

**PENERAPAN *CRITICAL CONTROL POIN* (CCP) PADA
PROSES PENGALENGAN IKAN TUNA LOIN (*Thunnus
albacares*) DI PT. TOBA SURIMI INDUSTRI MEDAN,
SUMATERA UTARA**

**Disusun Oleh :
ARIANTO SYAHPUTRA
19.4.09.041**



**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
POLITEKNIK KELAUTAN DAN PERIKANAN DUMAI
PROGRAM STUDI PENGOLAHAN HASIL LAUT**

2022

PERNYATAAN MENGENAI KPA DAN SUMBER INFORMASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa Laporan Praktik Akhir dengan judul Penerapan *Critical Control Poin* (CCP) Pada Proses Pengalengan Ikan Tuna Loin (*Thunnus albacares*) Di PT. Toba Surimi Industri Medan, Sumatera Utara adalah benar karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan ini.



Dumai, Juli 2022

Arianto Syahputra
19.4.09.041

RINGKASAN

ARIANTO SYAHPUTRA. Penerapan *Critical Control Point* (CCP) Pada Proses Pengalengan Ikan Tuna Loin (*Thunnus Albacares*) Di PT. Toba Surimi Industri Medan, Sumatera Utara. Dibimbing oleh Putri Wening Ratrinia, S.Pi, M.Si dan Muh. Suryono, A.Pi, M.P.

Produk pengalengan ikan tuna loin beku yang dihasilkan harus didukung oleh penerapan sistem keamanan mutu antara lain CCP dengan baik untuk menjamin keamanan dan kelayakan pangan yang dijalankan. Jaminan keamanan pangan dan kelayakan industri sangat penting dilakukan. Tujuan dari pelaksanaan Kerja Praktek Akhir ini adalah untuk mengetahui dan memahami proses produksi Pengalengan Ikan tuna loin beku serta penerapan sistem keamanan pangan di PT Toba Surimi Industri. Kerja praktik akhir menggunakan metode pengumpulan data kuantitatif dan kualitatif secara observasi, wawancara, dokumentasi dan studi pustaka. Pengolahan data dilakukan dengan teknik editing yang dianalisis dengan analisis deskriptif.

Adapun proses pengolahan tuna kaleng di PT. Toba Surimi Industries ialah penerimaan bahan baku (*receiving raw material*), pelelehan (*thawing*), pembentukan dan deteksi logam (*metal detecting*), penyusunan dan pengisian ikan dalam kaleng (*arranging and filling*), pemberian bumbu (*seasoning*), penghampaan dan penutupan (*exhausting and seaming*), pengkodean (*coding*), sterilisasi (*retorting*), pendinginan (*Cooling*), Inkubasi (*inkubating*), pemberian label dan pengemasan (*labelling and packaging*), penyimpanan dan pemuatan (*storage and stuffing*).

Berdasarkan hasil kerja praktik akhir ini menunjukkan bahwa penerapan keamanan mutu di PT Toba Surimi Industri telah dilakukan dengan baik dan konsisten. Hal ini dapat dilihat dari penerapan *Critical Control Point* (CCP) yang harus dikendalikan yaitu; ada 8. penerimaan bahan baku, thawing (pelelehan), metal detecting, pengisian dan pengembangan, seaming, sterilisasi, cooling/pendingin, dan label.

Kata kunci : *Critical Control Point*(CCP), Proses pengalengan, *Thunnus albacares*

SUMMARY

ARIANTO SYAHPUTRA. Application of Critical Control Points (CCP) in the Canning Process of Tuna Loin (Thunnus Albacares) At PT. Toba Surimi Industry Medan, North Sumatra. Supervised by Putri Wening Ratrinia, S.Pi, M.Si and Muh. Suryono, A. Pi, M.P.

*The frozen loin tuna canned product must be supported by the implementation of a safety system, among others, to ensure the safety and security of the food being carried out. Assurance of industrial security and availability is very important. The purpose of this Final Job Training is to know and understand the production process of frozen tuna loin canning and the application of food safety systems at PT Toba Surimi Industri. The final practical work uses quantitative and qualitative data collection methods by observation, interviews, documentation and literature study. Data processing was carried out by editing techniques which were analyzed by *descriptive analysis*.*

The processing of canned tuna at PT. Toba Surimi Industries is receiving raw material, melting (thawing), forming and detecting metal (metal detecting), preparing and filling fish in cans (arranging and filling), seasoning, exhausting and closing (exhausting). and seaming), coding (coding), sterilization (retorting), cooling (Cooling), incubation (incubating), labeling and packaging (labelling and packaging), storage and loading (storage and stuffing).

