

**PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
DAN *SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE*
(SSOP) PADA PROSES PEMBEKUAN CUMI – CUMI (*Loligo sp*)
DI PT. SURYA SEPAKAT PULAU BANGKA PROVINSI
BANGKA BELITUNG**

**Disusun Oleh:
Vivie Engreini
19.4.09.063**



**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 Kerja Akhir (KPA) dengan judul “**Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)* Pada Proses Pembekuan Cumi – Cumi (*Loligo sp*) di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka**” 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, 15 Juli 2022



Vivie Engreini
19.4.09.063

RINGKASAN

VIVIE ENGREINI. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation standard Operating Procedure* (SSOP) Pada Proses Pembekuan Cumi – cumi (*Loligo sp*) di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka. Di Bimbing Oleh Nirmala Efri Hasibuan, S.Si., M.Si Dan Shiffa Febyarandika Shalichaty, S.Pi., M.Si

PT. Surya Sepakat Pulau Bangka merupakan industri yang memproduksi pengolahan hasil perikanan salah satunya produk cumi-cumi beku. Produk cumi – cumi beku harus didukung oleh persyaratan kelayakan dasar yang meliputi GMP dan SSOP. Tujuan dari pelaksanaan Kerja Praktik Akhir ini adalah untuk mengetahui alur proses pembekuan cumi-cumi dan untuk mengetahui penerapan GMP dan SSOP di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka. Kerja Praktik Akhir Ini dilaksanakan pada tanggal 2 Januari sampai 10 Juni 2022 di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka ini menggunakan metode pengumpulan data kualitatif dan kuantitatif secara observasi, wawancara, dokumentasi, *study literature*, dan partisipasi aktif. Pengolahan data dilakukan dengan teknik taubulating.

Prosedur pengolahan cumi – cumi di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka yang dimulai dari penerimaan bahan baku, penyortiran, penimbangan, pencucian, penyusunan, pembekuan, pengemasan dan penyimpanan. Penerapan GMP di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka termasuk dalam kategori baik dengan persentase nilai 85,1%. Program GMP perusahaan telah memenuhi persyaratan standar Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010. Namun untuk kategori langit – langit dan lantai masih rendah dan perlu adanya tindakan perbaikan. Penerapan SSOP di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka termasuk dalam kategori baik dengan persentase nilai 83,92%. Program SSOP perusahaan telah memenuhi persyaratan standar Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor: 17/PERMEN-KP/2019. Tetapi masih ada kekurangan dalam penerapan pencegahan kontaminasi silang pada karyawan contohnya saat melakukan proses sebagian karyawan ada yang tidak menggunakan penutup kepala, sarung tangan dan masker.

Kata kunci: *Loligo sp*, *Good Manufacturing Practices*, *Sanitation Standard Operating Procedure*

SUMMARY

VIVIE ENGREINI. *Application of good manufacturing practices (GMP) and sanitation standard operating procedure (SSOP) in the freezing process of squid (Loligo sp) at PT. Surya Sepakat Pulau Bangka Island. Guided by Nirmala Efri Hasibuan, S.Si., M.Si and Shiffa Febyarandika Shalichaty, S.Pi., M.Si*

PT. Surya Sepakat Pulau Bangka is an industry that produces fishery products, one of which is frozen squid. Frozen squid products must be supported by basic eligibility requirements which include GMP and SSOP. The purpose of carrying out this Final Practical Work is to determine the flow of the squid freezing process and to determine the application of GMP and SSOP at PT. Surya Sepakat Pulau Bangka. This Final Practical Work will be held from January 2 to June 10, 2022 at PT. Surya Sepakat Pulau Bangka uses qualitative and quantitative data collection methods by observation, interviews, documentation, literature study, and active participation. Data processing is done by taubulating technique.

Procedure for processing squid at PT. Surya Sepakat Pulau Bangka which started from receiving raw materials, sorting, weighing, washing, preparing, freezing, packing and storing. Application of GMP at PT. Surya Sepakat Pulau Bangka was included in the good category with a percentage of 85,1%. The company's GMP program has met the standard requirements of the Minister of Industry of the Republic of Indonesia Number: 75/M-IND/PER/7/2010. However, for the category of ceilings and floors are still low and need for corrective action. Implementation of SSOP in PT. Surya Sepakat Pulau Bangka was included in the good category with a percentage value of 83,92%. The company's SSOP program has met the standard requirements of the Regulation of the Minister of Marine Affairs and Fisheries of the Republic of Indonesia Number: 17/PERMEN-KP/2019. However, there are still shortcomings in the implementation of cross-contamination prevention for employees, for example when carrying out the process some employees do not use head coverings, gloves and maks.

Keywords: *Loligo sp*, Good Manufacturing Practices, Sanitation Standard Operating Procedure Procedure

**PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
DAN *SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE*
(SSOP) PADA PROSES PEMBEKUAN CUMI – CUMI (*Loligo sp*)
DI PT. SURYA SEPAKAT PULAU BANGKA PROVINSI
BANGKA BELITUNG**

Disusun Oleh:

Vivie Engreini

19.4.09.063



Laporan Kerja Praktik Akhir

Sebagai salah satu untuk menyelesaikan Program Diploma III
dan mendapatkan gelar Ahli Madya

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

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL : PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
DAN *SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDUR* (SSOP)
PADA PROSES PEMBEKUAN CUMI-CUMI (*Loligo sp*) DI PT.
SURYA SEPAKAT PULAU BANGKA

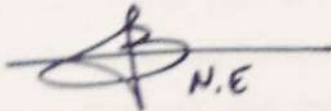
Nama Taruna : Vivie Engreini

NIT : 19.4.09.063

Tanggal Ujian : Jum'at, 15 Juli 2022

Disetujui oleh,

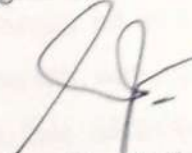
Ketua Komisi Pembimbing



N.E

Nirmala Efri Hasibuan, S.Si., M.Si
NIDN : 3915099201

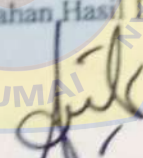
Anggota Komisi Pembimbing



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



Ketua Program Studi
Pengolahan Hasil Laut

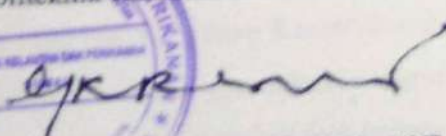


Aulia Azka, S.Pi., M.Si
NIDN: 3923018901



Direktur


Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai



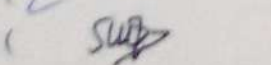
Dr. Yaser Krisnafi, S.St, Pi., M.T
NIDN: 3920127701

Penguji luar komisi pada ujian akhir:

1. Basri, A.Pi., M.Si
2. Sumartini, S.Pi., M.Sc



()



()

KATA PENGANTAR

Puji syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan Rahmat, Hidayah serta Inayah-nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik Akhir dengan judul “**Penerapan *Good Manufacturing Practices* dan *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)* di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka Provinsi Bangka Belitung**” tepat pada waktunya.

Penulis menyadari bahwa dalam penyelesaian laporan kerja praktik akhir tidak terlepas dari bantuan, bimbingan dan dukungan berbagai pihak. Sehingga dalam kesempatan ini penulis juga bermaksud menyampaikan terimakasih 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 di Politeknik Kelautan dan perikanan dumai.
3. Nirmala Efri Hasibuan, S.Si, M.Si selaku Ketua Komisi Pembimbing satu di Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai.
4. Shiffa Febyarandika Shalichahaty, S.Pi, M.Si, selaku Anggota Komisi Pembimbing dua di Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai.
5. PT. Surya Sepakat Pulau Bangka yang telah memberikan fasilitas akademik maupun praktik.
6. Kedua orang tua, sahabat, dan pihak – pihak lainnya yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Saya menyadari bahwa laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Untuk itu saya berharap untuk memberikan kritik dan saran demi kesempurnan Laporan Kerja Praktik Akhir ini.

