

RINGKASAN

Penerapan Sistem Good Manufacturing Practice (GMP) Pada Proses Pembekuan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) SKO Di PT. Beejay Seafood Probolinggo. Melvina Tri Wardani Santoso, NIM B32222575, Tahun 2024, 81 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S.T.P., M.P (Dosen Pembimbing)

Magang merupakan salah satu kewajiban yang wajib dilaksanakan sebagai salah satu syarat meraih gelar ahli madya (D-3) oleh setiap mahasiswa Program Studi Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember. Magang dilaksanakan selama 4 bulan mulai 01 Agustus – 30 November 2024 di PT. Beejay Seafood Probolinggo. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan magang adalah metode observasi, wawancara, penerapan kerja dengan mengikat seluruh aktivitas yang ada di PT. Beejay Seafood Probolinggo, metode studi pustaka, dan penyelesaian laporan.

PT. Beejay Seafood Probolinggo merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan pangan. Perusahaan ini memproduksi berbagai macam jenis ikan untuk dijadikan produk ikan beku ataupun olahan. Salah satu produk unggulan dalam perusahaan ini adalah Ikan Kakap Merah beku SKO (Skin On). Proses pembekuan Ikan Kakap Merah SKO yaitu diawali tahapan penerimaan bahan baku, penimbangan 1, penimbangan 2, penampungan ikan, penysisikan sisik ikan, filleting, cabut duri, trimming, pencucian, pembungkusan dan penyusunan, pembekuan, deteksi logam, pengepakan, penyimpanan.

Good Manufacturing Practice (GMP) adalah suatu konsep manajemen produksi yang terwujud dalam bentuk prosedur dan mekanisme kerja yang tepat untuk menghasilkan produk yang memenuhi standar kualitas dengan tingkat ketidaksesuaian yang minimal. Good Manufacturing Practice (GMP) meninjau proses pembekuan ikan kakap merah dari awal proses penerimaan bahan baku hingga ke tahapan proses penyimpanan. Beberapa aspek yang perlu diperhatikan dalam meninjau GMP pada proses pembekuan Ikan Kakap Merah SKO adalah dari fasilitas dan peralatan yang meliputi ruang proses pengolahan, peralatan yang digunakan, system pengolahan air, system ventilasi dan pencahayaan. Selanjutnya

dari aspek bahan baku yang meliputi sumber ikan, inspeksi ikan, penanganan ikan dan proses pencucian ikan. Selanjutnya dari aspek proses pembekuan yang meliputi metode pembekuan, suhu pembekuan, waktu pembekuan dan pengemasan. Dan yang terakhir yaitu aspek kontrol kualitas yang meliputi inspeksi kualitas dan pengujian.