

RINGKASAN

SITI NUR ROHMAH. *Good Manufacturing Practices (GMP)* pada Proses Pembekuan Ikan Layur (*Trichiurus savala*) Di PT. Pan Putra Samudra, Rembang, Jawa Tengah. Dosen Pembimbing Dr. Gunanti Mahasri, Ir., M. Si.

Ikan layur merupakan salah satu sumberdaya hayati laut yang memiliki nilai ekonomis penting. Ikan layur menjadi salah satu komoditi ekspor ke beberapa negara seperti negara Korea, Taiwan, dan China. Ikan Layur umumnya diekspor dalam keadaan beku. Terdapat banyak perusahaan eksportir hasil pengolahan ikan Layur di Indonesia yang harus bersaing dengan perusahaan pengolahan ikan Layur yang ada di luar negeri untuk mendapatkan konsumen. Salah satu upaya yang dilakukan Indonesia untuk meningkatkan daya saing adalah dengan melakukan Program Kelayakan Pengolahan yaitu dengan menerapkan *Good Manufacturing Practices (GMP)* dengan benar. Tujuan Praktek Kerja Lapang ini yaitu mempelajari penerapan GMP pada proses produksi ikan Layur beku.

Praktek Kerja Lapang dilaksanakan pada tanggal 17 Desember 2018 sampai 17 Januari 2019. Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di PT. Pan Putra Samudra Rembang yang terletak di Jalan Raya Rembang-Tuban KM 32, Kec. Kragan, Kab. Rembang, Prov. Jawa Tengah. Kegiatan Praktek Kerja Lapang ini menggunakan metode observatif dengan pengambilan data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara wawancara, partisipasi aktif, observasi, dan studi pustaka.

Hasil Praktek Kerja Lapang ini menunjukkan bahwa aspek-aspek GMP pada proses produksi ikan layur beku yang diterapkan oleh PT. Pan Putra samudra sebagian besar telah dilaksanakan dengan baik. Dalam setiap proses produksi mulai bahan baku datang hingga penyimpanan, proses yang dijalankan oleh PT. Pan Putra samudra dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter sehingga kualitas produk terjamin hingga ke tangan supplier. Aspek-aspek GMP secara umum meliputi lingkungan dan lokasi pengolahan, bangunan dan fasilitas, peralatan pengolahan, fasilitas dan kegiatan sanitasi, sistem pengendalian hama, *hygiene* karyawan, pengendalian proses, manajemen pengawasan, dokumentasi dan pencatatan. Akan

tetapi masih terdapat kekurangan pada pengawasan karyawan, seperti karyawan yang kurang disiplin dalam ruang produksi yang seharusnya tidak boleh dilakukan, seperti beberapa karyawan sering kali tidak menggunakan sarung tangan saat proses produksi dan tidak menggunakan masker dengan baik dan sesuai dengan fungsinya. Hal tersebut merupakan suatu permasalahan dalam penerapan GMP.

SUMMARY

SITI NUR ROHMAH. *Good Manufacturing Practices (GMP) in The Process of Freezing Ribbon Fish (*Trichiurus Savala*) in PT. Pan Putra Samudra, Rembang, Central Java. The Advisor is Dr. Gunanti Mahasri, Ir., M.Sc.*

Ribbon fish is one of the marine biological resources that has important economic value. Ribbon fish is one of the export commodities to several countries such as Korea, Taiwan and China. Ribbon fish are generally exported in a frozen state. There are many companies that export processing of ribbon fish in Indonesia that have to compete with Layur fish processing companies that are abroad to get consumers. One of the efforts made by Indonesia to improve competitiveness is by conducting a Processing Feasibility Program, namely by implementing Good Manufacturing Practices (GMP) correctly. The purpose of this Field Work Practice is to study the application of GMP in the production process of frozen ribbon fish.