Dumai, 15 Juli 2022

Vivie Engreini
19.4.09.063

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
BAB 1 PENDAHULUAN	viii
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Morfologi dan Klasifikasi Cumi – Cumi (<i>Loligo sp</i>)	4
2.2 Habitat Cumi – Cumi (<i>Loligo sp</i>).....	5
2.3 Komposisi Kimia Cumi – Cumi (<i>Loligo sp</i>)	6
2.4 Proses Pembekuan Cumi – Cumi (<i>Loligo sp</i>).....	6
2.5 <i>Good Manufacturing Practicees</i> (GMP).....	7
2.6 <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> (SSOP)	8
BAB III METODOLOGI	9
3.1 Waktu dan Tempat	9
3.2 Alat dan Bahan	9
3.3 Metode Pelaksanaan Kerja Praktik Akhir (KPA).....	10
3.4 Sumber Data Dan Pengumpulan Data	11
3.4.1 Sumber Data	11
3.4.2 Pengumpulan data.....	11
3.4.3 Pengolahan dan Analisa Data	14
3.5 Alur proses pembekuan cumi – cumi (<i>Loligo sp</i>)	15
3.5 Alur Proses Langkah Kerja Pembekuan Cumi-cumi.....	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17
4.1 Keadaan Umum Perusahaan.....	17
4.1.1 Sejarah Perusahaan	17
4.1.2 Visi dan Misi Perusahaan	17
4.1.3. Lingkungan dan Pemasaran.....	18

4.1.4. Struktur Organisasi Perusahaan.....	19
4.2 Sarana dan Prasarana.....	19
4.2.1 Sarana.....	20
4.2.2 Prasarana.....	21
4.3 Deskripsi Produk.....	22
4.4 Alur Proses pembekuan cumi – cumi (<i>Loligo sp</i>).....	23
4.4.1 Penerimaan Bahan Baku.....	23
4.4.2 Sortasi.....	24
4.4.3 Penimbangan.....	25
4.4.4 Pencucian.....	25
4.4.5 Penyusunan.....	25
4.4.6 Pembekuan.....	26
4.4.7 <i>Packing</i> (Pengemasan).....	27
4.4.8 Penyimpanan.....	27
4.5 <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP).....	28
4.6 Penerapan 8 Kunci SSOP (<i>Sanitation Standard Operating Procedure</i>).....	44
BAB V KESIMPULAN.....	58
DAFTAR PUSTAKA.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Cumi – cumi (<i>Loligo sp</i>)	4
Gambar 2 Peta PT. Surya Sepakat Pulau Bangka	9
Gambar 3 Diagram alir proses pembekuan cumi – cumi	15
Gambar 4 Diagram Alur Proses Langkah Kerja	16
Gambar 5 Struktur organisasi perusahaan.....	19
Gambar 6 Penerimaan bahan baku.....	24
Gambar 7 Sortasi.....	24
Gambar 8 Pencucian cumi – cumi	25
Gambar 9 penyusunan cumi – cumi lilin	26
Gambar 10 ABF (<i>Air Blast Freezer</i>).....	26
Gambar 11 <i>Packing</i> (Pengemasan).....	27



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Kimia Dan Nilai Gizi Cumi-Cumi (<i>Loligo Sp</i>)	6
Tabel 2. Alat yang digunakan proses produksi cumi - cumi.....	9
Tabel 3. Bahan yang digunakan proses produksi cumi – cumi.....	10
Tabel 4. Sarana dan Prasarana Proses Pembekuan cumi – cumi (<i>Loligo sp</i>).....	22
Tabel 5. Deskripsi Produk.....	22
Tabel 6. Hasil analisis penerapan GMP di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka	28
Tabel 7. Hasil Analisis Penerapan GMP Lingkungan dan Lokasi Produksi di PT. Surya Sepakat Pulau bangka.	29
Tabel 8. Hasil Analisis Penerapan GMP Lingkungan dan Lokasi Produksi di PT. Surya Sepakat Pulau bangka	30
Tabel 9. Hasil Analisis Penerapan GMP Lingkungan dan Lokasi Produksi di PT. Surya Sepakat Pulau bangka	31
Tabel 10. Hasil Analisis Penerapan GMP Lingkungan dan Lokasi Produksi di PT. Surya Sepakat Pulau bangka.....	32
Tabel 11. Hasil Analisis Penerapan GMP Lingkungan dan Lokasi Produksi di PT. Surya Sepakat Pulau bangka.....	33
Tabel 12. Hasil Analisis Penerapan GMP Lingkungan dan Lokasi Produksi di PT. Surya Sepakat Pulau bangka.	34
Tabel 13. Hasil Analisis Penerapan GMP Lingkungan dan Lokasi Produksi di PT. Surya Sepakat Pulau bangka.	35
Tabel 14. Hasil Analisis Penerapan GMP Lingkungan dan Lokasi Produksi di PT. Surya Sepakat Pulau bangka.	35
Tabel 15. Hasil Analisis Penerapan GMP Lingkungan dan Lokasi Produksi di PT. Surya Sepakat Pulau bangka.	37
Tabel 16. Hasil Analisis Penerapan GMP Lingkungan dan Lokasi Produksi di PT. Surya Sepakat Pulau bangka.....	38
Tabel 17. Hasil Analisis Penerapan GMP Lingkungan dan Lokasi Produksi di PT. Surya Sepakat Pulau bangka.....	39

Tabel 18. Hasil Analisis Penerapan GMP Lingkungan dan Lokasi Produksi di PT. Surya Sepakat Pulau bangka	40
Tabel 19. Hasil Analisis Penerapan GMP Lingkungan dan Lokasi Produksi di PT. Surya Sepakat Pulau bangka	41
Tabel 20. Hasil Analisis Penerapan GMP Lingkungan dan Lokasi Produksi di PT. Surya Sepakat Pulau bangka	42
Tabel 21. Hasil Analisis Penerapan GMP Lingkungan dan Lokasi Produksi di PT. Surya Sepakat Pulau bangka	43
Tabel 22. Hasil Analisis Penerapan SSOP di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka.....	44
Tabel 23. Hasil Analisa Penerapan SSOP ke 1 di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka.	45
Tabel 24. Standar Persyaratan Kualitas air Minum.....	46
Tabel 25. Hasil Analisa Penerapan SSOPke 2 di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka..	47
Tabel 26. Hasil Analisa Penerapan SSOP ke 3 di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka..	49
Tabel 27. Hasil Analisis Penerapan SSOP ke 4 di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka	50
Tabel 28. Hasil analisis Penerapan SSOP ke 5 di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka .	52
Tabel 29. Hasil Analisis Penerapan SSOP ke 6 di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka	53
Tabel 30. Hasil Analisis Penerapan SSOP ke 7 di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka	55
Tabel 31. Hasil analisis Penerapan SSOP ke 8 di PT. surya Sepakat Pulau Bangka..	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. GMP Produk cumi - cumi (<i>Loligo sp</i>).....	63
Lampiran 2. SSOP PT. Surya Sepakat Pulau Bangka.....	67
Lampiran 3. Uji Organoleptik.....	75
Lampiran 4. Sertifikat HACCP.....	76
Lampiran 5. Sertifikat Kelayakan Pengolahan Ikan(SKP)	77
Lampiran 6. Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP).....	78
Lampiran 7. Hasil Wawancara.....	79
Lampiran 8. From Penerimaan dan Sortasi Bahan Baku	81
Lampiran 9. From Penimbangan.....	82
Lampiran 10. Uji Kualitas Air PT. Surya Sepakat Pulau Bangka	83

