

RINGKASAN

LITA ANGGRAENI PUSPITANINGRUM. Penerapan *Good Manufacturing Practices* Pada Proses Produksi Fillet Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) di PT. Alam Jaya Surabaya, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Kustiawan Tri Pursetyo, S.Pi., M.Vet.

Good Manufacturing Practices (GMP) adalah persyaratan dasar yang semestinya dipenuhi oleh suatu perusahaan yang ingin menghasilkan pangan yang bermutu dan aman secara konsisten. Tujuan spesifik dari penerapan GMP dalam industri pangan adalah memberikan prinsip-prinsip dasar makanan yang diterapkan dalam memproduksi makanan sepanjang rantai dan jalur makanan (mulai dari produk primer hingga produk siap konsumsi).

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di PT. Alam Jaya Surabaya pada tanggal 12 Januari 2015 hingga 07 Februari 2015. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah dengan melakukan pengamatan langsung sehingga diperoleh data primer dan sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara wawancara dan observasi.

Aspek-aspek GMP pada proses produksi *fillet* ikan kakap merah yang diterapkan oleh PT. Alam Jaya secara keseluruhan berasal dari Badan Standarisasi Nasional (BSN) yang telah dilaksanakan dengan baik. Proses produksi mulai bahan baku datang hingga penyimpanan oleh PT. Alam Jaya dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter sehingga kualitas produk terjamin hingga ke tangan *supplier*. Aspek-aspek GMP secara umum meliputi lingkungan dan lokasi, bangunan dan fasilitas unit usaha, fasilitas teknis, sistem pengendalian hama, *personal hygiene*, manajemen pengawasan, pencatatan dan dokumentasi serta pelatihan dapat dijadikan sebagai acuan kelayakan suatu perusahaan.

Faktor-faktor dan kendala selama proses produksi antara lain bahan baku yang didatangkan mengandalkan hasil tangkapan sehingga jumlah bahan baku yang datang tidak tetap. Sistem First In First Out (FIFO) yang diterapkan tidak dapat berjalan dengan baik. Akibatnya produk tidak dapat tersusun dengan rapi dan mengakibatkan terganggunya aktivitas bongkar muat produk.

SUMMARY

LITA ANGGRAENI PUSPITANINGRUM. The Application Good Manufacturing Practices In the Process of the Production of Red Snaper Fish Fillet (*Lutjanus sp.*). Advisor Kustiawan Tri Pursetyo, S.Pi., M.Vet.

Good Manufacturing Practices (GMP) is basic requirement that should be filled by a company who want to produce food high quality and safe consistently. From the implementation of specific GMP in food industry is to provide basic priciples of food which are applied in producing food along the chain and the food (starting from the primary products to consumer products are).

This field job practicen was held at Alam Jaya company on January 12 until February 20, 2015. The work method in this field job practice used by direct observation to collected of primary and secondary data. Data was collected by interview and observation.

GMP aspects in the production of the production of red snapper fillet applied by Alam Jaya company as a whole adopted from National Standarization Board (NSB) and has been implemented properly. In any process of production started from raw materials until storaging, the process run by Alam Jaya company performed quickly, painstaking and sanitary so that the quality of products is guaranteed until into the hands of supplier. GMP aspects in common covering the environment and the location, buildings and facilities business unit, technical facilities, pest control system, personal hygiene, management supervision, recording and documentation, training can be used as a refrence the viability of a firm.

The factors and obstacles during the process of production took place, the raw materials rely on wild caught so the ampunt of raw materials that come are not fixed. The First In First Out's system that applied in the cold storage can not running well. So, the products can not formed orderly and have consequence in the activity of unloading the products.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah S.W.T karena atas limpahan rahmat serta hidayat-Nya, sehingga Praktek Kerja Lapang tentang penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada proses produksi fillet ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*) dapat terselesaikan, Karya Ilmiah ini disusun berdasarkan hasil Praktek Kerja Lapang yang telah dilaksanakan di PT. Alam Jaya, Kecamatan Rungkut, Surabaya, Propinsi Jawa Timur pada tanggal 12 Januari hingga 20 Februari 2015.

Penulis menyadari bahwa Karya Ilmiah Praktek Kerja Lapang (PKL) ini masih belum sempurna, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan dan kesempurnaan Karya Ilmiah ini. Pada akhirnya penulis berharap semoga Karya Ilmiah ini bermanfaat dan dapat memberikan informasi kepada semua pihak, khususnya bagi Mahasiswa Program Studi Teknologi Industri Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga Surabaya guna kemajuan serta perkembangan ilmu dan teknologi dalam bidang perikanan, terutama bidang pengolahan hasil perikanan.

Surabaya, 28 Februari 2015

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini, dengan penuh rasa hormat penulis haturkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

- 1 Dr. Mirni Lamid, drh., M.P. selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.
- 2 Prof. Moch. Amin Alamsjah, Ir., M.Si., Ph.D selaku wakil dekan satu yang memberikan masukan, motivasi dan semangat.
- 3 Bapak Kustiawan Tri Pursetyo, S.pi., M.Vet. selaku dosen pembimbing yang dengan sabartelah memberikan arahan, petunjuk dan serta bimbingan sejak penyusunan usulan hingga selesainya penyusunan Karya Ilmiah Praktek Kerja Lapang (PKL).
- 4 Bapak Agustono, Ir., M.Kes. dan bapak Muhammad Zakiyul Fikri, S.Pi., M.Si. selaku Dosen Penguji yang telah memberikan masukan dan saran atas perbaikan Karya Ilmiah Praktek Kerja Lapang (PKL).
- 5 Ibu, bapak dan adek yang senantiasa memberikan semangat dalam menyelesaikan Karya Ilmiah Praktek Kerja Lapang (PKL).
- 6 Bapak Agus selaku *Quality Assurance* (QA) serta asisten QA bapak Deddy. Seluruh *Quality Control* di PT. Alam Jaya, mbak Ari, mbak Heny, mbak Indri, mbak Indah, mas Iskhak, mas Farid, mas Yudha selaku pembimbing lapangan yang telah memberikan arahan serta informasinya untuk dapat berdiskusi.
- 7 Zakki Ardiansyah yang selalu ada dan senantiasa memberi semangat, motivasi, dorongan, serta doa dalam menyelesaikan Karya Ilmiah Praktek Kerja Lapang (PKL).
- 8 Audy, Ainin, Meilinda, Naufal, Randi, Fajar, Deny, Athaina, Faurina, Anggi, Mashita, Puji, Halida, Heri, David, Angga, Alfian, Emir, Fiqri, Imanullah serta teman-teman “Barracuda 2012” yang turut memberikan masukan dan semangat dalam menyelesaikan Karya Ilmiah Praktek Kerja Lapang (PKL).

- 9 Mbak afwa, mbak Pipit, Nia, serta Fadli selaku teman-teman satu lokasi Praktek Kerja Lapangan (PKL) atas kerjasama dan kebersamaan selama menjalani Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Alam Jaya.

