

RINGKASAN

FIRMAN HADI IBRAHIM, B41180133 "Analisa Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada Proses Pembekuan Ikan di PT. Sumber Mutiara Samudra Banyuwangi" Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing: Dr. Elly Kurniawati S.TP. MP (dosen pembimbing utama), Moh. Nursamsudin A.Md (pembimbing lapang).

Praktik Kerja Lapangan merupakan program yang tercantum dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember sebagai salah satu persyaratan kelulusan bagi mahasiswa. Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan agar mahasiswa dapat mengimplementasikan hasil selama pembelajaran dikampus dan mengetahui keadaan dunia kerja yang sesungguhnya, sehingga dapat mempersiapkan sumber daya manusia yang handal dan berkompeten dalam bidangnya.

PT. Sumber Mutiara Samudra merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan hasil perikanan. Perusahaan ini mengolah hasil perikanan seperti ikan jenis *Pelagic* dan *Demersal* yang dijadikan produk dan dipasarkan di seluruh wilayah Indonesia. PT. Sumber Mutiara Samudra memiliki lima jenis produk yaitu pengalengan ikan, pembekuan ikan, minyak ikan tepung ikan dan es. Untuk memenuhi kebutuhan ikan yang akan di proses, pabrik ini memiliki 2 pasang perahu (slerek) untuk mencari ikan, selain itu pabrik juga menerima kiriman ikan dari daerah lokal dan Bali.

Metode pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapangan diantaranya yaitu wawancara, observasi, studi pustaka, dokumentasi dan data-data serta aktivitas secara langsung. Secara umum proses produksi pembekuan ikan di PT. Sumber Mutiara Samudra terdiri dari Penerimaan Bahan Baku, Penimbangan 1, Penampungan dan Pencucian 1, Sortasi, Pencucian 2, Penyusunan, Pembekuan, Glazing, Pengemasan Penyimpanan dan Pemuatan.

PT. Sumber Mutiara Samudra memiliki 5 produk, yaitu Pengalengan Ikan, Pembekuan Ikan, Minyak Ikan, Tepung Ikan dan Es. Setiap Produk memiliki bangunan tersendiri, Oleh karena itu dilakukan analisa penerapan *Good Manufacturing Practice*. Tujuannya adalah untuk memastikan bahwa setiap bangunan yang digunakan untuk proses produksi telah memenuhi persyaratan GMP untuk menjamin keamanan dan kualitas produk pangan. Hal ini sudah terbukti bahwa setiap bangunan dan alat yang digunakan telah memenuhi persyaratan SNI, bahan yang digunakan juga telah melalui identifikasi bahaya seperti pengujian secara fisik, kimia mapun biologi.