

**PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)  
DAN *SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES*  
(SSOP) PADA PENGOLAHAN TUNA SAKU BEKU (*Thunnus  
albacares*) DI PT. DEMPO ANDALAS SAMUDERA  
SUMATERA BARAT**

**Disusun Oleh :  
Calfia Aishah  
19.4.09.043**



**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN  
POLITEKNIK KELAUTAN DAN PERIKANAN DUMAI  
PROGRAM STUDI PENGOLAHAN HASIL LAUT  
2022**

## **PERNYATAAN MENGENAI PRAKTIK DAN SUMBER INFORMSASI**

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan Kerja Praktik Akhir dengan judul “Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) Pada Pengolahan Tuna Saku Beku (*Thunnus albacares*) Di PT. Dempo Andalas Samudera Sumatera Barat” adalah benar karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi dan pihak manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun yang tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka dibagian akhir laporan ini.

Dumai, Juli 2022



*Calfia Aishah*  
19.4.09.043

## RINGKASAN

CALFIA AISHAH. Penerapan *GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) DAN SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES (SSOP)* Pada pengolahan Tuna Saku Beku (*Thunnus albacares*) di PT Dempo Andalas Samudera Sumatera Barat. Dibimbing oleh MUH SURYONO, A.Pi, M.P. dan SUMARTINI, S.Pi, M.Sc.

Ikan tuna merupakan ikan ekonomis penting dalam perdagangan perikanan dunia. Pada data statistik perikanan tangkap, nilai komoditas ikan tuna lebih besar dibandingkan komoditas lain sektor perikanan dan pada setiap tahunnya mengalami peningkatan. Produk ikan tuna saku yang dihasilkan harus didukung oleh penerapan sistem (GMP) dan (SSOP) untuk menjamin penerapan pangan yang baik dan benar. Menjamin keamanan pangan sangat penting dilakukan. Tujuan dari pelaksanaan Kerja Praktik Akhir adalah untuk mengetahui penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *sanitation standard operating procdures (SSOP)* dan pada pembekuan ikan tuna saku yang ada di PT. Dempo Andalas Samudera. Kerja Pratek Akhir telah dilaksanakan selama 6 bulan mulai tanggal 1 juni 2022 di PT. Dempo Andalas Samudera yang terletak Jl. Padang painan bungus teluk kabung, kota padang. Pengumpulan data dengan cara wawancara, dokumentasi studi pustaka jurnal dan lain-lain. Penerapan *Good Manufacturing Practicas (GMP)* dan *Sanitation Standard Operating Procedures* di PT. Dempo Andalas Samudera di lakukam dengan baik. Hal ini dapat dilihat dari penerapan GMP dan SSOP yang dilakukan dengan baik dan konsisten.

Kata Kunci : Ikan Tuna, *Good Manufacturing Practices, Sanitation Standard Operating Procedures*

## **SUMMARY**

CALFIA AISAH. *Application of GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) AND SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES (SSOP) in the processing of Frozen Pocket Tuna (Thunnus albacares) at PT Dempo Andalus Samudera, West Sumatera. Supervised by MUH SURYONO, A.Pi., M.P. and SUMARTINI, S.Pi., M.Sc.*

*Tuna is an economically important fish in the world fishery trade. In capture fisheries statistics, the value of the tuna fish commodity is greater than other commodities in the fisheries sector and has increased every year. The pocket tuna product produced must be supported by the implementation of the system (GMP) and (SSOP) to ensure the application of good and correct food. Ensuring food safety is very important. The purpose of the Final Practical Work is to find out the application of Good Manufacturing Practices (GMP) and sanitation standard operating procedures (SSOP) and the freezing of pocket tuna at PT. Dempo Andalus Samudera. Final Pratek Work has been carried out for 6 months starting on June 1, 2022 at PT. Dempo Andalus Samudera which is located on Jl. Padang painan, Bungus Bay, Padang city. Collecting data by means of interviews, documentation of journal literature studies and others. Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) and Sanitation Standard Operating Procedures at PT. Dempo Andalus Samudera is well done. This can be seen from the good and consistent implementation of GMP and SSOP*

*Keywords: Tuna, Good Manufacturing Practices, Sanitation Standard Operating Procedures*

**PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)  
DAN *SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES*  
(SSOP) PADA PENGOLAHAN TUNA SAKU BEKU (*Thunnus  
albacares*) DI PT. DEMPO ANDALAS SAMUDERA  
SUMATERA BARAT**

**Disusun oleh :  
CALFIA AISHAH  
19.4.09.043**

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

**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN  
POLITEKNIK KELAUTAN DAN PERIKANAN DUMAI  
PROGRAM STUDI PENGOLAHAN HASIL LAUT  
2022**

## LEMBAR PENGESAHAN

Judul : PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) DAN *SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES* (SSOP) PADA PENGOLAHAN TUNA SAKU BEKU (*Thunnus albacares*) DI PT. DEMPO ANDALAS SAMUDERA SUMATERA BARAT

Nama : Calfia Aishah

NIT : 19.4.09.043

Tanggal Ujian : 11 Juli 2022

Disetujui oleh,

Ketua Komisi Pembimbing

Anggota Komisi Pembimbing

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

Sumartini, S.Pi., M.Sc  
NIDN. 3912099101

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. Nirmala Efri Hasibuan, S.Si., M.Si ( )
2. Shiffa Febyarandika Shalichaty S.Pi., M.Si ( )

