

## RINGKASAN

**“Proses Pembekuan Ikan Kakap Merah *Whole Round* (WR) Dengan Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada PT. Alam Jaya Seafood”**, Via Ade Lestariana, NIM D41211957, Tahun 2025, 93 halaman, Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dini Nafisatul Mutmainah, S.Tr.P, M.Tr.P (Dosen Pembimbing).

Magang merupakan bagian penting dari pendidikan vokasional di Politeknik Negeri Jember, yang bertujuan memberikan pengalaman langsung di dunia kerja. PT. Alam Jaya Seafood menjadi mitra pilihan, dengan fokus pada penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dalam proses pembekuan ikan kakap merah jenis *Whole Round* (WR). Program magang ini bertujuan mengevaluasi penerapan GMP dalam menjaga kualitas produk selama proses pembekuan.

PT. Alam Jaya Seafood merupakan perusahaan perikanan terkemuka yang berlokasi di Surabaya, dengan fokus pada pengolahan dan ekspor produk beku. Pengalaman panjang sejak 1998, berbagai jenis ikan diproduksi oleh perusahaan ini untuk pasar lokal dan internasional.. Proses produksinya menerapkan standar GMP untuk memastikan kualitas dan keamanan produk tetap terjaga sepanjang alur produksi.

Kegiatan magang dilakukan dengan observasi langsung terhadap tahapan produksi di perusahaan, mulai dari penerimaan bahan baku, sortasi, pembekuan, hingga pengemasan dan penyimpanan. Proses ini diawasi secara ketat untuk mematuhi standar GMP, seperti menjaga suhu bahan baku, kebersihan lingkungan kerja, serta meminimalkan risiko kontaminasi pada setiap tahap.

Melalui evaluasi selama magang, ditemukan bahwa penerapan GMP di PT. Alam Jaya Seafood sudah sesuai dengan standar yang berlaku. Proses pembekuan menggunakan teknologi *Air Blast Freezer* mampu menjaga kualitas ikan hingga mencapai suhu inti  $-18^{\circ}\text{C}$ , sementara pengujian mikrobiologi rutin memastikan produk bebas dari bakteri patogen. Tahapan ini mendukung keberlanjutan produksi yang higienis dan efisien.

Kegiatan magang memberikan wawasan mendalam tentang pentingnya penerapan GMP dalam industri perikanan. Saran diberikan untuk meningkatkan efisiensi operasional melalui pelatihan karyawan dan pembaruan teknologi. Oleh karena itu, kualitas produk dapat terus dipertahankan dan kebutuhan pasar global dapat dipenuhi oleh perusahaan.

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