

**RINGKASAN**

**WINONA VALERIA SIREGAR. Pengendalian Mutu Bahan Baku pada Proses Pembekuan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) di PT. Tridaya Jaya Manunggal Pasuruan Jawa Timur. Dosen Pembimbing M. Nur Ghoyatul Amin, S.TP, MP.,M.Sc.**

Ikan kakap merah adalah salah satu komoditas perikanan laut yang memiliki nilai jual cukup tinggi. Upaya untuk menjaga kesegaran dan keawetan ikan kakap merah dari pembusukan dalam jangka waktu tertentu maka dapat dilakukan dengan cara pembekuan. Produk perikanan yang bermutu dan aman dapat dihasilkan dengan penerapan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan. Bahan baku ikan kakap merah merupakan faktor penting yang menentukan mutu produk akhir, maka peningkatan mutu bahan baku perlu dilakukan melalui pengawasan atau pemeriksaan mutu sejak penerimaan bahan baku, selama penyimpanan dan waktu bahan baku akan masuk proses produksi .

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan ini adalah untuk mengetahui proses pengendalian mutu bahan baku pada pembekuan ikan kakap merah di PT. Tridaya Jaya Manunggal Pasuruan Jawa Timur. Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan pada tanggal 27 Desember 2018 hingga 28 Januari 2019. Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan ini bertempat di PT. Tridaya Jaya Manunggal yang beralamat di Kawasan Pasuruan Industrial Estate Rembang (PIER) Jalan Raya Rembang Industri No. 36 Pejangkungan, Rembang, Kabupaten Pasuruan, Provinsi Jawa Timur. Kegiatan Praktek Kerja Lapangan ini menggunakan metode observasi deskriptif. Metode pengumpulan data menggunakan data primer hasil dari wawancara, observasi, dan partisipasi aktif. Data sekunder diperoleh melalui studi pustaka.

PT. Tridaya Jaya Manunggal telah menerapkan pengendalian mutu pada proses produksi yang dimulai dari penerimaan bahan baku hingga menjadi produk akhir. Pengendalian mutu bahan baku ikan kakap merah dilakukan sesuai dengan langkah-langkah pengendalian mutu yaitu perencanaan (*plan*), pelaksanaan (*do*), pengecekan (*check*), dan tindakan perbaikan (*action*). Hasil dari pelaksanaan

pengendalian mutu yang dilakukan dengan pengujian organoleptik, suhu bahan baku, *Total Volatile Base (TVB)*, mikrobiologi, dan logam berat pada bahan baku ikan kakap merah menunjukkan bahwa bahan baku ikan kakap merah telah diterima perusahaan sudah sesuai standar yang ditetapkan. Tindakan perbaikan (*action*) yang dilakukan apabila bahan baku tidak sesuai standar, maka bahan baku ditolak (*reject*) dan diolah menjadi produk kualitas kedua (*second grade*).

## SUMMARY

**WINONA VALERIA SIREGAR. Raw Materials Quality Control on Red Snapper Freezing Process (*Lutjanus* sp.) in PT. Tridaya Jaya Manunggal Pasuruan, East Java. Academic Advisor M. Nur Ghoyatul Amin, S.TP, MP.,M.Sc.**

Red snappers are fishery commodities which have high market values. The effort to maintain the freshness and preservation of red snappers against decomposition in a certain period of time can be done by freezing them. High quality and safe fishery products can be produced by implementing quality control and safety system. Raw materials of red snappers are important elements which determine the quality of the final products. Therefore, an enhancement of raw materials quality should be conducted through quality supervision and examination when the raw materials are retrieved, stored, and about to enter production process.

The aim of this fieldwork practice is to find out the raw materials quality control on red snapper freezing process in PT. Tridaya Jaya Manunggal Pasuruan, East Java. It was done from December 27<sup>th</sup> 2018 until Januari 28<sup>th</sup> 2019 located in Pasuruan Industrial Estate Rembang (PIER) Raya Rembang Industri No. 36 Pejangkalan, Rembang, Kabupaten Pasuruan, East Java. This report used descriptive objective method. The primary data were collected from interviews, observation, and active involvement. Secondary data were collected from literature reviews.

PT. Tridaya Jaya Manunggal has implemented quality control on production process, starting from raw materials retrieval until these raw materials become final products. The quality control of raw red snappers were done in accordance with the quality control procedures which are *plan*, *do*, *check*, and *action*. The results of implementing quality control which were executed with organoleptic examination, raw materials temperature, *Total Volatile Base (TVB)*, microbiology, and heavy metals on raw red snappers show that the fish the company received had met the requirements. Raw materials which didn't meet the required standard were rejected, and then they were processed to be second grade products.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas segala rahmat-Nya sehingga karya ilmiah Praktek Kerja Lapang (PKL) mengenai pengendalian mutu bahan baku pada proses pembekuan ikan kakap merah dapat terselesaikan. Karya Tulis Ilmiah ini ditulis berdasarkan hasil Praktek Kerja Lapang yang telah dilaksanakan di PT. Tridaya Jaya Manunggal Pasuruan Jawa Timur pada tanggal 27 Desember 2018 hingga 28 Januari 2019 .

Penulis menyadari bahwa Karya Ilmiah Praktek Kerja Lapang ini masih banyak kekurangan, sehingga penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk menyempurnakan Karya Ilmiah Praktek Kerja Lapang. Akhir kata, penulis berharap bahwa Karya Ilmiah ini dapat memberikan manfaat dan informasi bagi rekan – rekan mahasiswa maupun pihak lainnya.

Surabaya, 28 Februari 2019

Penulis

### UCAPAN TERIMA KASIH

Selama pelaksanaan Praktek Kerja Lapang hingga penyusunan Karya Ilmiah ini penulis telah mendapat banyak bantuan dari berbagai pihak, untuk itu penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Kedua orangtua dan kakak penulis, yang selalu mendukung baik secara moril maupun materil, memberikan doa dan semangat.
2. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., MP. selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
3. Bapak M. Nur Ghoyatul Amin, S.TP, MP.,M.Sc. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan saran dan bimbingan dalam penyusunan dan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
4. Ibu Dr. Rr. Juni Triastuti, S.Pi, M.Si dan Ibu Dwitha Nirmala, S.Pi, M.Si selaku dosen penguji pada Ujian Praktek Kerja Lapang
5. Bapak Bambang Widjanarko, selaku kepala pabrik PT. Tridaya Jaya Manunggal yang telah mengizinkan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang dan memberikan arahan.
6. Ibu Intan Marico, Ibu Asmaul, selaku pembimbing di lapangan yang telah memberikan bimbingan, dan ilmu selama kegiatan PKL. Serta seluruh Staff PT. Tridaya Jaya Manunggal yang telah membantu pelaksanaan Praktek Kerja Lapang di PT. Tridaya Jaya Manunggal Pasuruan.
7. Rekan-rekan Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan (THP) angkatan 2016.
8. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan maupun penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang.