

**PENERAPAN MANAJEMEN MUTU PADA PENGOLAHAN
TUNA LOIN DI PT WINSON PRIMA SEJAHTERA MEDAN**

Disusun Oleh:

Kathy Hanna Romian Sitorus

19.4.09.052



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

2022

PERNYATAAN MENGENAI PRAKTIK DAN SUMBER INFORMASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa Laporan Kerja Praktek Akhir dengan judul “Penerapan Manajemen Mutu pada Pengolahan Tuna Loin di PT Winson Prima Sejahtera Medan” 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 di bagian akhir laporan ini.

Dumai, 07 Juli 2022

Kathy Hanna Romian Sitorus

19.4.09.052



RINGKASAN

KATHY HANNA ROMIAN SITORUS. Penerapan Manajemen Mutu Pada Pengolahan Tuna Loin di PT Winson Prima Sejahtera Medan. Dibimbing oleh MUH SURYONO, A.Pi, M.P. dan NIRMALA EFRI HASIBUAN, S.Si, M.Si.

Produk tuna loin beku yang dihasilkan harus didukung oleh penerapan sistem manajemen mutu antara lain meliputi HACCP, GMP, dan SSOP 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 tuna loin beku serta penerapan sistem manajemen mutu keamanan pangan di PT Winson Prima Sejahtera. Kerja praktik akhir menggunakan metode pengumpulan data kuantitatif dan kualitatif secara observasi, wawancara, dokumentasi dan studi pustaka. Pengolahan data dilakukan dengan teknik *tabulating* dan *editing* yang dianalisis dengan analisis deskriptif.

Berdasarkan hasil kerja praktik akhir ini menunjukkan bahwa penerapan manajemen mutu di PT Winson Prima Sejahtera telah dilakukan dengan baik dan konsisten. Berdasarkan hasil analisis penerapan di PT Winson Prima Sejahtera diperoleh rata-rata skor penerapan GMP keseluruhan sebesar 95,64% dan SSOP sebesar 92,51%. Dari 21 klausal penilaian kelayakan terdapat 20 klausal yang telah diterapkan dengan baik dengan 1 klausal yang menyimpang adalah pada ruang ganti pakaian karyawan yang digabungkan dengan ruang makan karyawan. Penerapan HACCP telah dilakukan dengan baik yaitu dengan memenuhi 12 langkah HACCP. Adapun tahapan proses yang menjadi CCP yaitu pada penerimaan bahan baku dan sortasi, pendinginan sementara, pendinginan (*chilling*), deteksi logam, serta pengemasan dan pelabelan.

Kata kunci : *Thunnus albacares*, GMP, SSOP, HACCP, manajemen mutu.

SUMMARY

KATHY HANNA ROMIAN SITORUS. Implementation of Quality Management of Tuna Loin Production Process at PT Winson Prima Sejahtera Medan. Supervised by MUH SURYONO, A.PI, M.P. and NIRMALA EFRI HASIBUAN, S.SI, M.SI.

Frozen tuna loin products produced must be supported by the implementation of a quality management system including HACCP, GMP, and SSOP properly to ensure the safety and feasibility of the food being carried out. Food safety assurance and industrial feasibility are very important. The purpose of this Final Job Training is to know and understand the frozen tuna loin production process and the implementation of a food safety quality management system at PT Winson Prima Sejahtera. The final practical work uses quantitative and qualitative data collection methods by observation, interviews, documentation and literature study. Data processing was done by tabulating and editing techniques which were analyzed by descriptive analysis.

Based on the results of this final practical work, it shows that the implementation of quality management at PT Winson Prima Sejahtera has been carried out well and consistently. Based on the results of the analysis of the implementation at PT Winson Prima Sejahtera, the average score of the overall GMP implementation was 95.64% and the SSOP was 92.51%. From the 21 clauses of the feasibility assessment, there are 20 clauses that have been implemented properly with 1 clause that deviates from the employee's dressing room which is combined with the employee's dining room. The implementation of HACCP has been carried out well, namely by fulfilling the 12 steps of HACCP. The stages of the process that become CCP are receiving raw materials and sorting, temporary cooling, chilling, metal detection, as well as packaging and labeling

Keywords: Thunnus albacares, GMP, SSOP, HACCP, quality management.

PENERAPAN MANAJEMEN MUTU PADA PENGOLAHAN TUNA LOIN DI PT WINSON PRIMA SEJAHTERA MEDAN

Disusun Oleh:

Kathy Hanna Romian Sitorus

19.4.09.052



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 MANAJEMEN MUTU PADA PENGOLAHAN
TUNA LOIN DI PT WINSON PRIMA SEJAHTERA MEDAN
Nama Taruna : Kathy Hanna Romian Sitorus
NIT : 19.4.09.052
Tanggal Ujian : Rabu, 13 Juli 2022

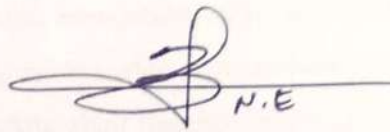
Disetujui oleh,

Ketua Komisi Pembimbing

Anggota Komisi Pembimbing



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



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



Diketahui oleh

Direktur

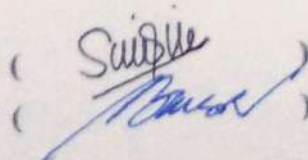
Ponteknik Kelautan dan Perikanan Dumai



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

Penguji luar komisi pada ujian akhir:

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



KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan berkatNya dan memberi kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan laporan Kerja Praktek Akhir (KPA) yang berjudul “Penerapan Manajemen Mutu pada Pengolahan Tuna Loin di PT Winson Prima Sejahtera Medan”.

Selama proses penulisan dan penyelesaian laporan ini, penulis banyak memperoleh bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Penulis menyadari sepenuhnya bahwa tanpa bantuan dan dorongan yang tiada henti itu rasanya sulit bagi penulis untuk menyelesaikannya. Untuk itu dalam sebuah karya yang sederhana ini penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Yaser Krisnafi, S.St.Pi, M.T selaku Direktur Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai
2. Ibu Aulia, S.Pi, M.Si selaku Ketua Program Studi Pengolahan Hasil Laut
3. Bapak Muh Suryono, A.Pi, M.P. selaku Dosen Pembimbing I
4. Ibu Nirmala Efri Hasibuan, S.Si, M.Si selaku Dosen Pembimbing II
5. Kedua orangtua, keluarga, sahabat, dan pihak-pihak lainnya yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang telah bersedia membantu penulis dalam menyusun laporan KPA.

Demikian laporan ini penulis hadirkan dengan segala kelebihan dan kekurangan. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan kritik dan saran agar dapat lebih baik kedepannya. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat dan pengetahuan bagi semua pembaca. Amin.

Dumai, 7 Juli 2022

Kathy Hanna Romian Sitorus

19.4.09.052

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	7
DAFTAR ISI	8
DAFTAR GAMBAR	11
DAFTAR TABEL	12
DAFTAR LAMPIRAN	14
BAB 1 PENDAHULUAN	15
1.1 Latar Belakang	15
1.2 Tujuan.....	16
1.3 Manfaat.....	16
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	17
2.1 Ikan Tuna (<i>Thunnus albacares</i>)	17
2.1.1 Klasifikasi Ikan Tuna.....	18
2.1.2 Morfologi Ikan Tuna.....	18
2.1.3 Komposisi Kimia Ikan Tuna.....	19
2.2 Tuna Loin Beku	19
2.2.1 Proses Produksi Tuna Loin Beku.....	22
2.2.2 Persyaratan Mutu Tuna Loin Beku	25
2.3 Penerapan Sistem Manajemen Mutu	25
2.4 <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP).....	26
2.5 <i>Sanitation Standar Operating Procedure</i> (SSOP)	27
2.6 <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP).....	27
BAB 3 METODOLOGI	29
3.1 Waktu dan Tempat	29
3.2 Alat dan Bahan	29

3.3 Metode Kerja.....	29
3.4 Prosedur Kerja.....	31
3.4.1 Praktik Langsung (Magang)	31
3.4.2 Observasi Lapangan.....	32
3.4.3 Identifikasi Masalah.....	32
3.4.4 Kajian Literatur.....	32
3.4.5 Pengumpulan Data.....	32
3.4.6 Pengolahan Data dan Analisis Data.....	36
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	38
4.1 Keadaan Umum Perusahaan.....	38
4.1.1 Sejarah Perusahaan	38
4.1.2 Kondisi Geografi Perusahaan	39
4.1.3 Struktur Organisasi Perusahaan	39
4.1.4 Visi dan Misi Perusahaan	44
4.1.5 Ketenagakerjaan.....	44
4.1.6 Sarana dan Prasarana	46
4.2 Proses Produksi Tuna Loin Beku	47
4.2.1 Penerimaan Bahan Baku dan Sortasi.....	47
4.2.2 Pencucian 1	49
4.2.3 Penampungan Dingin Sementara.....	50
4.2.4 Pemotongan Kepala dan Penyiangan.....	51
4.2.5 Pencucian 2	52
4.2.6 Pembentukan Loin	52
4.2.7 Pembuangan Kulit.....	53
4.2.8 Perapihan 1 (<i>Trimming</i>).....	54
4.2.9 Penimbangan 1 dan Pembungkusan	55

4.2.10 Perlakuan CO	55
4.2.11 Pendinginan (<i>Chilling</i>).....	56
4.2.12 Perapihan 2	57
4.2.13 Penimbangan 2.....	58
4.2.14 Pemvakuman.....	59
4.2.15 Pembekuan.....	60
4.2.16 Pengecekan Akhir	60
4.2.17 Penimbangan 3.....	61
4.2.18 Pendeteksian Logam	61
4.2.19 Pengemasan dan Pelabelan	61
4.2.20 Penyimpanan Beku	62
4.2.21 Pemuatan (<i>Stuffing</i>).....	63
4.3 Penerapan Sistem Manajemen Mutu	64
4.3.1 <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP).....	65
4.3.2 <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> (SSOP).....	77
4.3.3 <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP)	88
4.3.4 Penerapan <i>Traceability</i>	99
4.3.4 Prosedur Pelacakan (<i>Recall Procedure</i>)	100
BAB 5. SIMPULAN DAN SARAN.....	102
5.1 Kesimpulan.....	102
5.2 Saran	102
DAFTAR PUSTAKA	103

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Tuna Sirip Kuning.....	17
Gambar 2. Morfologi Ikan Tuna	18
Gambar 3. Tuna Loin Beku.....	20
Gambar 4. Peta Winson Prima Sejahtera	29
Gambar 5. PT Winson Prima Sejahtera Medan	38
Gambar 6. Penerimaan Bahan Baku	47
Gambar 7. Pencucian 1	50
Gambar 8. Penampungan Dingin Sementara	51
Gambar 9. Pemotongan Kepala.....	52
Gambar 10. Pembentukan Loin.....	53
Gambar 11. Pembuangan Kulit	54
Gambar 12. Perapihan 1	54
Gambar 13. Penimbangan 1	55
Gambar 14. Perlakuan CO	56
Gambar 15. Pendinginan (<i>Chilling</i>).....	57
Gambar 16. Perapihan 2.....	58
Gambar 17. Produk Loin di PT Winson Prima Sejahtera	58
Gambar 18. Penimbangan 2	59
Gambar 19. Pempvakuman	60
Gambar 20. Pembekuan	60
Gambar 21. Pendeteksian Logam	61
Gambar 22. Pengemasan dan Pelabelan.....	62
Gambar 23. Penyimpanan Beku.....	63
Gambar 24. Pemuatan (<i>Stuffing</i>).....	64

