

RINGKASAN

YUNIAR ROSYDAH. Pengawasan Mutu Pada Proses Produksi *Added Value Product Fish Shumay* Dari Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) Di CV. Bee Jay Seafoods, Probolinggo, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Dr. Gunanti Mahasri, Ir., M.Si.

Pengawasan mutu merupakan hal penting yang harus diperhatikan dalam memproduksi suatu produk. Pengawasan mutu sangat penting dilakukan untuk mendapatkan mutu atau kualitas yang baik demi memperoleh kepercayaan konsumen. CV. Bee Jay Seafoods melakukan pengawasan mutu pada proses produksi *fish shumay*. *Fish shumay* merupakan salah satu makanan yang terbuat dari campuran daging limbah fillet ikan kakap merah dan tepung tapioka. Pemanfaatan daging limbah fillet ikan kakap merah menjadi *fish shumay* bertujuan untuk menambah nilai jual serta sebagai salah satu diversifikasi produk dari ikan kakap merah.

Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan di CV. Bee Jay Seafoods yang terertak di jl Tanjung Tembaga Barat, Mayangan, Probolinggo, Jawa Timur pada tanggal 23 Desember 2019 – 23 Januari 2020. Tujuan dari praktek kerja lapang ini adalah untuk mengetahui dan mempelajari proses pengawasan yang dilakukan pada saat proses peroduksi *fish shumay*. Metode kerja yang digunakan yaitu metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara partisipati aktif, observasi, wawancara dan studi pustaka.

Hasil Praktek Kerja Lapangan yang telah dilakukan menunjukkan bahwa pengawasan mutu pada proses produksi *fish shumay* di CV. Bee Jay Seafoods pada tiap proses produksi yang dimulai dari penyediaan bahan baku hingga proses pendistribusian sudah baik karena telah memenuhi standar yang ditetapkan oleh perusahaan mengenai mutu *fish shumay*. Standar yang digunakan mengacu pada SNI 7756:2013 dan spesifikasi produk yang telah disusun oleh CV. Bee Jay Seafoods. Pengawasan mutu tersebut dilakukan oleh tim *quality control* (QC) dan pengawas produksi. Pengawasan mutu *fish shumay* yang dilakukan meliputi

penjagaan suhu pada proses produksi, keseragam bentuk dan ukuran produk, pengukuran suhu pusat produk mencapai -18°C , menghindarkan dari kontaminan seperti rambut dan logam, serta mikroba seperti *Eschericia coli*, *Salmonella*, *Vibrio cholera* dan *Staphylococcus aureus*.

SUMMARY

YUNIAR ROSYDAH. Pengawasan Mutu Pada Proses Produksi *Added Value Product Fish Shumay* Dari Ikan Kakap Merah (*Lutjanus* sp.) Di CV. Bee Jay Seafoods, Probolinggo, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Dr. Gunanti Mahasri, Ir., M.Si.

Quality control is an important thing that must be considered in producing a product. Quality control is very important to do to get quality or good quality in order to gain consumer confidence. CV. Bee Jay Seafoods carries out quality control in the shumay fish production process. Fish Shumay is a food made from a mixture of waste meat from red snapper fillets and tapioca flour. Utilization of red snapper fillet waste meat into shumay fish aims to increase the selling value and as a diversification of the product from red snapper.

Field Work Practices implemented at CV. Bee Jay Seafoods which is located on Jl Tanjung Tembaga Barat, Mayangan, Probolinggo, East Java on December 23, 2019 - January 23, 2020. The purpose of this fieldwork practice is to find out and study the monitoring process carried out during the fish shumay production process. The working method used is descriptive method with data collection including primary data and secondary data. Data is collected by active participation, observation, interview and literature study.

The results of the Field Work Practices that have been carried out show that quality control in the fish shumay production process at CV. Bee Jay Seafoods in each production process starting from the supply of raw materials to the distribution process is good because it meets the standards set by the company regarding the quality of fish shumay. The standard used refers to SNI 7756: 2013 and product specifications that have been prepared by CV. Bee Jay Seafoods. Quality control is carried out by the quality control team (QC) and production supervisors. Quality control of fish shumay includes temperature maintenance in the production process, uniformity of product shape and size, measurement of product center temperature reaching -18 C, avoiding contaminants such as hair and metals, as well as microbes such as *Eschericia coli*, *Salmonella*, *Vibrio cholera* and *Staphylococcus aureus*.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT, atas limpahan rahmat, taufiq seta hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Prakter Kerja Lapang (PKL) yang berjudul Pengawasan Mutu Pada Proses Produksi *Added Value Product Fish Shumay* Dari Ikan Kakap Merah (*Lutjanus* sp.) Di CV. Bee Jay Seafoods, Probolinggo, Jawa Timur. Penulisan karya ilmiah Praktikum Kerja Lapang (PKL) ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.

Penulis menyadari bahwa Laporan Praktek Kerja Lapang ini masih belum sempurna, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan dan kesempurnaan laporan ini. Penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat dan berguna dalam menambah pengetahuan bagi penulis pada khususnya serta pembaca pada umumnya.

Surabaya, 6 Juli 2020

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyadari bahwa dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang ini banyak melibatkan banyak pihak yang sangat berjasa bagi penulis, oleh karenanya penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., M.P., selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga
2. Bapak Agustono, Ir., M.Kes., selaku koordinator Praktek Kerja Lapang (PKL) Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga
3. Dr. Gunanti Mahasri, Ir., M.Si., selaku dosen pembimbing dan ketua penguji yang telah memberikan arahan, bimbingan dan saran dalam penyusunan dan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang
4. Bapak Juda Mangitung selaku direktur CV. Bee Jay Seafoods
5. Bapak Miftahul selaku pembimbing Praktek Kerja Lapang, Ibu Mus, Mbak Ita, Mbak Dira, Mbak Shinta, Mbak Lina dan seluruh staff di CV. Bee Jay Seafoods yang telah memberikan arahan, bantuan dan bimbingan kepada penulis selama kegiatan berlangsung
6. Kedua orang tua, Mbak Dini dan L Vira yang selalu memberikan do'a, dukungan, motivasi, perhatian dan bantuan kepada penulis
7. Anastasya, Asti, Citra, Evana, Frea Laily, Megana, Maria, dan Tiara selaku rekan penulis yang selalu memberi dukungan, bantuan, semangat serta motivasi kepada penulis
8. Teman-teman Teknologi Hasil Perikanan angkatan 2017 dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu atas dukungan, motivasi serta bantuannya kepada penulis