

RINGKASAN

DESI FATMAWATI. Pengawasan Mutu Proses Pembekuan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) Whole Round di PT. Sukses Lautan Indonesia, Probolinggo, Jawa Timur. Dosen Pembimbing : Ir. Muhammad Arief, M.Kes.

Pengawasan mutu merupakan tindakan inpeksi suatu produk selama proses produksi. Pengawasan mutu pembekuan ikan kakap merah perlu dilakukan untuk mengurangi resiko bahaya dan kerugian ekonomi. Tujuan Praktek Kerja Lapang di PT. Sukses Lautan Indonesia adalah dapat mengetahui pengawasan mutu pemebekuan ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*) *whole round*.

Praktek Kerja Lapang ini dilakanakan di PT. Sukses Lautan Indonesia, Kota Probolinggo, Propinsi Jawa Timur pada tanggal 17 Desember 2018 hingga 18 Januari 2019. 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, survei, partisipasi aktif dan studi pustaka.

Pengawasan mutu produksi ikan kakap merah *whole round* beku dibagi menjadi beberapa wilayah, yaitu wilayah penerimaan bahan baku, wilayah produksi, wilayah pembekuan dan wilayah produk akhir (pengemasan dan *cold storage*). Wilayah penerimaan bahan baku memastikan suhu ikan dan mutu organoleptik sesuai dengan persyaratan. Wilayah produksi meliputi pengawasan proses produksi yang sesuai alur SOP, pengecekan suhu ikan, air dan ruangan. Wilayah pembekuan meliputi pengawasan terhadap suhu dan waktu pembekuan dan wilayah produk akhir meliputi pengawasan terhadap mutu ikan, proses *glazing* dan pengemasan.

SUMMARY

DESI FATMAWATI. Quality Control Freezing Whole Round Red Snapper at PT. Sukses Lautan Indonesia, Probolinggo, East Java. Academic Advisor : Ir. Muhammad Arief, M.Kes.

Quality control is an act of inspection of a product during processing. Quality control of freezing red snapper is needed to reduce the risk and loss of material. The purpose of Field Work Practice in PT. Sukses Lautan Indonesia, Probolinggo, East Java is how to the company monitor their quality control in the Freezing Whole Round Red Snapper (*Lutjanus sp.*)

Field Work Practice was held in PT. Sukses Lautan Indonesia, Probolinggo, East Java on December 17th 2018 until January 18th 2019. The working methods used in this Field Work Practice is a descriptive method with data collection, includes primary and secondary data. Data that we use was collected by observation, survey, active participation and literature.

Quality control of freezing whole round red snapper is divided into 3 regions, the raw material acceptance area, production area, freezing area and the final product area (packaging and cold storage). The region for receiving raw materials ensures the temperature of the fish and organoleptic quality according to the requirements. The production area includes supervision of the production process in accordance with the flow of the SOP, checking the temperature of fish, water and room. The freezing area includes supervision of freezing temperature and time and the final product area includes supervision of fish quality, glazing and packaging processes.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah Subhanawataa'ala yang telah melimpahkan rahmat, taufik dan karuniaNya, sehingga Praktek Kerja Lapang tentang Pengawasan Mutu Proses Pembekuan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) *Whole Round* dapat terselesaikan. Karya ilmiah ini disusun berdasarkan hasil praktek kerja lapang yang telah dilaksanakan di PT. Sukses Lautan Indonesia, Probolinggo, Jawa Timur pada tanggal 17 Desember 2018 sampai 18 Januari 2019. Karya Ilmiah 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 Karya Ilmiah 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 Karya Ilmiah ini. Akhir kata semoga Karya Ilmiah ini dapat bermanfaat khususnya bagi rekan-rekan mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga, Surabaya dan penulis sendiri guna meningkatkan wawasan dan pengetahuan di bidang perikanan, terutama cara manajemen bahan baku pada perusahaan.

Surabaya, 29 Maret 2019

Penulis

UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang 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 Lapang (PKL) Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga, Surabaya, sekaligus sekretaris penguji pada Ujian Praktek Kerja Lapang.
3. Bapak Ir. Muhammad Arief, M.Kes. selaku dosen pembimbing dan ketua dosen penguji yang telah memberikan arahan, bimbingan dan saran dalam penyusunan dan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
4. Bapak Husein, selaku pemilik perusahaan PT. Sukses Lautan Indonesia yang telah mengizinkan pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang.
5. Bapak Abdul Rohim, selaku General Manager PT. Sukses Lautan Indonesia yang telah mengizinkan pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang.
6. Bapak Rengga Permana, selaku pembimbing di lapangan yang telah memberikan arahan, semangat, dan motivasi kepada penulis.
7. Hafi, Eko, Bapak Suher, Bapak Amex, Bapak Jefri, Bapak Sandi, Bapak Affandi, Bapak Aswari, Bapak Sulaiman, Bapak Iwan, Ibu isnaini, Ibu Endang, Ibu Mega, dan Ibu Fatma, selaku pendamping di lapangan yang

telah membantu pelaksanaan Praktek Kerja Lapang di PT. Sukses Lautan Indonesia.

8. Seluruh dosen pengajar, staf dan karyawan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
9. Kedua orang tua, yang telah memberikan motivasi, do'a, semangat dan perhatian kepada penulis.
10. Rekan seperjuangan Neneng Apriliasanti, Devira Agung Mawarizka, Ayu Miladiyyah dan Shoimatus Sholika yang selalu ada dan tidak pernah berhenti menyemangati penulis.
11. Kakang, selaku kakak yang selalu memberikan dorongan semangat kepada penulis untuk menyelesaikan perkuliahan dengan tepat waktu
12. Damayanti, selaku rekan satu lokasi Praktek Kerja Lapang. Terimakasih atas semangat dan bantuannya.
13. Rekan-rekan Teknologi Hasil Perikanan (THP) angkatan 2016, terimakasih atas semangat kebersamaannya.
14. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan maupun penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang yang tidak dapat penulis tuliskan satu persatu.

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.