

## RINGKASAN

**“Penerapan *Critical Control Point* (CCP) Proses Pembekuan *Fillet* Ikan Kakap Merah Pada PT. Alam Jaya Seafood”**, Moch Raihan Denendra Lodewyk, NIM D41212176, Tahun 2025, 108 halaman, Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dini Nafisatul Mutmainah, S.Tr.P, M.Tr.P (Dosen Pembimbing).

PT. Alam Jaya Seafood merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan dan pembekuan ikan dengan kapasitas produksi mencapai 20-30 ton per hari. Lokasi perusahaan berada di kawasan industri SIER, Surabaya, dengan pasar utama di Asia dan Amerika. Struktur organisasi fungsional diterapkan untuk memastikan pembagian tugas di setiap divisi berjalan efisien dan terkoordinasi.

Kegiatan magang memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk memahami proses produksi secara langsung, mulai dari penerimaan bahan baku hingga penyimpanan produk akhir. Setiap tahap produksi diawasi dengan penerapan standar operasional seperti *Good Manufacturing Practices* (GMP), *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP), dan *Critical Control Point* (CCP). Standar ini dirancang untuk menjaga kualitas produk sesuai kebutuhan pasar ekspor.

Proses produksi *fillet* ikan kakap merah melibatkan 20 tahapan utama, mencakup penerimaan bahan baku, penyisikan, *filleting*, *trimming*, pembekuan, dan penyimpanan di ruang pendingin. Tahap kritis seperti deteksi logam dan penerimaan bahan baku diawasi melalui CCP untuk mencegah kontaminasi dan menjaga keamanan produk. Pengujian mutu dilakukan menggunakan metode organoleptik dan mikrobiologi untuk memastikan produk memenuhi standar yang ditetapkan.

Bimbingan dari pembimbing lapangan dan dosen pembimbing memastikan mahasiswa memahami setiap tahapan produksi dengan baik. Mahasiswa terlibat dalam proses pemantauan mutu dan efisiensi operasional perusahaan. Pengalaman

ini memberikan wawasan praktis mengenai penerapan standar keamanan pangan dan alur kerja industri pengolahan ikan.

Penerapan *Critical Control Point* (CCP) di PT. Alam Jaya Seafood terbukti efektif menjaga kualitas dan keamanan produk fillet ikan kakap merah. Optimalisasi peralatan produksi seperti metal detector direkomendasikan untuk meningkatkan efisiensi dan daya saing. Magang ini menjadi pengalaman berharga bagi mahasiswa dalam mempersiapkan diri menghadapi tantangan di sektor agroindustri.

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