Based on the results of this final practical work, it shows that the implementation of quality safety at PT Toba Surimi Industri has been carried out well and consistently. This can be seen from the application of the Critical Control Point (CCP) that must be controlled, namely; there are 8. acceptance of raw materials, melting, metal detection, filling and development, seaming, sterilization, cooling / cooling, and labeling.

Keywords: Critical Control Point(CCP), Proses pengalengan, Thunnus albacares

**PENERAPAN *CRITICAL CONTROL POIN* (CCP) PADA
PROSES PENGALENGAN IKAN TUNA LOIN (*Thunnus
albacares*) DI PT. TOBA SURIMI INDUSTRI MEDAN,
SUMATERA UTARA**

DISUSUN OLEH :
ARIANTO SYAHPUTRA
19.4.09.041



Laporan Kerja Praktik Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Diploma III
Dan mendapatkan gelar Ahli Madya

**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
POLITEKNIK KELAUTAN DAN PERIKANAN DUMAI
PROGRAM STUDI PENGOLAHAN HASIL LAUT**

2022

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : PENERAPAN *CRITICAL CONTROL POIN* (CCP) PADA
PROSES PENGALENGAN IKAN TUNA LOIN (*Thunnus
albacares*) DI PT. TOBA SURIMI INDUSTRI MEDAN,
SUMATERA UTARA

Nama Taruna : Arianto Syahputra

NIT : 19.4.09.041

Tanggal Ujian : 11 Juli 2022

Disetujui oleh,

Ketua Komisi Pembimbing

Putri Wening Ratrihina, S.Pi, M.Si
NIDN. 3928019301

Anggota Komisi Pembimbing

Muh. Suryono, A.Pi, M.P.
NIDN. 3901096401

Ketua Program Studi
Pengolahan Hasil Laut

Aulia Azka S.Pi, M.Si
NIDN. 3923018901

Diketahui oleh,

Direktur

Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai



Dr. Yaser Krisnafi, S. St.Pi, M.T
NIDN. 3920127701

Penguji luar komisi pada ujian akhir

1. Aulia Azka S.Pi, M.Si
2. Shiffa Febyarandika Shalichaty, S.Pi, M.Si

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, Sehingga Laporan Praktik Kerja Akhir tentang Penerapan *Critical Control Point* (CCP) Pada Proses Pengalengan Ikan Tuna Loin (*Thunnus albacares*) Di PT. Toba Surimi Industri Medan, Sumatera Utara ini dapat terlaksana dengan baik. Kerja Praktik Akhir oleh Taruna Program Studi Pengolahan Hasil Laut Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai yang telah dilaksanakan di PT. Toba Surimi Industri Medan pada tanggal 03 Januari -10 Juni 2022.

Penulis mengucapkan terimakasih atas bantuan semua pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan dan penyusunan Laporan Praktik Kerja Akhir ini. Secara khusus, kami sampaikan terima kasih kepada:

1. Dr. Yaser Krisnafi S.St.Pi, M.T selaku Direktur Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai.
2. Aulia Azka S.Pi, M.Si selaku Ketua Program Studi Pengolahan Hasil Laut.
3. Putri Wening Ratrinia, S.Pi, M.Si selaku dosen pembimbing I.
4. Muh. Suryono, A.Pi, M.P. selaku dosen pembimbing II.
5. Aulia Azka S.Pi, M.Si dan Shiffa Febyarandika Shalichaty, S.Pi, M.Si selaku dosen penguji.
6. PT. Toba Surimi Industri selaku tempat berlangsungnya Kerja Praktik Akhir.
7. Bapak dan Ibu Tim Kerja Praktik Akhir yang telah membimbing penulis dalam melakukan Kerja Praktik Akhir sampai selesai.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini banyak memiliki kekurangan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak. Semoga Laporan Praktik Kerja Akhir ini bermanfaat bagi pembaca dan penulis.

Dumai, Juli 2021

Arianto Syahputra
19.4.09.041

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan dan manfaat	2
1.2.1 Tujuan	2
1.2.2 Manfaat	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Ikan Tuna	3
2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Tuna	3
2.1.2 Morfologi Ikan Tuna	4
2.1.3 Komposisi Gizi Ikan Tuna	4
2.1.4 Bahan Baku dan Bahan Pembantu Ikan Kaleng	5
2.2 Ikan Tuna Dalam Kalengan	5
2.2.1 Jenis Produk Tuna Kaleng	6
2.3 <i>Critical Control Point</i>	7
2.4 Jenis Bahaya Pangan	8
III. METODOLOGI	
3.1 Waktu dan Tempat	10
3.2 Metode Kerja	10
3.3 Jenis dan Sumber Data	10
3.3.1 Data Primer	10
3.3.2 Data Sekunder.....	11
3.4 Teknik Pengumpulan Data	11
3.4.1 Observasi	11
3.4.2 Wawancara	11
3.4.3 Partisipasi Aktif	12
3.5 Metode Penentuan CCP.....	12
3.6 Analisis Data.....	14

