

**PROSES PRODUKSI FILET BEKU IKAN KAKAP MERAH DAN ANALISIS
KESENJANGAN PENERAPAN ANALISIS BAHAYA DAN PENGENDALIAN
TITIK KRITIS (HACCP) DI PT. ALAM JAYA SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

MARIA MICHELLE ANGELA CHAIRINA
NPM: 19033010068

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

2026

**PROSES PRODUKSI FILET BEKU IKAN KAKAP MERAH DAN ANALISIS
KESENJANGAN PENERAPAN ANALISIS BAHAYA DAN PENGENDALIAN
TITIK KRITIS (HACCP) DI PT. ALAM JAYA SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan
dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan**

Oleh:

MARIA MICHELLE ANGELA CHAIRINA
NPM: 19033010068

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR
SURABAYA
2026**

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI FILET BEKU IKAN KAKAP MERAH DAN ANALISIS
KESENJANGAN PENERAPAN ANALISIS BAHAYA DAN PENGENDALIAN
TITIK KRITIS (HACCP) DI PT. ALAM JAYA SURABAYA**

Disusun Oleh:

MARIA MICHELLE ANGELA CHAIRINA

NPM: 19033010068

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji
pada tanggal 12 Januari 2026

Tim Penguji:

Dr. Yunita Satya P, S.P., M.Kes.

NIP. 197012252021212010

Pembimbing:

Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si

NIP. 199301042022031006

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik dan Sains

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P

NIP. 19650403 199103 2001

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI FILET BEKU IKAN KAKAP MERAH DAN ANALISIS
KESENJANGAN PENERAPAN ANALISIS BAHAYA DAN PENGENDALIAN
TITIK KRITIS (HACCP) DI PT. ALAM JAYA SURABAYA**

Disusun Oleh:

MARIA MICHELLE ANGELA CHAIRINA
NPM: 19033010068

Surabaya, 22 Desember 2025

**Telah Disetujui untuk Diseminarkan Oleh
Dosen Pembimbing,**



Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si.
NIP. 19930104 2022031 006

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI FILET BEKU IKAN KAKAP MERAH DAN ANALISIS KESENJANGAN PENERAPAN ANALISIS BAHAYA DAN PENGENDALIAN TITIK KRITIS (HACCP) DI PT. ALAM JAYA SURABAYA

Mengetahui dan Menyetujui
Pembimbing Lapang



PT. ALAM JAYA

Judith Rahma

Quality Control Administrator PT. Alam Jaya



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

Jl. Raya Rungkut Madya Gunung Anyar, Telp. (031) 8706369 (Hunting)
Fax. (031) 8706372 Surabaya 60294

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Maria Michelle Angela Chairina

NPM : 19033010068

Telah mengerjakan (revisi/~~tidak revisi~~)* Laporan Praktik Kerja Lapang dengan
Judul : **Proses Produksi Filet Beku Ikan Kakap Merah dan Analisis Kesenjangan
Penerapan Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) DI PT. ALAM
JAYA SURABAYA**

Tim Penguji

Dr. Yunita Satya P, S.P., M.Kes.
NIP. 197012252021212010

Surabaya, 12 Januari 2026

Pembimbing

Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si
NIP. 199301042022031006

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

Dr. Rosida., S.TP., MP.
NIP. 19710219 202121 **2 004**

*Coret yang tidak perlu

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa karena berkat, rahmat, dan anugerah-Nya, penulis dapat melaksanakan kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) dan menyelesaikan Laporan Kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) dengan judul “Proses Produksi Filet Beku Ikan Kakap Merah dan Analisis Kesenjangan Penerapan Analisis Bahaya Dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) di PT. Alam Jaya Surabaya” sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan di Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

Penulis telah mendapatkan banyak bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Sains Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Rosida., S.TP., M.P. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik dan Sains Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si. selaku dosen pembimbing atas bimbingan, saran dan motivasi selama Praktik Kerja Lapang dan penyusunan laporan.
4. Dr. Yunita Satya P, S.P., M.Kes. selaku dosen penguji atas saran dan masukan dalam menyusun laporan ini.
5. Pimpinan dan seluruh karyawan PT. Alam Jaya Surabaya atas izin dan bantuan informasi yang diberikan selama Praktik Kerja Lapang.
6. Kedua orang tua, oma & engkong, dan kedua adikku Owen & Mikaela atas doa dan dukungan moral maupun materiil.
7. Semua pihak yang telah membantu kelancaran pelaksanaan Praktik Kerja Lapang hingga penyusunan laporan ini.

