

**PENGENDALIAN MUTU PROSES PRODUKSI PEMBEKUAN CUMI-CUMI DI
PT. STARFOOD INTERNATIONAL, LAMONGAN**

**PRAKTEK KERJA LAPANG
PROGRAM STUDI S1 BUDIDAYA PERAIRAN**



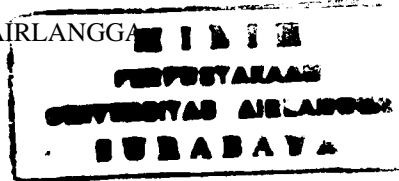
KKB
KY
PKL-PR BP 42/17
Fah
!



Oleh :

DYAH KOTTAMA RAHMAWATI
BOJONEGORO – JAWA TIMUR

**FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2016**



Surat Pernyataan

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama : DYAH KOTTAMA RAHMAWATI

Nim : 141311133199

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa laporan PKL yang berjudul: PENGENDALIAN MUTU PROSES PRODUKSI PEMBEKUAN CUMI-CUMI DI PT. STARFOOD INTERNATIONAL, LAMONGAN adalah benar hasil karya saya sendiri. Hal-hal yang bukan karya saya dalam laporan PKL tersebut diberi tanda citasi dan ditunjukkan dalam daftar pustaka.

Apabila dikemudian hari terbukti pernyataan saya tidak benar, maka saya bersedia menerima sanksi akademik yang berlaku di Universitas Airlangga, termasuk berupa pembatalan nilai yang telah saya peroleh pada saat ujian dan mengulang pelaksanaan PKL.

Demikian surat pernyataan yang saya buat ini tanpa ada unsur paksaan dari siapapun dan dipergunakan sebagaimana semestinya.

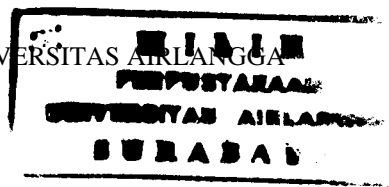
Surabaya, 6 September 2016

Yang membuat pernyataan,



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Dyah Kottama Rahmawati'.

DYAH KOTTAMA RAHMAWATI
NIM. 141311133199



**PENGENDALIAN MUTU PROSES PRODUKSI PEMBEKUAN CUMI-CUMI DI
PT. STARFOOD INTERNATIONAL, LAMONGAN**

**Praktek Kerja Lapang sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Perikanan pada Program Studi S-1 Budidaya Perairan
Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga**

Oleh :

DYAH KOTTAMA RAHMAWATI
NIM. 141311133199

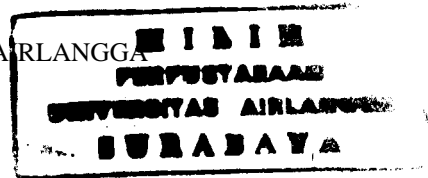
Mengetahui,
Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan
Universitas Airlangga,

Menyetujui,
Dosen Pembimbing,



Dr. Mirri Lamid, drh., MP.
NIP. 196201161992032001

Heru Pramono, S.Pi., M.Biotech.
NIP. 198609112014041001



**PENGENDALIAN MUTU PROSES PRODUKSI PEMBEKUAN CUMI-CUMI DI
PT. STARFOOD INTERNATIONAL, LAMONGAN**

Oleh :

DYAH KOTTAMA RAHMAWATI

NIM. 141311133199

Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh, kami berpendapat bahwa Praktek Kerja Lapang (PKL) ini, baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan

Telah diujikan pada
Tanggal : 16 Juni 2016

KOMISI PENGUJI

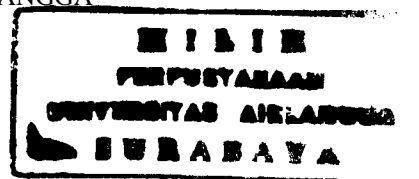
Ketua : Heru Pramono, S.Pi., M. Biotech.
Anggota : Boedi Setya Rahardja, Ir., MP.
Dr. Woro Hastuti Satyantini, Ir., M.Si

Surabaya, 6 September 2016

Fakultas Perikanan dan Kelautan
Universitas Airlangga
Dekan,



Dr. Mirni Lamid, drh., MP.
NIP.19620116199203200



RINGKASAN

DYAH KOTTAMA RAHMAWATI. Pengendalian Mutu Proses Produksi Pembekuan Cumi-cumi di PT. Starfood International Lamongan. Dosen Pembimbing: Heru Pramono S.Pi., M.Biotech.

