

**PROSES PEMBEKUAN IKAN KAKAP MERAH (*Lutjanus Sp.*) WHOLE
ROUND DI PT. ALAM JAYA KECAMATAN RUNGKUT KOTA SURABAYA
JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG



Oleh :

HEIDY WANDITA

NPM. 1633010046

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

**PROSES PEMBEKUAN IKAN KAKAP MERAH (*Lutjanus Sp.*) WHOLE
ROUND DI PT. ALAM JAYA KECAMATAN RUNGKUT KOTA SURABAYA
JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG



Oleh :

HEIDY WANDITA

NPM. 1633010046

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK**

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2020

**PROSES PEMBEKUAN IKAN KAKAP MERAH (*Lutjanus Sp.*) WHOLE
ROUND DI PT. ALAM JAYA KECAMATAN RUNGKUT KOTA SURABAYA
JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan
dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :

HEIDY WANDITA

NPM. 1633010046

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA**

2020

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG

PROSES PEMBEKUAN IKAN KAKAP MERAH (*Lutjanus Sp.*) WHOLE
ROUND DI PT. ALAM JAYA KECAMATAN RUNGKUT KOTA SURABAYA
JAWA TIMUR

Disusun Oleh :

HEIDI WANDITA

NPM. 1633010046

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada
Tanggal 23 Februari 2020

Tim Penguji



Riski Ayu Anggreini, S.TP, M.Sc

NPT. 17 2 19900427 065

Pembimbing



Ir. Ulya Sarofa, MM

NIP. 19630516 198803 2 001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Dra. Jariyah, MP

NIP. 19650403 199103 2 001

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini :

Nama : Heidy Wandita

NPM : 1633010046

Prodi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/tidak-revisi) Laporan Praktek Kerja Lapangan dengan

Judul :

PROSES PEMBEKUAN *WHOLE ROUND*
IKAN KAKAP MERAH (*Scarlet Snapper*)
DI PT. ALAM JAYA SURABAYA

Surabaya, 23 Februari 2020

Tim Penguji

Pembimbing

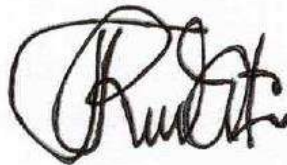


Riski Ayu Anggreini, S.TP, M.Sc
NPT. 17 2 19900427 065

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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Ir. Sri Winarti, M.P
NIP.19630708 198903 2 002

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang telah memberikan berkat dan petunjuk-Nya kepada penulis, sehingga penulisan Laporan Praktik Kerja Lapangan yang berjudul “Proses Pembekuan Ikan Kakak Merah (*Lutjanus Sp.*) *Whole Round* di PT. Alam Jaya Kecamatan Rungkut Kota Surabaya Jawa Timur” ini dapat diselesaikan dengan baik.

Penulisan laporan ini bertujuan untuk memenuhi persyaratan kelulusan tingkat sarjana program studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan, pengarahan, dukungan, dan doa dari berbagai pihak selama pelaksanaan dan penyusunan laporan praktek kerja lapang ini. Maka dari itu, dengan segala kerendahan hati, kami menyampaikan ucapan terimakasih antara lain kepada :

1. Ibu Dr. Dra. Jariyah, M.P selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur dan dosen pembimbing Praktik Kerja Lapangan yang telah memberikan bimbingan dalam penulisan laporan ini.
2. Ibu Dr. Ir. Sri Winarti, M.P selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Ibu Ir. Ulya Sarofa, MM selaku dosen pembimbing Praktik Kerja Lapangan yang telah memberikan bimbingan, petunjuk dan saran yang telah diberikan kepada penulis selama penyusunan laporan.
4. Ibu Riski Ayu Anggreini, S. TP, M. Sc selaku dosen penguji Praktik Kerja Lapangan atas segala petunjuk dan saran yang telah diberikan kepada penulis.
5. Direksi PT. Alam Jaya yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan.
6. Bapak Sandy Tarigan selaku pembimbing lapang saya selama melakukan praktek kerja lapang yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan yang bermanfaat.
7. Seluruh direksi dan karyawan PT. Alam Jaya yang telah membantu kelancaran selama proses praktek kerja lapang, serta memberi ilmu yang bermanfaat.

8. Orang tua yang selalu memberikan kasih sayang sepanjang masa dan terima kasih atas doa, nasihat, kesabarannya selama ini.
9. Teman-teman seperjuangan Teknologi Pangan Angkatan 2016 khususnya paralel B, atas segala dorongan, saran-saran dan bantuannya.
10. Semua pihak yang penulis tidak dapat sebutkan satu per satu.

Saya menyadari bahwa dalam proses pembuatan laporan ini belum sempurna karena masih banyak terdapat kekurangan di dalamnya, maka dari itu saran dan kritik yang mendukung kesempurnaan laporan praktek kerja lapang ini sangat saya harapkan.