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi kimia ikan tuna per 100 gram	19
Tabel 2. Persyaratan mutu ikan segar berdasarkan sni 2729:2013	21
Tabel 3. Persyaratan mutu tuna loin beku	25
Tabel 4. Profil PT Winson Prima Sejahtera	38
Tabel 5. Jumlah tenaga kerja PT Winson Prima Sejahtera	45
Tabel 6. Sarana pada PT Winson Prima Sejahtera.....	46
Tabel 7. Prasarana pada PT Winson Prima Sejahtera	46
Tabel 8. Spesifikasi tuna loin di PT Winson Prima Sejahtera	58
Tabel 9. Hasil analisis penerapan GMP di PT WPS	65
Tabel 10. Hasil analisis penerapan GMP lokasi dan bangunan di PT WPS	67
Tabel 11. Hasil analisis penerapan GMP pintu masuk di PT WPS	68
Tabel 12. Hasil analisis penerapan GMP lantai di PT WPS	69
Tabel 13. Hasil analisis penerapan GMP dinding di PT WPS.....	70
Tabel 14. Hasil analisis penerapan GMP langit-langit di PT WPS	71
Tabel 15. Hasil analisis penerapan GMP jendela di PT WPS.....	72
Tabel 16. Hasil analisis penerapan GMP penerangan di PT WPS.....	73
Tabel 17. Hasil analisis penerapan GMP saluran pembuangan di PT WPS	73
Tabel 18. Hasil analisis penerapan GMP IPAL di PT WPS	74
Tabel 19. Hasil analisis penerapan SSOP di PT Winson Prima Sejahtera	77
Tabel 20. Hasil analisis penerapan SSOP ke 1 di PT Winson Prima Sejahtera....	78
Tabel 21. Hasil analisis penerapan SSOP ke 2 di PT Winson Prima Sejahtera....	79
Tabel 22. Hasil analisis penerapan SSOP ke 3 di PT Winson Prima Sejahtera....	81
Tabel 23. Hasil analisis penerapan SSOP ke 4 di PT Winson Prima Sejahtera....	82
Tabel 24. Hasil analisis penerapan SSOP ke 5 di PT Winson Prima Sejahtera....	84
Tabel 25. Hasil analisis penerapan SSOP ke 6 di PT Winson Prima Sejahtera... 85	
Tabel 26. Hasil analisis penerapan SSOP ke 7 di PT Winson Prima Sejahtera....	86
Tabel 27. Hasil analisis penerapan SSOP ke 8 di PT Winson Prima Sejahtera....	87
Tabel 28. Tim HACCP di PT Winson Prima Sejahtera	89
Tabel 29. Deskripsi produk	90
Tabel 30. Penentuan CCP	95

Tabel 31. Penetapan batas kritis.....	96
Tabel 32. Penentuan prosedur monitoring	97
Tabel 33. Tindakan koreksi.....	97
Tabel 34. Tindakan verifikasi	98



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil wawancara kepada narasumber	110
Lampiran 2. List data GMP dan SSOP	113
Lampiran 3. Pohon keputusan (<i>Decision Tree</i>)	119
Lampiran 4. Struktur organisasi PT Winson Prima Sejahtera	120
Lampiran 5. Tata letak PT Winson Prima Sejahtera.....	121
Lampiran 6. Catatan penerimaan bahan baku dan uji sensori.....	122
Lampiran 7. Indikator <i>score sheet Grade</i> tuna utuh	123
Lampiran 8. Sertifikat PMMT/HACCP PT Winson Prima Sejahtera	124
Lampiran 9. Sertifikat <i>Dolphin Safe Tuna</i>	125
Lampiran 10. Laporan hasil pengujian mikrobiologi.....	126
Lampiran 11. Penerapan SSOP di PT Winson Prima Sejahtera	127
Lampiran 12. Penilaian kelayakan dasar.....	136
Lampiran 13. Diagram alir proses produksi tuna loin beku.....	152
Lampiran 14. Analisa bahaya.....	154
Lampiran 15. Hasil uji sensori oleh BKIPM.....	166
Lampiran 16. Hasil uji mikrobiologi oleh BKIPM	167