

EVALUASI PENGENDALIAN MUTU DAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* PADA PRODUKSI IKAN KAKAP MERAH TIPE *WHOLE GUTTED GILLED AND SCALED* DI PT. MARINDO MAKMUR USAHAJAYA

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

DAREEN AESYHA BASKORO

NPM: 22033010126

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

2025

**EVALUASI PENGENDALIAN MUTU DAN GOOD MANUFACTURING
PRACTICES PADA PRODUKSI IKAN KAKAP MERAH TPE WHOLE GUTTED
GILLED AND SCALED DI PT. MARINDO MAKMUR USAHAJAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan
dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:

DAREEN AESYHA BASKORO
NPM 22033010126

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

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

EVALUASI PENGENDALIAN MUTU DAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* PADA PRODUKSI IKAN KAKAP MERAH TIPE *WHOLE GUTTED GILLED AND SCALED* DI PT. MARINDO MAKMUR USAHAJAYA

Oleh:

DAREEN AESYHA BASKORO
NPM 22033010125

SURABAYA, 20 JUNI 2025

TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH:

DOSEN PEMBIMBING


Dr. M. Alfid Kurnianto, S. Pl., M. Si
NIP. 19940822 202231 004

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

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**EVALUASI PENGENDALIAN MUTU DAN GOOD MANUFACTURING
PRACTICES PADA PRODUKSI IKAN KAKAP MERAH TIPE WHOLE GUTTED
GILLED AND SCALED DI PT. MARINDO MAKMUR USAHAJAYA**

Disusun oleh:

DAREEN AESYHA BASKORO

NPM 22033010126

Telah dipertahankan di hadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada
25 Juni 2025

Penguji:

Andre Yusuf Trisna Putra, S. TP., M. Sc
NIP. 19891217 2024061 002

Pembimbing:

Dr. M. Afid Kurnianto, S. Pl., M. Si
NIP. 19940822 202231 004

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

EVALUASI PENGENDALIAN MUTU DAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* PADA PRODUKSI IKAN KAKAP MERAH TIPE *WHOLE GUTTED GILLED AND SCALED* DI PT. MARINDO MAKMUR USAHAJAYA

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'D' with a vertical line through it, and a horizontal line at the bottom.

DWI SETIAWAN
Asisten Manajer Produksi
PT. Marindo Makmur Usahajaya

**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 : Dareen Aesyha Baskoro
NPM : 22033010126
Program Studi : Teknologi Pangan

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

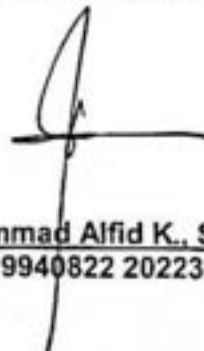
**EVALUASI PENGENDALIAN MUTU DAN *GOOD MANUFACTURING
PRACTICES* PADA PRODUKSI IKAN KAKAP MERAH TIPE *WHOLE GUTTED
GILLED AND SCALED* DI PT. MARINDO MAKMUR USAHAJAYA**

Penguji:



Andre Yusuf T. P., S. TP., M. Sc
NIP. 198912172024061002

Pembimbing:



Dr. Muhammad Alfid K., S. PI, M.SI
NIP. 19940822 202231 004

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



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

KATA PENGANTAR

Puji syukur senantiasa penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa sebab dengan rahmat dan anugerah-Nya penulis dapat melaksanakan Kegiatan Praktik Kerja Lapang di PT Marindo Makmur Usahajaya serta dapat menyelesaikan kegiatan Praktik Kerja Lapang dengan judul **“EVALUASI PENGENDALIAN MUTU DAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* PADA PRODUKSI IKAN KAKAP MERAH TIPE *WHOLE GUTTED GILLED AND SCALED* DI PT. MARINDO MAKMUR USAHAJAYA”**. Laporan kegiatan Praktik Kerja Lapang ini ditujukan untuk dapat memenuhi sebagian dari syarat kelulusan sarjana Strata Satu (S-1) pada Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur.

Pada penyelesaian laporan kegiatan Praktik Kerja Lapang ini terdapat berbagai tantangan serta kendala. Namun, hal tersebut dapat teratasi dengan adanya Dosen Pembimbing, Pembimbing Lapangan, Orang Tua, serta teman-teman sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kegiatan Praktik Kerja Lapang ini. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ucapkan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik dan Sains UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Rosida selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Muhammad Alfid K., S. PI, M.SI. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan masukan, saran, dan motivasi dalam penulisan laporan Praktik Kerja Lapang.
4. Andre Yusuf Trisna Putra. S. TP., M. Sc selaku Dosen Penguji seminar PKL yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan Praktik Kerja Lapang.
5. Bapak Bayu Dany P. selaku *HR Manager* PT Marindo Makmur Usahajaya yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapang di PT Marindo Makmur Usahajaya.