Penulis menyadari laporan ini masih memiliki kekurangan, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan. Penulis berharap agar laporan ini bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Desember 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Manfaat	3
1.4 Profil PT. Alam Jaya.....	4
1.4.1 Kapasitas Produksi di PT. Alam Jaya	5
1.4.2 Pemasaran Produk di PT. Alam Jaya	6
1.4.3 Lokasi dan Tata Letak PT. Alam Jaya	8
1.4.4 Struktur Organisasi PT. Alam Jaya	11
1.5 Ketenagakerjaan PT. Alam Jaya	27
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	34
2.1. Ikan Kakap Merah (<i>Lutjanus sanguineus</i>)	34
2.2. Filet Ikan Kakap	37
2.3. Proses Produksi Filet Ikan Beku dari Ikan Segar Secara Umum (SNI 2696:2013 dan SNI 4110:2014).....	38
2.4. Analisis Bahaya Dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP).....	44
BAB III PELAKSANAAN PKL	62
3.1 Rencana Program Pelaksanaan PKL.....	62
3.2 Uraian Proses Produksi Filet Ikan Kakap Merah di PT. Alam Jaya	64
3.3 Peralatan dan Spesifikasinya.....	81
3.3.1 Mesin Pengolahan	82
3.3.2 Mesin Penunjang Produksi.....	84
3.3.3 Peralatan	92
3.4 Unit Penunjang Produksi	106
3.4.1 Sumber Air	106
3.4.2 Sumber Tenaga Listrik.....	114

3.4.3	Sanitasi dan Penanganan Limbah	115
3.4.4	Pengendalian Mutu.....	131
3.4.5	Ruang Penyimpanan.....	141
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		144
4.1	Pembahasan	144
4.2	Tugas Khusus	167
4.2.1	Hasil Pengamatan	167
4.2.2	Pembahasan	190
BAB V PENUTUP		202
5.1	Kesimpulan	202
5.2	Saran	202
DAFTAR PUSTAKA.....		203
LAMPIRAN.....		209

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kapasitas Produksi dan Penyimpanan Bahan Baku di PT. Alam Jaya ...	6
Tabel 2. Produksi Produk Berdasarkan Bahan Baku dan Pemasarannya di PT. Alam Jaya.....	6
Tabel 3. Tujuan Pemasaran dan Pasar Produk di PT. Alam Jaya	8
Tabel 4. Deskripsi Umum Unit Pengolahan Ikan PT. Alam Jaya	9
Tabel 5. Jumlah Tenaga Kerja Berdasarkan Pendidikan	29
Tabel 6. Jumlah karyawan pada bagian proses pengolahan.....	30
Tabel 7. Klasifikasi Karyawan pada bagian proses pengolahan berdasarkan seragam perusahaan	32
Tabel 8. Komposisi kandungan nutrisi dari ikan kakap merah	37
Tabel 9. Analisis Potensi Bahaya.....	54
Tabel 10. Kelompok Bahaya pada Bahan Baku dan Produk	54
Tabel 11. Kategori Risiko dari Bahan Baku dan Produk.....	55
Tabel 12. Realisasi Jadwal Kegiatan PKL di PT. Alam Jaya	62
Tabel 13. Klasifikasi Sortasi Ukuran Ikan Kakap Merah terhadap Produk yang akan Dibuat.....	69
Tabel 14. Konsentrasi klorin dalam air yang digunakan dalam kegiatan produksi industri pangan	122
Tabel 15. Perbandingan Proses Produksi PT. Alam Jaya dengan Literatur dan Standar Regulasi yang Berlaku.....	145
Tabel 16. Perbandingan kategori ukuran ikan kakap merah untuk produk filet ikan kakap merah tanpa penambahan CO dari PT. Alam Jaya dengan perusahaan pembanding yang diteliti Mahdiyah (2023).....	160