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan yang Maha Esa atas segala karunia-nya sehingga laporan Kerja Praktik Akhir yang berjudul “Penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP) Dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) Pada Pengolahan Tuna Saku Beku (*Thunnus albacares*)*” Di PT. Dempo Andalas Samudera Sumatera Barat dapat diselesaikan tepat waktu. Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan dorongan yang diberikan, sulit rasanya penulis dapat menyelesaikannya. Untuk itu dalam karya yang sederhana ini penulis menyampaikan 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. Muh Suryono, A.Pi., M.P. selaku pembimbing I pelaksanaan Kerja Praktik Akhir (KPA).
4. Sumartini, S.Pi., M.Sc selaku pembimbing II pelaksanaan Kerja Praktik Akhir (KPA).
5. Nirmala Efri Hasibuan, S.Si., M.Si dan Shiffa Febyarandika Shalichaty S.Pi., M.Si selaku dosen penguji.
6. PT. Dempo Andalas Samudera selaku tempat berlangsungnya Kerja Praktik Akhir.
7. Kedua orangtua yang selalu memotivasi dan memberikan nasihat untuk membangun penulis dalam pembuatan laporan ini.

Demikian, laporan ini penulis hadirkan dengan segala kelebihan dan kekurangan. Oleh sebab itu, kritik dan saran yang membangun demi perbaikan laporan ini, sangat kami harapkan. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat dan pengetahuan bagi pembaca.

Dumai, Juli 2022

Calfia Aishah  
19.4.09.043

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>BAB 1.PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Manfaat.....	2
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>3</b>
2.1 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Tuna .....	3
2.2 Komposisi Kimia Ikan.....	4
2.3 Proses Pembekuan Ikan .....	4
2.4 <i>Good Manufacturing Practice (GMP)</i> .....	7
2.5 <i>Sanitation Standard Operating Procedure( SSOP)</i> .....	7
<b>BAB 3. METODOLOGI.....</b>	<b>8</b>
3.1 Waktu dan Tempat.....	8
3.2 Peralatan .....	8
3.3 Jenis Data.....	8
3.3.1 Teknik Pengumpulan Data .....	9
3.4 Prosedur Kerja .....	10
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>11</b>
4.1 Gambaran Umum Perusahaan .....	11
4.1.1 Sejarah berdirinya PT.Dempo Andalas Samudera .....	11
4.2 Proses Produksi.....	12
4.2.1 Penerimaan Bahan Baku.....	12
4.2.2 Pencucian.....	12
4.2.3 Pemotongan .....	12
4.2.4 Pembentukan Loin .....	13
4.2.5 Pengkulitan .....	13
4.2.6 Trimmingan 1 .....	14



4.2.7	Penimbangan 1 .....	14
4.2.8	Penyuntikan CO ( <i>inject</i> ) .....	14
4.2.9	Penyemprotan gas CO .....	15
4.2.10	Penyimpanan .....	15
4.2.11	Trimingan 2 .....	15
4.2.12	Pencucian 2.....	16
4.2.13	Pembekuan.....	16
4.2.14	Pengemasan dan pelabelan .....	17
4.2.15	Penyimpanan Beku .....	17
4.2.16	Pemuatan .....	17
4.3	<i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i> .....	18
4.3.1	Seleksi Bahan Baku .....	18
4.3.2	Penanganan Ikan dan Pengolahan Ikan .....	19
4.3.3	Penanganan dan Penambahan Bahan Penambah dan Bahan Penolong .....	21
4.3.4	Pengemasan .....	23
4.3.5	Penyimpanan .....	24
4.4	<i>Sanitation Standart Operating Procedures (SSOP)</i> .....	24
4.4.1	Keamanan Air dan Es .....	25
4.4.2	Kebersihan Sarana dan Prasaran yang kontak langsung dengan pangan.....	25
4.4.3	Pencegahan Kontaminasi Silang.....	26
4.4.4	Fasilitas Cuci tangan, Sanitasi dan Toilet.....	27
4.4.5	Proteksi dan bahab-bahan tambahan .....	28
4.4.6	Pelabelan dan penyimpanan bahan kimia.....	28
4.4.7	Pengawasan kondisi kesehatan dan kebersihan karyawan .....	29
4.4.8	Pengendalian Binatang Pengganggu.....	29
<b>BAB V PENUTUP</b> .....		<b>31</b>
5.1	Kesimpulan .....	31
5.2	Saran .....	31
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....		<b>32</b>
<b>LAMPIRAN</b>		

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1. Ikan Tuna.....	3
Gambar 2. Prosedur Kerja.....	10

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1. Komposisi Kimia Ikan .....	4
Tabel 2. Peralatan Dalam Kegiatan.....	8
Tabel 3. Persyaratan standar air .....	22
Tabel 4. Persyaratan standar es .....	23

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Daftar Wawancara .....	36
Lampiran 2. Struktur Organisasi .....	42
Lampiran 3. Layout.....	43
Lampiran 4. Sertifikat BRC dan HACCP .....	44