

**PENERAPAN SISTEM KETELUSURAN (*TRACEABILITY*)
PADA PROSES PRODUKSI SURIMI IKAN KUNIRAN
(*Upeneus sulphureus*) DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR
SIDOARJO, JAWA TIMUR**

Disusun oleh :
Sutirah
19.4.09.061



**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 Praktek Kerja Akhir (KPA) dengan judul “Penerapan Sistem Ketelusuran (*Traceability*) Pada Produksi Surimi Ikan Kuniran (*Upeneus sulphureus*) pada PT. Indo Lautan Makmur” 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 dibagian akhir laporan ini.



Dumai, Agustus 2022

Sutirah
19.4.09.061

RINGKASAN

SUTIRAH. Penerapan Sistem Ketelusuran (*Traceability*) Pada Proses Produksi Surimi Ikan Kuniran (*Upeneus sulphureus*) di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo, Jawa Timur. Dibimbing oleh SHIFFA FEBYARANDIKA SHALICHATY S.Pi, M.Si dan AULIA AZKA S.Pi, M.Si.

Ikan kuniran (*Upeneus sulphureus*) adalah salah satu jenis ikan yang ekonomis dan telah menjadi salah satu ikan yang mudah didapatkan. Ikan termasuk jenis ikan demersal yang memiliki kandungan gizi serta kandungan lemak yang rendah, rasa dagingnya khas, enak, lezat dan gurih sehingga digemari oleh masyarakat. Penerapan *traceability* sangat begitu penting diterapkan untuk menjamin keamanan pangan serta kualitas pada produk, maka perlu dilakukan pemantauan terhadap *traceability* pada setiap perusahaan agar berjalan dengan baik. PT. Indo Lautan Makmur bergerak dalam produk *value added* dimana perusahaan tersebut melakukan proses surimi untuk dijadikan bahan baku utama dalam pembuatan produk. Tujuan dalam melaksanakan kerja praktik akhir (KPA) yaitu mengidentifikasi proses produksi surimi dengan menggunakan bahan baku ikan kuniran (*Upeneus sulphureus*) serta mengidentifikasi sistem *traceability* pada industri pengolahan hasil perikanan. Penerapan sistem ketelusuran terbagi menjadi dua yaitu eksternal dan internal, dalam hal ini eksternal meliputi ketelusuran pada nelayan, supplier, dan buyer. Sedangkan internal meliputi tim manajemen, diagram alur proses produksi, prosedur identifikasi perekaman dan rekaman alur proses pengolahan. Pada perekaman alur proses pengolahan terdapat 15 tahapan mulai dari penerimaan bahan baku, penimbangan I, *colum washing*, *meat bone separating*, *bleaching I*, *rotary screening I*, *bleaching II*, *rotary screening II*, *refining*, *screw press*, penimbangan II, pencampuran, pencetakan, pembekuan, penyimpanan, Penerapan *traceability* internal dan eksternal belum sesuai dengan acuan BKIPM NOMOR 170/PER-BKIPM/2019 banyak sekali data- data atau form yang belum lengkap baik data internal maupun eksternal.

Kunci : Dikonversi, Supplier, Surimi, *Traceability*

SUMMARY

SUTIRAH Application of Traceability System in Surimi Production Process of Kuniran Fish (Upeneus sulphureus) at PT. Indo Lautan Makmur – Sidoarjo, East Java. Under the guidance of Shiffa Febyarandika Shalicathaty, S.Pi M.Si and Aulia Azka, S, Pi, M.Si.

Turmeric fish (Upeneus sulphureus) is one type of fish that is economical and has become one of the easy-to-find fish. Fish is a type of demersal fish, which has nutritional content and low fat content, has a distinctive meaty taste, is delicious, delicious and savory so that it is favored by the public. The application of traceability is very important to be applied to ensure food safety and product quality, it is necessary to monitor traceability in each company so that it runs well. PT.Indo Lautan Makmur is engaged in value added products where the company carries out the surimi process to be used as the main raw material in the manufacture of products. The objectives in carrying out the final practical work (KPA) are to identify the surimi production process using raw materials for kuniran fish (Upeneus Sulphureus) and to identify the Traceability System in the fishery product processing industry. traceability to fishermen, suppliers, and buyers. Meanwhile, internal includes the management team, production process flow diagrams, recording identification procedures, and processing process flow records. In recording the processing flow, there are 15 stages starting from receiving raw materials, weighing I, column washing, meat bone separating, bleaching I, rotary screening I, bleaching II, rotary screening II, refining, screw press, weighing II, mixing, printing, freezing, storage, internal and external traceability implementation is not accordance with the BKIPM reference number 170/PER-BKIPM/2019 a lot of data or forms are incomplete, both internal and external data.

Keys: converted, supplier, surimi, Traceability

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : PENERAPAN SISTEM KETELUSURAN (*Traceability*)
PADA PROSES PRODUKSI SURIMI IKAN KUNIRAN
(*Upeneus sulphureus*) DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR
SIDOARJO, JAWA TIMUR

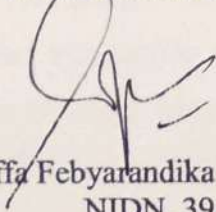
Nama taruna : Sutirah

NIT : 19.4.09.061

Tanggal seminar : 15 Juli 2022

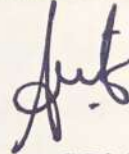
Disetujui oleh,

Ketua Komisi Pembimbing



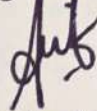
Shiffa Febyarandika Shalichaty, S.Pi, M.Si
NIDN. 3918029301

Anggota Komisi Pembimbing



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

Ketua Program
Studi Pengolahan Hasil Laut



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

Diketahui oleh,
Direktur

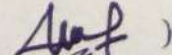
Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai

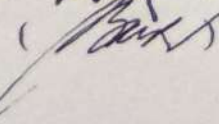


Dr. Yasser Krisnafi, S.St.Pi, M.T
NIDN.3920127701

Penguji luar komisi pada ujian akhir :

1. Putri Wening Ratrinia, S.Pi, M.Si
2. Basri, A.Pi, M.Si

()

()

**PENERAPAN SISTEM KETELUSURAN (*TRACEABILITY*)
PADA PROSES PRODUKSI SURIMI IKAN KUNIRAN
(*Upeneus sulphureus*) DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR
SIDOARJO, JAWA TIMUR**

Disusun oleh :
Sutirah
19.4.09.61

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

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

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia, sehingga Laporan Kerja Praktik Akhir (KPA) yang berjudul “Penerapan Sistem Ketelusuran (*Traceability*) pada Proses Produksi Surimi Ikan Kuniran (*Upeneus sulphureus*) di PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo, Jawa Timur” dapat terlaksana dengan baik. Laporan ini disusun berdasarkan Kerja Praktik Akhir (KPA) yang telah dilaksanakan di PT. Indo Lautan Makmur pada tanggal 01 Januari 2022 – 10 Juni 2022. Penulis mengucapkan terima kasih atas bantuan semua pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan dan penyusunan Laporan Kerja Praktik Akhir (KPA) 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 Pembimbing Komisi Program Studi Pengolahan Hasil Laut.
3. Shiffa Febyrandika Shalichaty, S.Pi, M.Si selaku Dosen pembimbing dan Aulia Azka, S.Pi, M.Si selaku anggota dosen pembimbing II.
4. Cakra laksana dan anggia selaku *quality assurance* dan pembimbing lapang yang telah membimbing dan memberi dukungan selama pelaksanaan Kerja Praktik Akhir (KPA).

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

Dumai, Agustus 2022

Sutirah
19.4.09.061

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN.....	v
BAB 1. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Manfaat	2
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Ikan Kuniran (<i>Upeneus sulphureus</i>).....	4
2.2 Kualitas Daging dan Gel Ikan Kuniran (<i>Upeneus sulphureus</i>).....	5
2.3 Ruang Lingkup Pengolahan Surimi.....	5
2.4 Sistem <i>Traceability</i> (ketelusuran).....	6
2.5 Macam- macam <i>Traceability</i>	8
2.6 Analisis Sistem.....	8
2.7 Kemampuan Telusur.....	9
2.8 Proses Produksi Surimi.....	10
BAB 3. METODOLOGI	15
3.1 Waktu dan Tempat.....	15
3.2 Alat dan Bahan.....	15
3.3 Metode Kerja Praktik Akhir (KPA).....	16
3.4.1 Sumber Data.....	17
3.4.2 Jenis Data	18
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
4.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan.....	20
4.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	20

4.3	Ketenagakerjaan	21
4.4	Penerapan Sistem Ketelusuran Internal.....	22
4.5	Laporan Pemantauan Titik Kendali Kritis	33
4.6	Rekaman Pembersihan dan Sanitasi.....	34
	4.6.1 Pemantauan Kebersihan Ruang Proses.....	34
4.7	Sanitasi Kebersihan Peralatan Produksi.....	35
4.8	Pemantauan Kebersihan dinding dan Fasilitas Produksi.....	36
4.9	Pemantauan Kebersihan Karyawan Surimi.....	36
4.10	Pemantauan Bahan Sanitasi.....	37
4.11	Hasil Uji Produk Sanitasi	38
4.12	Sistem Ketelusuran Pelanggan	40
4.13	From Distribusi Produk Surimi.....	41
BAB V. PENUTUP.....		42
5.1	Kesimpulan.....	42
5.2	Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA.....		43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Kuniran.....	5
Gambar 2. Alur Proses Pembuatan Surimi.....	19
Gambar 3. Peta.....	20
Gambar 4. Diagram Alur Proses Prosedur Kerja.....	26
Gambar 5. Nota Penerimaan Bahan Baku.....	38
Gambar 6. Nota Pembelian Gula.....	40
Gambar 7. Nota Pembelian Garam.....	43

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Alat	15
Tabel 2. Bahan.....	15
Tabel 3. Ketelusuran Proses	16
Tabel 4. Identitas Supplier	25
Tabel 5. Rekaman Pembelian Bahan Tambahan	27
Tabel 6. Rekaman Pembelian Bahan Tambahan.....	28
Tabel 7. Rekaman Pembelian Bahan Kemasan.....	31
Tabel 8. Pemantauan Titik Kendali Kritis (CCP).....	34
Tabel 9. Rekaman Pembersihan dan Sanitasi	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuisisioner Karyawan.....	59
Lampiran 2. Denah Lokasi PT. Indo Lautan Makmur.....	63
Lampiran 3. Surat Jaminan Supplier.....	64
Lampiran 4. Hasil Pengujian Eksternal Air Es.....	66
Lampiran 5. <i>Health Certificate</i>	67
Lampiran 6. Nota Penerimaan Bahan Baku.....	68
Lampiran 7. Tata Letak (<i>Layout</i>) PT.Indo Lautan Makmur.....	69
Lampiran 8. Struktur Organisasi.....	70
Lampiran 9. Penerimaan Bahan Baku.....	71
Lampiran 10. Tim <i>Traceability</i>	72
Lampiran 11. Industri Supplier.....	73
Lampiran 12. Formulir Internal <i>Traceability</i>	74
Lampiran 13. From Distribusi Produk Surimi.....	75
Lampiran 14. Hasil Uji Produk Akhir.....	76
Lampiran 15. From Monitoring Harian Karyawan.....	77
Lampiran16. Protokol Kesehatan.....	78