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Peta Lokasi PT. Alam Jaya	9
Gambar 2. Tata Letak Pabrik PT. Alam Jaya	10
Gambar 3. Struktur Organisasi PT. Alam Jaya	28
Gambar 4. Peta Penyebaran Ikan Kakap Merah	35
Gambar 5. Ikan Kakap Merah (<i>Lutjanus sanguineus</i>).....	35
Gambar 6. Morfologi ikan kakap merah dilihat dari sudut pandang lateral.....	36
Gambar 7. Standar panjang morfologi ikan kakap merah dilihat dari sudut pandang lateral.....	36
Gambar 8. Tahapan Proses Produksi Filet Ikan Beku dari Ikan Segar Secara Umum.....	39
Gambar 9. Diagram Pohon Keputusan Penentuan CCP.....	59
Gambar 10. Tahapan Proses Produksi Filet Ikan Kakap Merah di PT. Alam Jaya	73
Gambar 11. <i>Air Blast Freezer</i>	84
Gambar 12. <i>Ice flakes machine</i>	86
Gambar 13. Mesin <i>Metal detector</i>	87
Gambar 14. <i>Strapping Machine</i>	88
Gambar 15. Termometer	89
Gambar 16. Timbangan kecil.....	89
Gambar 17. Timbangan besar.....	90
Gambar 18. <i>Hand pallet manual</i>	91
Gambar 19. <i>Forklift</i> listrik.....	91
Gambar 20. <i>Forklift</i> solar	92
Gambar 21. Meja <i>Stainless Steel</i>	93
Gambar 22. Meja Dorong	93
Gambar 23. Meja <i>fillet</i>	94
Gambar 24. Bak Cuci.....	95
Gambar 25. Bak Sortir	95
Gambar 26. Bak <i>Glazing</i>	96
Gambar 27. Berbagai jenis pisau (a) Pisau <i>fillet</i> (b) Pisau <i>skinning</i> (c) Pisau <i>trimming</i> (d) Pisau pemotong.....	97
Gambar 28. Stik Pengasah Pisau	98

Gambar 29. Batu Pengasah Pisau.....	98
Gambar 30. Pinset Duri	99
Gambar 31. Pinset Duri	99
Gambar 32. <i>Long pan</i> Biru	100
Gambar 33. <i>Long pan</i> Putih Pendek	100
Gambar 34. <i>Long pan</i> Putih Pendek	100
Gambar 35. <i>Long pan Stainless Steel</i>	101
Gambar 36. <i>Pallet</i>	101
Gambar 37. Dolav (Boks penampungan ikan).....	102
Gambar 38. Keranjang Kuning	102
Gambar 39. Keranjang Biru Kecil.....	103
Gambar 40. Keranjang Biru.....	103
Gambar 41. Keranjang Hijau	103
Gambar 42. Keranjang Merah	104
Gambar 43. Boks es.....	104
Gambar 44. Boks biru tua.....	105
Gambar 45. Boks biru muda	105
Gambar 46. Diagram alir proses pengolahan air PDAM di PT. Alam Jaya	110
Gambar 47. Diagram alir proses produksi es keping (<i>ice flakes</i>) di PT. Alam Jaya	112
Gambar 48. Kelengkapan seragam karyawan di PT. Alam Jaya.....	128
Gambar 49. Penerapan HACCP pada proses pengolahan filet ikan kakap merah di PT. Alam Jaya	201

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Syarat mutu air mineral.....	209
Lampiran 2. Kriteria mikrobiologi air mineral	210
Lampiran 3. Parameter wajib air minum dalam standar baku mutu kesehatan lingkungan media “air minum”	211
Lampiran 4. Parameter khusus air minum di wilayah industri dalam standar baku mutu kesehatan lingkungan media “air minum”	212
Lampiran 5. Sertifikat HACCP PT. Alam Jaya	213
Lampiran 6. Sertifikat Kelayakan Pengolahan PT. Alam Jaya.....	214
Lampiran 7. Dokumentasi Praktik Kerja Lapang di PT. Alam Jaya.....	215