The Field Work Practice is held on December 17, 2018 until January 17, 2019. This Field Work Practice is carried out at PT. Pan Putra Samudra Rembang, located on Jalan Raya Rembang-Tuban KM 32, Kec. Kragan, Kab. Rembang, Prov. Central Java. This Field Work Practice activity uses observative methods with primary data collection and secondary data. Data collection is done by means of interviews, active participation, observation, and literature.

The results of this Field Work Practice show that GMP aspects of the frozen layur fish production process applied by PT. Pan Putra the ocean has been carried out mostly well.. In each production process from raw materials to storage, the process carried out by PT. Pan Putra samudra is done quickly, meticulously and sanitarly so that the quality of the product is guaranteed to the supplier. GMP aspects in general include the environment and processing sites, buildings and facilities, processing equipment, sanitation facilities and activities, pest control systems, employee hygiene, process control, supervision management, documentation and recording. However, there are still shortcomings in employee supervision, such as employees who lack discipline in the production

space that should not be done, as some employees often do not wear gloves during the production process and do not use masks properly and in accordance with their functions. This is a problem in implementing GMP.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT. yang telah melimpahkan rahmat, taufik dan karuniaNya, sehingga Praktek Kerja Lapang mengenai Analisis Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Poses Pembekuan Ikan Layur (*Trichiurus savala*) di PT. Pan Putra Samudra Rembang, Jawa Tengah dapat terselesaikan. Laporan ini disusun berdasarkan hasil praktek kerja lapang yang telah dilaksanakan pada industri pembekuan Ikan Layur di PT. Pan Putra Samudra yang terletak di Desa Sumurtawang, Kecamatan Kragan, Kabupaten Rembang, Jawa Tengah pada tanggal 17 Desember 2018 sampai dengan 17 Januari 2019. Laporan 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 Laporan Praktek Kerja Lapang ini masih banyak memiliki kekurangan baik dalam penyusunan maupun penulisan, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun senantiasa penulis harapkan guna perbaikan Laporan ini. Akhir kata semoga Laporan ini dapat bermanfaat dan dapat memberikan informasi bagi semua pihak.

Surabaya, 18 Maret 2019

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan dan penyusunan Karya Ilmiah ini, oleh karenanya penulis mengucapkan terimakasih 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 Lapangan (PKL) Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga Surabaya
3. Ibu Dr. Gunanti Mahasri, Ir., M.Si., selaku dosen pembimbing dan ketua dosen penguji yang telah memberikan arahan, bimbingan dan saran dalam penyusunan dan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan.
4. Bapak Daromi, selaku plant manager perusahaan PT. Pan Putra Samudra yang telah mengizinkan pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapangan dan memberikan motivasi dan inovasi kepada penulis.
5. Bapak Mulyono dan Bapak Ariefuddin Sigit, selaku pembimbing di lapangan yang telah memberikan arahan, bimbingan, materi, semangat, dan motivasi kepada penulis.
6. Seluruh dosen pengajar, staf dan karyawan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
7. Kedua orang tua, yang telah memberikan motivasi, do'a, semangat dan perhatian kepada penulis
8. Dimas Alfandi, Aisyah Tri dan Fauzia Amirah selaku rekan satu lokasi Praktek Kerja Lapangan. Terimakasih atas semangat dan motivasinya.
9. Anisa, Aida, Eme, dan pasukan squad seven yang telah memberi motivasi untuk segera menyelesaikan laporan ini.
10. Rekan-rekan Teknologi Hasil Perikanan (THP) angkatan 2016, terimakasih atas semangat kebersamaannya.
11. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan maupun penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan yang tidak dapat penulis tuliskan satu persatu.

IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

Penulis menyadari karya ilmiah ini banyak memiliki kekurangan dalam penulisan maupun penyusunan, namun penulis berharap semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi para pembaca, khususnya rekan-rekan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga Surabaya.

Surabaya, 18 Maret 2019

Penulis