

**PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP)
PADA PROSES PRODUKSI PEPES IKAN DI PT AEROFOOD INDONESIA
UNIT SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

SYAKIRA AUFA ZAHRAHAH
NPM. 22033010090

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2025**

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)
PADA PROSES PRODUKSI PEPES IKAN DI PT AEROFOOD INDONESIA
UNIT SURABAYA**

Oleh:

SYAKIRA AUFA ZAHRAH
NPM. 22033010090

Surabaya, 19 Juni 2025

**Telah disetujui untuk diseminarkan oleh:
Dosen Pembimbing**



Dr. Yushinta Aristina S., S.Pl., M.P.
NIP. 198212292024212011

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)
PADA PROSES PRODUKSI PEPES IKAN DI PT AEROFOOD INDONESIA
UNIT SURABAYA--**

**Disusun Oleh:
SYAKIRA AUFA ZAHRA NAH
NPM : 22033010090**

**Telah diseminarkan di hadapan dan diterima oleh Tim Penguji
pada tanggal 3 Juli 2025**

Dosen Penguji



**Dr. Rosida., S. TP., M.P.
NIP. 19710219 2021212004**

Dosen Pembimbing



**Dr. Yushinta Aristina S., S.Pi., M.P.
NIP. 198212292024212011**

Mengetahui

**Dekan Fakultas Teknik dan Sains
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**



**Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP.
NIP. 19650403 199103 2 001**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP)
PADA PROSES PRODUKSI PEPES IKAN DI PT AEROFOOD INDONESIA
UNIT SURABAYA**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**



Aerofood ACS
PT. AEROFOOD INDONESIA

SOEDARWANTO, S.E.
NIP.0295030171

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

Jl. Raya Rungkut Madya Gunung Anyar Telp. (031) 8782179, Fax (031) 8782257,
Surabaya 60294

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Syakira Aufa Zahranah
NPM : 22033010090
Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/~~tidak-revisi~~) Laporan Praktik Kerja Lapang dengan
Judul :

**PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP)
PADA PROSES PRODUKSI PEPES IKAN DI PT AEROFOOD INDONESIA
UNIT SURABAYA**

Dosen Penguji



Dr. Rosida., S. TP., M.P.
NIP. 19710219 202121 2 004

Dosen Pembimbing



Dr. Yushinta Aristina S., S.Pi., M.P.
NIP. 19821229 202421 2 011

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Rosida., S. TP., M.P.
NIP. 19710219 202121 2 004

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah Yang Maha Esa atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat melaksanakan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang berlangsung pada periode 24 Februari hingga 7 Juni 2025 di PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya, serta menyelesaikan laporan dengan judul “Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada Proses Produksi Pepes Ikan di PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya”

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan ini tidak lepas dari berbagai tantangan dan bantuan dari banyak pihak. Untuk itu, penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Sains UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Rosida, S.TP., MP., selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan dan dosen penguji seminar PKL yang telah memberikan penilaian serta saran yang membangun.
3. Dr. Yushinta Aristina S., S.Pi., M.P., selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan masukan selama kegiatan PKL berlangsung hingga laporan ini tersusun.
4. Bapak Soedarwanto, selaku pembimbing lapangan di PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya atas bimbingan dan ilmunya selama pelaksanaan praktik.
5. Bapak Rudi, selaku supervisor area produksi, atas ilmu dan pengalaman berharga yang telah dibagikan selama kegiatan berlangsung.
6. Orang tua dan keluarga, atas doa dan dukungan yang tak henti-hentinya.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih memiliki kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi perbaikan ke depannya. Demikian laporan praktik kerja lapangan ini penulis susun, semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan menjadi kontribusi nyata dalam pengembangan ilmu di bidang Teknologi Pangan.