6. Bapak Dwi Setiawan selaku *Assistant Manager* PT Marindo Makmur Usahajaya yang telah memberikan bimbingan selama masa Praktik Kerja Lapang.
7. Bapak Nafiatul Fahmi selaku *Supervisor Reguler* PT Marindo Makmur Usahajaya yang telah memberikan banyak informasi dan bimbingan selama kegiatan Praktik Kerja Lapang.
8. Bapak Latiful Choiri selaku *PJ Packing* PT Marindo Makmur Usahajaya yang telah memberikan banyak informasi dan bimbingan selama kegiatan Praktik Kerja Lapang.
9. Ibu Titin Istyaningrum selaku *Supervisor Quality Control* yang telah memberikan banyak informasi dan bimbingan selama kegiatan Praktik Kerja Lapang.
10. Serta staff dan karyawan PT Marindo Makmur Usahajaya yang telah memberikan banyak informasi selama kegiatan Praktik Kerja Lapang.
11. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan segala dorongan, kesabaran, dukungan material dan doa.
12. Nash'wa Aqillah Yvonne Ramadhani selaku rekan yang telah membantu dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapang.
13. Teman-teman dan semua pihak terlibat yang telah membantu dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapang.

Demikian laporan Kegiatan Praktik Kerja Lapang ini kami susun, semoga dapat bermanfaat secara umum bagi bangsa dan Negara maupun perkembangan ilmu Teknologi Pangan. Penulis menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun tetap kami harapkan.

Surabaya, 19 Juni 2025

Penullis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Manfaat	3
1.4 Profil Perusahaan	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	20
BAB III PELAKSANAAN PKL	1
3.1 Rencana Program Pelaksanaan PKL	1
3.2 Uraian Proses Produksi di Perusahaan	1
3.3 Peralatan dan Spesifikasinya	1
3.4 Unit Penunjang Produksi	1
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	1
4.1 Pembahasan	1
4.2 Tugas Khusus	1
BAB V PENUTUP	1
5.1 Kesimpulan	1
5.2 Saran	1
DAFTAR PUSTAKA	1
LAMPIRAN	1

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Denah Kawasan Sekitar PT. Marindo Makmur Usahajaya	i
Gambar 2 Denah Tata Letak Ruang Produksi	i
Gambar 3 Struktur Organisasi PT. Marindo Makmur Usahajaya	i
Gambar 4 Diagram Proses Produksi Ikan Tipe WGGG secara umum (Naimah & Ningsih, 2014)	i
Gambar 5 Proses Penerimaan Bahan Baku Beku Ikan Kakap Merah	i
Gambar 6 Proses Pelelehan (Thawing) Ikan Kakap Merah	i
Gambar 7 Proses Penyisiran Ikan Kakap Merah	i
Gambar 8 Proses Penyilangan Ikan Kakap Merah	i
Gambar 9 Proses Pencucian Ikan Kakap Merah	i
Gambar 10 Proses Checking Quality Ikan Kakap Merah	i
Gambar 11 Proses Penambahan Gas Karbon Monoksida Ikan Kakap Merah	i
Gambar 12 Proses Pencucian Ikan Kakap Merah	i
Gambar 13 Proses Layering Ikan Kakap Merah	i
Gambar 14 Proses Pembekuan di Air Blast Freezer	i
Gambar 15 Proses Glazing Ikan Kakap Merah	i
Gambar 16 Proses Scanning Metal Detector Ikan Kakap Merah	i
Gambar 17 Proses Pemasukkan Ikan Kakap Merah ke dalam Plastik Polybag	i
Gambar 18 Proses Vakum Ikan Kakap Merah	i
Gambar 19 Proses Packing dalam Master Carton	i
Gambar 20 Proses Pelabelan Stiker pada Master Carton	i
Gambar 21 Proses Penyimpanan Ikan Kakap Merah di Cold Storage	i
Gambar 22 Diagram Proses Produksi Ikan Kakap Merah Tipe WGGG di PT. Marindo Makmur Usahajaya	i
Gambar 23 Timbangan 150 kg	i
Gambar 24 Timbangan 6 kg	i
Gambar 25 Air Blast Freezer (ABF)	i
Gambar 26 Cold Storage	i
Gambar 27 Ice Flaker	i
Gambar 28 Chilling Room	i
Gambar 29 Metal Detector	i
Gambar 30 Vacuum Machine	i
Gambar 31 Alat Injeksi Karbon Monoksida	i
Gambar 32 Strapping Band Machine	i
Gambar 34 Meja Proses Produksi Ikan Kakap Merah	i
Gambar 33 Meja Proses Produksi Ikan Kakap Merah	i
Gambar 35 Meja Pencucian Ikan Kakap Merah	i
Gambar 36 Keranjang Ikan	i
Gambar 37 White Pan	i
Gambar 38 Kereta Pan	i
Gambar 39 Pisau	i
Gambar 40 Kerik	i
Gambar 41 Sendok Kerik	i
Gambar 42 Bak Thawing	i
Gambar 43 Alas Pallet Plastik	i
Gambar 44 Hand Pallet	i
Gambar 45 Termometer	i
Gambar 46 Sliding Door di Ruang Proses Produksi	i