Akhir kata saya ucapkan terimakasih dan berharap agar laporan praktek kerja lapang ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 23 Februari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN	iii
LEMBAR KETERANGAN REVISI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Sejarah Perusahaan.....	3
C. Jumlah Produksi.....	3
D. Pemasaran Produksi	4
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	4
F. Struktur Organisasi Perusahaan.....	9
G. Ketenagakerjaan	13
BAB II PROSES PRODUKSI	16
A. Tinjauan Pustaka	16
B. Uraian Proses Pembekuan <i>Whole Round</i> Ikan Kakap Merah.....	31
1. Penerimaan Bahan Baku.....	31
2. Sortasi dan Pencucian I.....	32
3. Penimbangan	33
4. Pencucian II.....	34
5. Penyusunan	34
6. Pembekuan	35
7. <i>Glazing</i>	35
8. Pengemasan dan <i>Labelling</i>	36
9. Packing dan <i>Labelling</i> dalam <i>Master Carton</i>	36
10. Penyimpanan dalam <i>Cold Storage</i>	36
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASI	38
1. <i>Cold Storage</i>	38
2. <i>Air Blast Freezer</i>	39
3. <i>Ice Flake</i>	40
4. Meja kerja	40
5. Timbangan	40
6. Keranjang.....	41
7. Tempat Keranjang.....	41
8. Bak Cuci.....	41
9. <i>Cold Box</i>	42
10. <i>Long Pan</i>	42
11. Kereta <i>Long Pan</i>	43
12. Kereta Es	43
13. Mesin Pengikat.....	44
14. Vakum Sistem	44
15. <i>Metal Detector</i>	45
16. Palet.....	45
17. Kran Air & Selang Air	45
18. Sepatu Boat	45

19. Topi Proses.....	45
20. Sarung Tangan	45
21. Genset	45
22. Eskavator	46
23. Termometer Ruangan	46
24. Termometer	46
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	47
A. Unit Penunjang Produksi.....	47
B. Sumber Tenaga Listrik	49
C. Bahan Pembantu	48
D. Sanitasi	50
E. Pengolahan Limbah	54
F. Pengendalian Mutu	55
BAB V PEMBAHASAN	59
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	62
BAB VII TUGAS KHUSUS	63
A. Pendahuluan.....	63
B. Tinjauan Pustaka	64
1. Pengertian HACCP.....	64
2. Penerapan Sistem HACCP.....	67
3. Prinsip-Prinsip HACCP	68
4. Pengendalian Bahaya	70
5. Tujuan Penerapan HACCP.....	71
6. Penentuan Titik Kritis (CCP).....	71
7. Tahapan HACCP.....	72
C. Pembahasan.....	86
D. Kesimpulan dan Saran.....	90
DAFTAR PUSTAKA.....	91

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
GAMBAR BAB I	
Gambar 1. Denah Lokasi PT. Alam Jaya.....	6
Gambar 2. Layout Pabrik PT. Alam Jaya.....	8
Gambar 3. Struktur Organisasi PT. Alam Jaya.....	10
GAMBAR BAB II	
Gambar 4. Bentuk Ikan Kakap Merah	17
Gambar 5. Diagram Alir Proses Pembekuan Ikan Menurut Hadiwiyoto	31
Gambar 6. Diagram Alir Proses Pembekuan Ikan Kakap Merah <i>Whole Round</i> di PT. Alam Jaya.....	37
GAMBAR BAB III	
Gambar 7. <i>Cold Storage</i>	38
Gambar 8. <i>Air Blast Freezer</i>	39
Gambar 9. Mesin <i>Ice Flaker</i>	39
Gambar 10. Timbangan	40
Gambar 11. Jenis Keranjang di PT. Alam Jaya	41
Gambar 12. <i>Cold Box</i>	42
Gambar 13. <i>Long Pan</i>	42
Gambar 14. Kereta <i>Long Pan</i>	43
Gambar 15. Kereta Es.....	43
Gambar 16. Mesin Pengikat.....	44
Gambar 17. Vakum	44
Gambar 18. Pallet	45
Gambar 19. Eskavator	46
Gambar 20. Termometer.....	46
GAMBAR BAB VII	
Gambar 21. <i>Decision Tree</i> Penentuan Titik Kendali Kritis	75
Gambar 22. Diagram Alir Identifikasi Titik Kendali Proses Pembekuan Ikan Kakap Merah <i>Whole Round</i> di PT. Alam Jaya.....	85

DAFTAR TABEL

	Halaman
TABEL BAB I	
Tabel 1. Karyawan PT. Alam Jaya.....	13
Tabel 2. Jam Kerja Karyawan.....	14
Tabel 3. Kandungan Gizi Ikan Kakap Merah Per 100gr	18
TABEL BAB II	
Tabel 4. Persyaratan Standar Mutu Ikan Segar	18
Tabel 5. Ciri-Ciri Ikan Segar	19
Tabel 6. Standar Umum Air Untuk Pengolahan Pangan	23
TABEL BAB III	
Tabel 7. Batas Terendah Mutu Ikan Kakap Merah Segar yang Diterima.....	56
TABEL BAB VII	
Tabel 8. Identifikasi CCP Pada Proses Pembekuan Ikan Kakap Merah <i>Whole Round</i> di PT. Alam Jaya.....	78