

**PROSES PEMBEKUAN *FILLET* IKAN KAKAP MERAH (*Lutjanus sp.*)  
DI PT. ALAM JAYA SURABAYA  
JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



Oleh :

**TIARA PUSPITA SUMARDI**  
NPM. 1633010050

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
SURABAYA  
2020**

**PROSES PEMBEKUAN FILLET IKAN KAKAP MERAH (*Lutjanus sp.*)  
DI PT.ALAM JAYA SURABAYA  
JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

**Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Dalam Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan**



Oleh :

**TIARA PUSPITA SUMARDI**  
**NPM. 1633010050**

**PROGDI STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"  
JAWA TIMUR  
2020**

**PROSES PEMBEKUAN FILLET IKAN KAKAP MERAH (*Lutjanus sp.*)**

**DI PT.ALAM JAYA SURABAYA**

**JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam  
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :

**TIARA PUSPITA SUMARDI**

**NPM. 1633010050**

**PROGDI STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"**

**JAWA TIMUR**

**2020**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

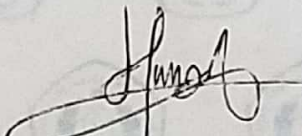
**PROSES PEMBEKUAN FILLET IKAN KAKAP MERAH (*Lutjanus sp.*)  
DI PT.ALAM JAYA SURABAYA  
JAWA TIMUR**

Oleh :

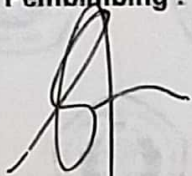
**TIARA PUSPITA SUMARDI**  
**NPM. 1633010050**

Telah Dipertahankan Dihadapan Dan Diterima  
Oleh Tim Penguji Pada Tanggal 09 Januari 2020

**Penguji :**

  
**Lugman Agung W., S.TP., M.P.**  
**NPT. 17 1 19890318 063**

**Pembimbing :**

  
**Ir. Ulya Sarofa, MM**  
**NIP. 19630516 198803 2 001**

**Mengetahui,  
Dekan Fakultas Teknik  
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur  
Surabaya**

  
**Dr. Dra. Jariyah, MP**  
**NIP. 19650403 199103 2001**

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
FAKULTAS TEKNIK  
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

---

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa/i dibawah ini :

Nama : Tiara Puspita Sumardi

NPM : 1633010050

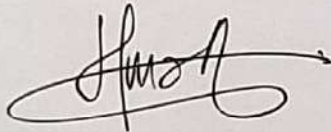
Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi / tidak revisi) Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan judul :

**PROSES PEMBEKUAN FILLET IKAN KAKAP MERAH (*Lutjanus sp.*)  
DI PT. ALAM JAYA SURABAYA  
JAWA TIMUR**

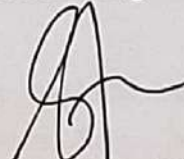
Surabaya, 9 Maret 2020

**Penguji**



Luqman Agung W., S.TP., M.P.  
NPT. 17 1 19890318 063

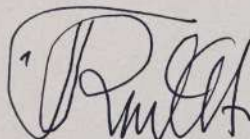
**Pembimbing**



Ir. Ulya Sarofa, MM.  
NPT. 9630516 198803 2 001

**Mengetahui,**

**Koordinator Program Studi Teknologi Pangan**



Dr. Ir. Sri Winarti, MP.  
NIP. 19630708 198903 2 002

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	..iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	..v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	..vi
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	1
1. Tujuan.....	2
2. Manfaat .....	3
B. Sejarah Perusahaan .....	3
C. Jumlah Produksi .....	3
D. Pemasaran Produksi .....	4
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan .....	4
F. Struktur Organisasi.....	8
G. Ketanagakerjaan.....	12
<b>BAB II. PROSES PRODUKSI</b> .....	14
A. Tinjauan Pustaka .....	14
B. Uraian Proses di Perusahaan.....	29
<b>BAB III. PERALATAN DAN SPESIFIKASI</b> .....	36
<b>BAB IV. UNIT PENUNJANG PRODUKSI</b> .....	42
A. Sumber Air.....	42
B. Sumber Tenaga Listrik .....	42
C. Sumber Daya Manusia .....	42
D. Sanitasi dan Penanganan Limbah .....	42
E. Pengendalian Mutu .....	49
F. Gudang .....	49
<b>BAB V. PEMBAHASAN</b> .....	50
<b>BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	53
<b>BAB VII. TUGAS KHUSUS</b> .....	54
A. Pendahuluan .....	54
1. Latar Belakang.....	54
2. Tujuan .....	54
3. Manfaat .....	55