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Keadaan Umum Lokasi	15
4.1.1 Sejarah PT. Toba Surimi Industri	15
4.1.2 Lokasi Perusahaan	15
4.1.3 Visi dan Misi Perusahaan	16
4.1.4 Struktur Organisasi Perusahaan	16
4.1.5 Ketenagakerjaan	21
a. Karyawan Tetap atau Bulanan	21
b. Karyawan Kontrak	21
c. Karyawan Musiman	22
4.1.6 Pembagian Jam Kerja	22
a. Jam Kantor	23
b. Jam Pabrik	23
4.1.7 Sistem Pengupahan dan Fasilitas Pendukung	23
4.1.8 Mesin dan Peralatan	24
4.2 Proses Produksi	25
4.2.1 Bahan Baku	26
4.2.2 Bahan Pembantu	26
4.2.3 Proses Pengalengan Ikan Tuna	28
1. Penerimaan Bahan Baku dan Penyimpanan Beku	28
2. Pelelehan (<i>Thawing</i>)	29
3. Pembentukan dan Deteksi Logam (<i>Metal Detecting</i>)	29
4. Penyusunan dan Pengisian Ikan Dalam Kaleng	30
5. Pemberian Bumbu (<i>Seasoning</i>)	31
6. Penghampaan dan Penutupan (<i>Exhausting and Seaming</i>)	32
7. Pengkodean (<i>Coding</i>)	33
8. Sterilisasi (<i>Sterilization</i>)	33
9. Pendinginan (<i>Cooling</i>)	35
10. Inkubasi (<i>Incubation</i>)	35
11. Pemberian Label Pengemasan (<i>Labeling and Packaging</i>)	36
12. Penyimpanan dan Pemuatan (<i>Storage and Stuffing</i>)	37
4.3 Deskripsi Produk	37
4.4 Diagram Alur Proses	39

4.5	Pohon Keputusan	40
4.6	Penerapan <i>Critical Control Point</i> (CCP).....	41
4.6.1	Penentuan Titik Kritis (CPP).....	41
4.6.2	Penetapan Batas Kritis	45
4.6.3	Monitoring CCP.....	49
4.6.4	Tindakan Koreksi.....	52
4.6.5	Tindakan Verifikasi	55
V. PENUTUP		
5.1	Kesimpulan	59
5.2	Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA		61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Morfologi Ikan Tuna Sirip Kuning (<i>Thunnus albacares</i>).....	4
Gambar 2.	Peta Wilayah PT. Toba Surimi Industri	10
Gambar 3.	Pohon Keputusan CCP.....	13
Gambar 4.	Proses Filling & Weighing.....	31
Gambar 5.	Proses Sterilisasi.....	34
Gambar 6.	<i>Packing And Labelling</i>	36

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Komposisi Beberapa Jenis Tuna	4
Tabel 2.	Bahan Baku dan Bahan Pembantu Ikan Kaleng	5
Tabel 3.	Jumlah Tenaga Kerja.....	22
Tabel 4.	Jam Kerja PT. Toba Surimi Industry.....	23
Tabel 5.	Jam Kerja Pabrik PT. Toba Surimi Industri	23
Tabel 6.	Deskripsi Produk.....	23
Tabel 7.	Pengupahan Dan Fasilitas Pendukung	24
Tabel 8.	Mesin Di PT. Toba Surimi Industri.....	25
Tabel 9.	Peralatan Di PT. Toba Surimi Industri	37
Tabel 10.	Penentuan CCP.....	41
Tabel 11.	Penetapan Batas Kritis.....	46

Tabel 12. Penentuan Prosedur Monitoring.....	49
Tabel 13. Tindakan Koreksi.....	53
Tabel 14. Tindakan Verifikasi.....	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Struktur organisasi	67
Lampiran 2. Denah Bangunan PT. Toba Surimi Industries	68
Lampiran 3. Diagram Alir Proses Pengolahan Tuna Kaleng	69
Lampiran 4. Pohon Keputusan (<i>Decision Tree Critical Control Point</i>)	70
Lampiran 5. Surat Izin Usaha Perikanan.....	71
Lampiran 6. Surat Keterangan Pelaksanaan Kerja Praktik Akhir (KPA) ...	72
Lampiran 7. Decision Tree CCP.....	73
Lampiran 8. Product Description.....	76
Lampiran 9. CCP	77