Surabaya, 19 Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Manfaat.....	2
1.4 Profil Perusahaan	3
1.4.1 Sejarah Perusahaan	3
1.4.2 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	7
1.4.3 Struktur Organisasi	11
1.4.4 Ketenagakerjaan.....	14
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	17
2.1 Pepes Ikan.....	17
2.2 Proses Pengolahan Pepes Ikan	18
2.2.1 Bahan Baku Utama	17
2.2.2 Bahan Baku Penunjang	18
2.2.3 Metode Pengolahan Pepes Ikan	23
BAB III PELAKSANAAN PKL.....	26
3.1 Rencana Program Pelaksanaan PKL.....	26
3.1.1 Studi Literatur.....	26
3.1.2 Pengamatan Lapangan dan Pengambilan Data	26
3.1.3 Pemecahan Masalah	26
3.1.4 Analisis Data dan Pembahasan	26
3.1.5 Kesimpulan dan Saran.....	27
3.2 Uraian Proses Produksi	27
3.2.1 Alur Bahan	27
3.2.2 Penyimpanan Bahan Baku (storage).....	28
3.2.3 Proses Produksi dan Pengemasan	29
3.3 Peralatan dan Spesifikasinya	32
3.3.1 Mesin	32
3.3.2 Peralatan	33
3.4 Unit Penunjang Produksi.....	37
3.4.1 Sumber Air	37
3.4.2 Sumber Tenaga Listrik	38
3.4.3 Sanitasi	38
3.4.4 Penanganan Limbah	41
3.4.5 Pengendalian Hama.....	42
3.4.6 Pengendalian Mutu	43
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	46
4.1 Pembahasan.....	46
4.2 Tugas Khusus	47
BAB IV PENUTUP	69
4.1 Kesimpulan	69
4.2 Penutup	69

DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo PT Aerofood Indonesia	6
Gambar 2. Denah Lokasi PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya	8
Gambar 3. Tata Letak Lantai 1 PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya	9
Gambar 4. Tata Letak Lantai 2 PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya	10
Gambar 5. Struktur Organisasi PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya	11
Gambar 6. Proses Pembuatan Pepes Ikan Bandeng Fillet	25
Gambar 7. Diagram Alir Pembuatan Pepes Ikan Dori di Perusahaan	30
Gambar 8. Produk <i>hot refreshment main course</i> pepes ikan <i>cycle 3</i>	31
Gambar 9. Kompor Wok <i>Double Kwali Range</i>	32
Gambar 10. <i>Combi Oven Convotherm</i>	33
Gambar 11. <i>Electric Food Blenders</i>	33
Gambar 12. Stainless Steel Rectangular Tray	34
Gambar 13. <i>Butcher Knife</i>	34
Gambar 14. <i>Curved Rim Iron Wok</i>	35
Gambar 15. Wok Turner Spatula	35
Gambar 16. Spatula	36
Gambar 17. <i>Digital Portion Control Square</i>	36
Gambar 18. <i>Green Leaf</i> Keranjang Industri	37
Gambar 19. Struktur sistem keamanan pangan	51
Gambar 20. Diagram alir proses produksi PT Aerofood Indonesia	57
Gambar 21. CCP Diagram Alir Produksi Pepes Ikan	59
Gambar 22. Pohon Keputusan CCP	62

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jam Kerja Karyawan PT Aerofood Inndonesia Unit Surabaya	14
Tabel 2. Menu Lokal Choice Business Class Cycle 3 (Rute Surabaya- Cengkareng) Maskapai Garuda Indonesia	27
Tabel 3. Ketentuan Gramasi Produk Pepes Ikan <i>Cycle 3 Choice 2</i>	31
Tabel 4. Tim HACCP PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya	54
Tabel 5. Informasi Produk Pepes Ikan	55
Tabel 6. Penjelasan Reject dan Rework.....	58
Tabel 7. Analisis bahaya Pepes Ikan.....	61
Tabel 8. Identifikasi titik pengendalian kritis (CCP).....	63

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis Fillet Dori.....	74
Lampiran 2. Sertifikat ISO 22000:2018.....	77
Lampiran 3. Sertifikat ISO 45001:2018.....	78
Lampiran 4. Sertifikat Halal.....	79
Lampiran 5. SHS LAIK <i>Hygiene</i>	80