B. Tinjauan Pustaka .....	55
C. Hasil Pengamatan .....	62
D. Pembahasan .....	62
E. Kesimpulan dan Saran .....	65
<b>Daftar Pustaka</b> .....	66
<b>Lampiran</b> .....	68

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Karyawan PT. Alam Jaya .....	12
Tabel 2. Hari dan Jam Kerja Karyawan PT. Alam Jaya .....	13
Tabel 3. Kandungan Gizi Ikan Kakap Merah per 100 gram.....	15
Tabel 4. Ciri – Ciri Ikan Segar dan Ikan Tidak Segar .....	16
Tabel 5. Standar Umum Air untuk Pengolahan Pangan .....	20
Tabel 6. Persyaratan Air untuk Industri Pengolahan Bahan Pangan .....	48
Tabel 7. Syarat Mutu Air Minum.....	60



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Lokasi PT. Alam Jaya.....	6
Gambar 2. <i>Lay Out</i> Ruang Produksi PT. Alam Jaya .....	7
Gambar 3. Struktur Organisasi PT. Alam Jaya.....	9
Gambar 4. Bentuk Ikan Kakap Merah ( <i>Scarlet Snapper</i> ) .....	15
Gambar 5. Diagram Alir Proses Pembekuan Ikan Secara Umum .....	28
Gambar 6. Diagram Alir Proses Pembekuan Fillet Ikan di PT. Alam Jaya.....	35

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Karyawan PT. Alam Jaya .....	12
Lampiran 2. Hari dan Jam Kerja Karyawan PT. Alam Jaya .....	13
Lampiran 3. Kandungan Gizi Ikan Kakap Merah per 100 gram .....	15
Lampiran 4. Ciri – Ciri Ikan Segar dan Ikan Tidak Segar.....	16
Lampiran 5. Standar Umum Air untuk Pengolahan Pangan .....	20
Lampiran 6. Persyaratan Air untuk Industri Pengolahan Bahan Pangan .....	48
Lampiran 7. Syarat Mutu Air Minum.....	60

## KATA PENGANTAR

Dengan rasa syukur atas kehadiran Allah Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya, akhirnya Penulis dapat menyelesaikan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dan membuat laporan kegiatan PKL. Laporan PKL Penulis berjudul “Pembekuan Fillet Ikan Kakap Merah ( *Lutjanus sp* ).” Penulis menyadari bahwa terlaksananya kegiatan PKL dan penulisan Laporan PKL ini dapat diselesaikan berkat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Ibu Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Ibu Dr. Ir. Sri Winarti, MP selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Ibu Ir. Ulya Sarofa, MM selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak memberikan bimbingan, saran dan motivasi dalam pembuatan laporan
4. Manajemen PT. Alam Jaya Surabaya yang telah memberikan waktu dan tempat untuk melaksanakan kerja praktik. Untuk Pak Dedy, Bu Eva, Mbak Indri, Mbak Ari, Mbak Ifa, Mbak Septi, Mbak Indah, Mas farid, Mas Cipto, Bu Retno, Pak Riyanto, terima kasih selalu menyediakan waktu untuk menjawab sejuta pertanyaan saya.
5. Kepada kedua orang tua tercinta, dan nenek tersayang yang telah memberikan dukungan secara moril dan spiritual, terima kasih doanya. Jasa – jasa kalian tak terbalas emas permata. Terima kasih.
6. Teman – teman seperjuangan Teknologi Pangan angkatan 2016 dan kakak tingkat yang selama ini telah memberikan bantuan dan motivasi.
7. Semua pihak yang telah membantu kelancaran dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapangan.

Surabaya, 5 Januari 2020

Penulis