

RINGKASAN

Proses Pembekuan Ikan Kakap Merah *Whole Guttred* (WG) dengan Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada PT. Alam Jaya Seafood. Ega Fadhilah Akbar, Nim D41212148, Tahun 2024, 83 Halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dini Nafisatul Mutmainah, S.Tr.P, M.Tr.P (Dosen Pembimbing), Nurul Istiqomah S.Pi (Pembimbing Lapangan).

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

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 10 Juli s/d 23 November 2024 pada PT Alam Jaya Seafood. Pelaksanaan magang dilakukan dengan metode observasi, wawancara, dokumentasi, terlibat dalam berbagai aktivitas operasional dan membantu dalam tugas-tugas yang ada pada PT Alam Jaya Seafood, studi literatur, dan melakukan pengerjaan laporan hasil magang.

PT. Alam Jaya Seafood merupakan salah satu perusahaan ekspor dan impor yang bergerak dalam bidang perikanan. Perusahaan ini menerapkan proses pengolahan ikan dengan metode pembekuan untuk menjaga kualitas dan mutu produk. PT Alam Jaya Seafood berlokasi di kota Surabaya – Provinsi Jawa Timur, Indonesia. Perusahaan ini sudah beroperasi sejak tahun 1998.

PT. Alam Jaya Seafood memiliki banyak jenis produk yang dihasilkan salah satunya Ikan Kakap Merah *Whole Guttred* (WG) yang memerlukan penjaminan mutu dan kualitas, oleh karena itu dalam kegiatan magang ini melakukan analisa penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP). Tujuan dari analisa yang dilakukan yaitu untuk memastikan bahwa setiap alur proses produksi yang dilakukan telah memenuhi persyaratan *Good Manufacturing Practices* (GMP) sebagai bentuk penjaminan mutu dan kualitas produk yang dihasilkan. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada perusahaan ini sudah baik yang sesuai

dengan PERMEN KP No 17 tahun 2019 tentang persyaratan dan tata cara penerbitan sertifikat kelayakan pengolahan.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri PSDKU Sidoarjo, Politeknik Negeri Jember)