Gambar 47	Water Treatment Plant PT. Marindo Makmur Usahajaya	i
Gambar 48	Monitoring Mesin Metal Detector	i
Gambar 49	Ikan Kakap Merah	i
Gambar 50	Pengawasan Terhadap Mutu Ikan Kakap Merah	i
Gambar 51	Pengemasan Ikan Kakap Merah menjadi Produk Akhir	i
Gambar 52	Proses Pengujian Mikrobiologi Pada Ikan Kakap Merah	i
Gambar 53	Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD)	i
Gambar 54	Kemasan Primer Ikan Kakap Merah	i
Gambar 55	Cold Storage	i
Gambar 56	Proses Sanitasi Peralatan Produksi	i
Gambar 57	Kontainer Pengangkutan Barang	i
Gambar 58	Pencatatan Thawing Inspection	i
Gambar 59	Pelatihan Membuka Sealer Kontainer	i

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Data Jumlah Pekerja PT. Marindo Makmur Usahajaya Per-awal April 2025	1
Tabel 2 Hari dan Jam Kerja Karyawan PT. Marindo Makmur Usahajaya.	1
Tabel 3 Kandungan Gizi Ikan Kakap Merah per 100 gram	1
Tabel 4 Ciri-ciri ikan segar dan ikan busuk	1
Tabel 5 Parameter pada Persyaratan Kualitas Air Minum Menurut PERMENKES RI NOMOR 492/MENKES/PER/IV/2010	1
Tabel 6 Rencana Program Pelaksanaan PKL	1
Tabel 7 Standar Organoleptik Penerimaan Ikan Kakap Merah Beku di PT. Marindo Makmur Usahajaya	1
Tabel 8 Standar Mikrobiologi pada Ikan Kakap Merah di PT. Marindo Makmur Usahajaya	1
Tabel 9 Klasifikasi Berat Ikan Kakap Merah di PT. Marindo Makmur Usahajaya .	1
Tabel 10 Klasifikasi Sizing Ikan Kakap Merah di PT. Marindo Makmur Usahajaya	1
Tabel 11 Klasifikasi Sizing Ikan Kakap Merah di PT. Marindo Makmur Usahajaya	1
Tabel 12 Klasifikasi Jumlah Ikan Kakap Merah Tiap MC di PT. Marindo Makmur Usahajaya	1
Tabel 13 Mesin Produksi Ikan Kakap Merah	1
Tabel 14 Alat Produksi Ikan Kakap Merah	1
Tabel 15 Batas Maksimal Parameter Limbah	1
Tabel 16 Aplikasi GMP di PT. Marindo Makmur Usahajaya	1

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Uji Limbah Cair di PT. Marindo Makmur Usahajaya	i
Lampiran 2 Laporan Bongkar/Muat	i
Lampiran 3 Form Pengambilan Limbah Padat	i
Lampiran 4 Form Receiving Records	i
Lampiran 5 Form Receiving Records	i
Lampiran 6 Form Daily Checking Temperature	i
Lampiran 7 Form Water & Ice Report	i
Lampiran 8 Form Thawing Inspection	i
Lampiran 9 Form Scale Calibration Report	i
Lampiran 10 Form Monitoring Metal Detector	i
Lampiran 11 Form Packing Inspection	i
Lampiran 12 Form ABF, Cold Storage & Anteroom Control	i
Lampiran 13 Surat Keterangan Penyelesaian Magang Mandiri MBKM di PT. Marindo Makmur Usahajaya	i
Lampiran 14 Form Penilaian Praktik Kerja Lapangan di PT. Marindo Makmur Usahajaya	i