

## RINGKASAN

**TEPRIN ANI TRIANI. Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) pada Proses Pembuatan Surimi Beku di PT. Kelola Mina Laut, Tuban, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Dwi Yuli Pujiastuti, S.Pi., M.P.**

Keamanan produk hasil perikanan merupakan persyaratan utama dan terpenting dari seluruh parameter mutu produk hasil perikanan termasuk produk surimi. Keamanan pangan hasil perikanan perlu diterapkan karena dapat diketahui bahwa pangan yang berasal dari ikan sangat mudah rusak (*perishable food*). Keamanan produk dapat dilakukan dengan menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan juga dapat memberikan kepercayaan kepada konsumen bahwa produk yang mereka konsumsi aman dan laik untuk di konsumsi.

PT. Kelola Mina Laut, Tuban merupakan perusahaan ekspor yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan yang memproduksi surimi beku (*frozen minced meat fish*). Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan di PT. Kelola Mina Laut, Tuban, Jawa Timur pada tanggal 23 Desember 2019 sampai 23 Januari 2020. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mengetahui tahapan proses, penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan menambah pengetahuan, pengalaman serta keterampilan dalam produksi surimi beku skala industri. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapangan ini yaitu metode deskriptif dengan pengambilan data secara primer dan sekunder.

Hasil Praktek Kerja Lapangan di PT. Kelola Mina Laut, Tuban, Jawa Timur tentang penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada proses pembuatan surimi beku meliputi *receiving, washing I, weighing I, deheading, washing II, meat separating, leaching I, leaching II, leaching III, refining, dehydrating, weighing II, mixing, forming and layering, weighing III, freezing, metal detecting, packing and labelling, cold storage, stuffing*. Penerapan GMP pada produksi surimi beku di PT. KML telah dilaksanakan sesuai dengan pedoman pelaksanaan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada *Manual Book Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).

## SUMMARY

**TEPRIN ANI TRIANI. Application of GMP (Good Manufacturing Practices) in the Process of Making Frozen Minced at PT. Kelola Mina Laut, Tuban, East Java. Supervisor Dwi Yuli Pujiastuti, S.Pi., M.P.**

Safety of fishery products is the main and most important requirement of all parameters of the quality of fishery including surimi products. Food safety of fishery products needs to be implemented because it can be seen that food derived from fish is very perishable. Product safety can be done by implementing Good Manufacturing Practices (GMP) to improve the quality of the products produced can also provide confidence to consumers that the products they consume are safe and suitable for consumption.

PT. Kelola Mina Laut, Tuban is an export company engaged in the processing of fishery products that produce frozen minced meat. Field Work Practices implemented at PT. Kelola Mina Laut, Tuban, East Java on December 23, 2019 to January 23, 2020. The purpose of this activity is to find out the stages of the process, the application of Good Manufacturing Practices (GMP) and increase knowledge, experience and skills in industrial scale surimi production. The work methods used in this Field Work Practices are descriptive methods with primary and secondary data collection.

Result of this PKL in PT. Kelola Mina LAut Tuban, East Java on the application of Good Manufacturing Practices (GMP) in the process of making frozen minced including *receiving, washing I, weighing I, deheading, washing II, meat separating, leaching I, leaching II, leaching III, refining, dehydrating, weighing II, mixing, forming and layering, weighing III, freezing, metal detecting, packing and labelling, cold storage, stuffing*. Application of GMP in frozen minced production at PT. KML has been implemented in accordance with the guidelines for implementing Good Manufacturing Practices (GMP) in the Manual Book Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT. yang telah melimpahkan segala nikmat, rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Lapang dengan judul “Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Produksi Surimi Beku di PT. Kelola Mina Laut, Tuban, Jawa Timur”.

Tujuan penulisan ini adalah untuk mengetahui proses produksi surimi secara langsung dan mengetahui penerapan GMP di PT. Kelola Mina Laut, Tuban, Jawa Timur. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berperan dan terlibat dalam pelaksanaan serta penyusunan laporan Praktek Kerja Lapang ini. Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Mirni Lamid, drh., MP, selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga,
2. Bapak Agustono Ir., M.Kes., selaku koordinator Praktek kerja Lapang Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga,
3. Ibu Dwi Yuli Pujiastuti, S.Pi., M.P. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan, masukan, saran dan nasihat dalam penyusunan proposal dan laporan Praktek Kerja Lapang ini,
4. Ibu Ir. Wahyu Tjahjaningsih M.Si. dan bapak Dr. A Shofy Mubarak S.Pi., M.Si. selaku Dosen penguji Praktek Kerja Lapang yang telah memberikan masukan dan saran atas perbaikan Laporan Praktikum Kerja Lapang,

5. Bapak Drs. Sarjono, selaku *general manager* PT. Kelola Mina Laut, Tuban atas kesempatan dalam memberikan izin dan bantuan fasilitas selama Praktek Kerja Lapang ini,
6. Bapak Agus Dauri, Bapak Tu Bagus Gyanini, Bapak Romario Salasa, Bapak Iqbal Badubah, Bapak Handoko dan Bapak Darmulin yang telah membantu selama pelaksanaan Praktek Kerja Lapang di PT. Kelola Mina Laut, Tuban,
7. Orang tua, saudara, serta keluarga besar penulis yang telah memberikan do'a dan dukungan baik berupa moriil maupun materiil,
8. Partner Praktek Kerja Lapang Idayu, Justika, Septi, Widya dan Afif Tamara selaku teman-teman telah membantu proses penyelesaian laporan ini dan semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan dan penyusunan laporan Praktek Kerja Lapang ini.

Penulis juga menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kata sempurna. Sehingga saran, masukan dan kritik yang membangun selalu penulis harapkan untuk penyempurnaan laporan ini. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan ini dapat memberikan informasi yang bermanfaat dan berguna dalam menambah ilmu pengetahuan kepada pembaca.

Surabaya, 24 Februari 2020

Penulis