

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

SAFITRI INDAH NURCAHYANINGSIH
NPM. 19033010011

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2023**

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

SAFITRI INDAH NURCAHYANINGSIH
NPM. 19033010011

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2023

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

Diajukan untuk memenuhi sebagai persyaratan
Dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:

SAFITRI INDAH NURCAHYANINGSIH

NPM. 19033010011

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2023**

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Disusun Oleh:

SAFITRI INDAH NURCAHYANINGSIH

NPM: 19033010011

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada
Tanggal 3 Februari 2023**

Tim Penguji

Pembimbing

Lugman Agung Wicaksono, S.TP, MP
NPT. 17119890318063

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

Mengotahul,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

Prof. Dr. Dra. Jarivah, M.P.
NIP. 19650403 199103 2 001

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

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

Disusun oleh :

**SAFITRI INDAH NURCAHYANINGSIH
19033010011**

SURABAYA, 22 JANUARI 2023

Telah disetujui untuk diseminarkan oleh

DOSEN PEMBIMBING



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

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Safitri Indah Nurcahyaningih


NPM : 19033010011

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (~~revisi/tidak revisi~~) Laporan Praktik Kerja Lapangan berjudul:

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

Tim Penguji



Luqman Agung Wicaksono, S.TP. MP

NPT. 17119890318063

Pembimbing



Ir. Ulya Sarofa, MM

NIP.19630516 198803 2 001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Rosida, S.TP., MP.

NIP. 19710219 202121 2 004

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PEMBEKUAN FILLET IKAN KAKAP MERAH (*Lutjanus sanguineus*)

DI PT. ALAM JAYA SEAFOOD SURABAYA JAWA TIMUR

Mengetahui dan Menyetujui

PEMBIMBING LAPANGAN


PT. ALAM JAYA

DWINDA AINUR ROHMA, S.Pi

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan syukur ke hadirat Allah SWT karena atas Rahmat dan Karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan Praktik Kerja Lapang (PKL) untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan. Laporan ini berjudul “Proses Pembekuan *Fillet* Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sanguineus*) di PT. Alam Jaya Seafood Surabaya Jawa Timur”.

Dalam penyusunan laporan praktik kerja lapang ini, tidak sedikit hambatan yang penulis hadapi, namun penulis menyadari bahwa kelancaran dalam penyusunan materi ini tidak lain berkat bantuan, dorongan, dan bimbingan dari orang tua, teman dan dosen pembimbing sehingga kendala-kendala yang penulis hadapi teratasi dan laporan ini dapat terselesaikan. Laporan ini disusun agar pembaca dapat memperluas wawasan dan ilmu pengetahuan berdasarkan apa yang penulis dapatkan selama kuliah dan praktik kerja. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Rosida, S.TP., MP. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Ibu Ir. Ulya Sarofa, MM. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, saran dan motivasi dalam pembuatan laporan.
4. Bapak Luqman Agung Wicaksono S.Tp, MP.. selaku Dosen Penguji seminar PKL yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan PKL.
5. Ayah, Ibu, dan segenap keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan secara moral, material, dan spiritual yang tiada henti.
6. Intan Widyastika selaku rekan Praktik Kerja Lapangan yang sudah menemani dan berjuang bersama.
7. Teman–teman seperjuangan Teknologi Pangan yang selama ini telah memberi bantuan dan motivasi.
8. Ibu Dwindia Ainur Rohma selaku Pembimbing lapang serta Para Pegawai PT. Alam Jaya Seafood yang telah memberi waktu dan tempat untuk melaksanakan praktik kerja lapangan, serta menjawab pertanyaan kami.

Penulis mengharapkan dengan adanya penulisan laporan ini dapat menambah wawasan dan cakrawala dalam berpikir untuk lebih maju di masa mendatang serta bisa bermanfaat bagi yang berkepentingan. Penulis juga menyadari bahwa penulisan laporan ini masih jauh dari kesempurnaan sehingga mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 03 Februari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Sejarah Perusahaan	4
C. Jumlah Produksi	4
D. Pemasaran Produksi	5
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	5
F. Struktur Organisasi Perusahaan	9
BAB II PROSES PRODUKSI	17
A. Tinjauan Pustaka	17
1. Ikan Kakap Merah	17
2. <i>Air Untuk Industri</i>	23
3. <i>Klorin (100 ppm)</i>	23
4. <i>Gas CO</i>	23
5. <i>Fillet</i> ikan	24
6. Proses Pembekuan	25
7. Pengemasan	27
8. Penyimpanan	28
9. Proses Pembekuan Ikan Secara Umum	28
B. Proses Pembekuan <i>Fillet</i> Ikan Kakap Merah di PT Alam Jaya Seafood	31
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASI	43
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	53
A. Sumber Air	53
B. Sumber Tenaga Listrik	53
C. Sumber Daya Manusia	53
D. Sanitasi dan Penanganan Limbah	54
E. Pengendalian Mutu	60
F. Gudang	63
BAB V PEMBAHASAN	64
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	69
A. Kesimpulan	69
B. Saran	69
BAB VII TUGAS KHUSUS Penerapan SSOP (<i>Standard Sanitation Operating Procedures</i>) di PT. Alam Jaya Seafood Surabaya	70
A. Pendahuluan	70
B. Tinjauan Pustaka	71
C. Pelaksanaan Tugas Khusus	78
D. Pembahasan	85
E. Kesimpulan dan Saran	91
DAFTAR PUSTAKA	92

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Layout PT. Alam Jaya Seafood	8
Gambar 2. Struktur Organisasi PT Alam Jaya Surabaya.....	10
Gambar 3. Diagram Alir Proses Pembekuan Ikan Secara Umum.....	30
Gambar 4. Diagram Alir Proses Produksi <i>Fillet</i> Ikan Kakap Merah di PT Alam Jaya Seafood	42
Gambar 5. <i>Cold storage</i>	43
Gambar 6. <i>Air Blast Freezer (ABF)</i>	44
Gambar 7. Ice Flaker	44
Gambar 8. Meja Kerja	45
Gambar 9. Alat Pembantu Produksi	46
Gambar 10. Timbangan	46
Gambar 11. Keranjang.....	46
Gambar 12. Bak Cuci.....	47
Gambar 13. Cold Box.....	47
Gambar 14. <i>Long pan</i>	48
Gambar 15. Kereta <i>Long pan</i>	48
Gambar 16. Kereta Es.....	49
Gambar 17. Mesin Pengikat.....	49
Gambar 18. Hand Pallet Manual	50
Gambar 19. Vakum Sistem	50
Gambar 20. <i>Metal detector</i>	51
Gambar 21. Mesin Karcher	51
Gambar 22. Pallet	52
Gambar 23. Genset.....	52
Gambar 24. Layout pengendalian pest PT. Alam Jaya Seafood.....	90

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Karyawan PT. Alam Jaya	14
Tabel 2. Hari dan Jam Kerja di PT Alam Jaya Seafood	15
Tabel 3. Kandungan Protein Ikan Kakap Merah	18
Tabel 4. Ciri-Ciri Ikan Segar dan Ikan Tidak Segar	21
Tabel 5. Pelaksanaan Tugas Khusus	78