Pengendalian mutu dalam pangan dapat diartikan sebagai kegiatan wajib yang digunakan untuk menjamin kualitas dan keamanan pangan. Kegiatan tersebut bertujuan untuk melindungi kesehatan konsumen dan mencegah adanya kecurangan. Tujuan Praktek Kerja Lapang di PT. Starfood International Lamongan adalah dapat mengetahui proses produksi dan pengendalian mutu proses produksi pada pembekuan cumi-cumi di PT. Starfood International, Lamongan, Jawa Timur.

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di PT. Starfood International, kabupaten Lamongan, Provinsi Jawa Timur pada tanggal 18 Januari 2016 hingga 18 Februari 2016. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, partisipasi aktif, dan studi pustaka.

Pengendalian mutu proses produksi cumi-cumi beku di PT. Starfood International dimulai dari penerimaan bahan baku hingga produk akhir. Pengendalian mutu pada penerimaan bahan baku dimulai dengan mengecek organoleptik bahan baku yang akan digunakan, bahaya fisik, dan spesifikasi cumi-cumi (jumlah, jenis, ukuran, dan mutu) yang akan digunakan. Pada proses produksi pengendalian mutu produk cumi-cumi beku adalah meliputi pengendalian suhu selama proses (cumi-cumi, ruangan, air dan ABF), kebersihan, rendemen, dan keseragaman ukuran. Pengendalian produk akhir cumi-cumi beku adalah ada atau tidaknya unsur logam. Pengendalian setelah produk dikemas adalah keseragaman ukuran dan *grade* produk cumi-cumi beku, keutuhan kemasan dan penyusunan dalam *coldstorage*.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT, atas limpahan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Praktek Kerja Lapang (PKL) tentang Pengendalian Mutu Proses Produksi Pembekuan Cumi-cumi di PT. Starfood International, Lamongan. Karya ilmiah Praktek Kerja Lapang (PKL) ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada program Studi Budidaya Perairan, Minat Study Teknologi Industri Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.

Penulis menyadari bahwa karya ilmiah Praktek Kerja Lapang (PKL) ini masih belum sempurna, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan demi perbaikan dan kesempurnaan karya ilmiah ini. Penulis berharap semoga karya ilmiah ini bermanfaat dan dapat memberikan informasi kepada semua pihak, khususnya bagi Mahasiswa Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya guna kemajuan serta perkembangan ilmu dan teknologi dalam bidang perikanan, terutama budidaya perairan.

Surabaya, 6 September 2016

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini, tidak lupa pula penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga, Ibu Dr. Mirni Lamid, drh., MP.
2. Dosen wali, Ibu Dr. Hj. Gunanti Mahasri, Ir., M.Si. yang sering memberikan pengarahan akademik dan non-akademik.
3. Dosen Pembimbing PKL, Bapak Heru Pramono S.Pi., M.Biotech. yang telah memberikan bimbingan dalam penyusunan laporan PKL ini.
4. Dosen Penguji, Bapak Boedi Setya Rahardja, Ir., MP. dan Ibu Dr. Woro Hastuti Satyantini, Ir., M.Si. yang telah memberikan arahan dalam penulisan laporan PKL.
5. Bapak dan Ibu Dosen FPK UNAIR. Terima kasih atas semua ilmu yang telah diberikan.
6. Bapak Ir. H. Moch Nadjikh, Bapak Danang Prihatmoko dan pegawai, terima kasih telah mengizinkan dan membantu saya saat menimba ilmu di PT. Starfood International, Lamongan.
7. Kedua orang tua tercinta, Bapak Ahmad Subagyo S.Pd, Ibu Lin Nuryati S.Pd, adik Tulus Almeyda Mujahid dan Tulus Mahardika Mujahid, terima kasih atas doa yang tulus, semangat yang kuat, dan kerja kerasnya yang menjadi motivasi terbesar saya dalam menjalani kehidupan.
8. Teman-teman angkatan 2013 FPK UNAIR terutama minat Teknologi Industri Hasil Perikanan yang selalu mendukung, memberikan saran, dan membantu selama penyusunan laporan PKL ini.

9. Pihak-pihak terkait yang tidak dapat saya sebutkan satu per satu. Terima kasih atas saran dan kritik yang menambah semangat saya dalam perbaikan Laporan PKL dan seluruh kegiatan akademik lainnya di Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.