredient, both beef, chicken, fish, shrimp and duck meat. PT. Indo Lautan Makmur produces swanggi fish balls filled with chicken and has a fairly high national market share, which production reaches 73 tons/year. The purpose of this Final Practical Work is to know and understand the production process of chicken stuffed fish swanggi (Priacanthus macracanthus) balls at PT. Indo Laut Prosperous. This practical work uses the methods of observation, interviews, documentation and literature study.*

*Based on the results of this final practical work, it shows that the process of making swanggi fish balls filled with chicken at PT Indo Lautan Makmur includes: preparation of raw materials, addition of added ingredients, mixing of dough, mixing of meatball skin dough, printing of meatballs, boiling, cooling, freezing, packaging and weighing. , storage in cold storage and packaging in cartons.*

*Keywords: Meatballs, Swanggi Fish, Production Process*

**PENGOLAHAN PRODUK BAKSO IKAN SWANGGI  
(*Priacanthus macracanthus*) ISI AYAM PADA PT. INDO  
LAUTAN MAKMUR SIDOARJO, JAWA TMUR**

Disusun Oleh:

Kurnia Ningsih

19.4.09.053

Laporan Kerja Praktek Akhir  
Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program  
Diploma III dan mendapatkan gelar Ahli Madya

**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN DUMAI  
POLITEKNIK KELAUTAN DAN PERIKANAN DUMAI  
PROGRAM STUDI PENGOLAHAN HASIL LAUT**

**2022**

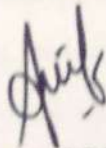
## LEMBAR PENGESAHAN

Judul                    PENGOLAHAN PRODUK BAKSO IKAN SWANGGI  
                              (*Priacanthus macracanthus*) ISI AYAM PADA PT. INDO  
                              LAUTAN MAKMUR SIDOARJO, JAWA TIMUR.

Nama                    Kurnia Ningsih  
NIT                      19.4.09.53  
Tanggal ujian        14 Juli 2022


Disetujui oleh

Ketua Komisi Pembimbing



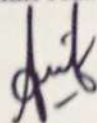
Aulia Azka S.Pi, M.Si  
NIDN 3923018901

Anggota Komisi Pembimbing



Muh. Suryono, A.Pi, M.P.  
NIDN 3901096401

Ketua Program Studi  
Pengolahan Hasil Laut



Aulia Azka S.Pi, M.Si  
NIDN 3923018901

Diketahui oleh  
Direktur Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai

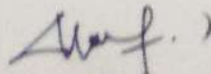


Dr. Yaser Krisnafi, S. St. Pi., MT

NIDN. 3920127701

Penguji luar komisi pada seminar Kerja Praktik Akhir :

1. Putri Wening Ratrinia, S.Pi., M.Si

(  )

2. Nirmala Efri Hasibuan, S.Si., M.Si

(  )

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah *Subhanahu Wa Ta'ala* atas segala karunia-Nya sehingga Pengolahan Bakso Ikan Swanggi (*Priacanthus macracanthus*) Isi Ayam Pada PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo, Jawa Timur yang berlangsung selama 5 bulan lebih dimulai tanggal 02 Januari – 10 Juni 2022 yang dilaksanakan di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo.

Pembuatan laporan kerja praktik akhir ini tidak terlepas dari peran serta berbagai pihak, maka pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Dr. Yaser Krisnafi, S.St.Pi, M.T selaku Direktur Perguruan Tinggi Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai
2. Aulia Azka, S.Pi, M.Si selaku dosen pembimbing I dan Ketua Program Studi Pengolahan Hasil Laut
3. Muh.Suryono, A.Pi, M.P. selaku dosen pembimbing II
4. Putri Wening Ratrinia, S.Pi, M.Si dan Nirmala Efri Hasibuan, S.Si, M.Si selaku dosen penguji
5. Bapak dan Ibu Bapak Cakra Laksana, Mbak Anggia Ayu dan Shifa Aulia selaku pembimbing lapang di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo.

Laporan yang penulis sajikan berdasarkan pengamatan dari lokasi praktek serta sumber informasi dan referensi. Laporan ini disusun oleh penyusun dengan berbagai rintangan, baik itu yang datang dari diri penyusun maupun yang datang dari luar. Penulis menyadari bahwa laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Untuk itu, penulis berharap untuk memberikan kritik dan saran demi kesempurnaan laporan Kerja Praktek Akhir ini.

Dumai, 14 Juli 2022

*Kurnia Ningsih*

19.4.09.053

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan .....	2
1.3 Manfaat .....	2
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>3</b>
2.1 Surimi .....	3
2.2 Persyaratan Mutu Surimi .....	3
2.3 Bakso Ikan .....	4
2.4 Proses Pengolahan Bakso Ikan .....	6
2.5 Ayam .....	8
<b>BAB III METODOLOGI</b> .....	<b>10</b>
3.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan .....	10
3.2 Alat dan Bahan .....	10
3.3 Metode Pengumpulan Data .....	12
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>14</b>
4.1 Keadaan Umum Perusahaan .....	14
4.1.1 Sejarah Perusahaan.....	14
4.1.2 Struktur Organisasi .....	14
4.2 Sarana dan Prasarana .....	15
4.3 Proses Pengolahan Bakso Ikan Swaggi .....	17
4.4 Tahapan Proses Produksi Bakso Ikan Swaggi Isi Ayam .....	25
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	<b>35</b>
5.1 Kesimpulan .....	35
5.2 Saran .....	35
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>36</b>



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Lokasi PT. Indo Lautan Makmur .....	10
Gambar 2. Daging Ayam .....	19
Gambar 3. Tepung terigu .....	19
Gambar 4. Tepung tapioka .....	20
Gambar 5. Tepung telur .....	21
Gambar 6. ISP ( <i>Isolated Soy protein</i> ) .....	22
Gambar 7. Gula pasir .....	22
Gambar 8. Garam .....	23
Gambar 9. Pewarna makanan .....	24
Gambar 10. STTP ( <i>Sodium tripospat</i> ) .....	25
Gambar 11. Adonan bakso putih dan orange .....	27
Gambar 12. Pencetakan bakso ikan isi ayam .....	28
Gambar 13. Perebusan bakso ikan isi ayam .....	29
Gambar 14. Pendinginan .....	30
Gambar 15. Pembekuan bakso .....	31
Gambar 16. Pengemasan .....	32
Gambar 17. Pengemasan dalam carton .....	32
Gambar 18. Penyimpanan <i>cold storage</i> .....	32
Gambar 19. Diagram alir bakso ikan isi ayam.....	34

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Standar mutu surimi .....	4
Tabel 2. Persyaratan mutu dan keamanan produk .....	4
Tabel 3. Standar mutu daging ayam .....	9
Tabel 4. Peralatan pengolahan bakso ikan isi ayam .....	10
Tabel 5. Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan bakso .....	11

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Alur Proses .....	40
Lampiran 2. Lokasi perusahaan .....	41