

**KAJIAN *TRACEABILITY* PRODUK PEMBEKUAN PASTA
IKAN SWANGGI (*Priacanthus Tayenus*) DI CV. ANGIN TIMUR
SEAFOOD SIDOARJO, JAWA TIMUR**

OLEH :

PUTRI GIONTE

19.4.09.059



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

2022

PERNYATAAN MENGENAI KPA DAN SUMBER INFORMASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa Kerja Praktik Akhir (KPA) dengan judul “Kajian *Traceability* Produk Pembekuan Pasta Ikan Swanggi (*Priacanthus Tayenus*) di CV. Angin Timur Seafood Sidoarjo, Jawa Timur” 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 di cantumkan dalam daftar pustaka dibagian akhir laporan ini.

Dumai, 14 Juli 2022



Putri Gionte
NIT 19.4.09.059

RINGKASAN

PUTRI GIONTE. Kajian *Traceability* Produk Pembekuan Pasta Ikan Swanggi (*Priacanthus tayenus*) Di CV. Angin Timur Seafood Sidoarjo, Jawa Timur. Di bimbing oleh BASRI, A.PI, M.Si Dan SHIFFA FEBYARANDIKA SHALICHATY, S.Pi, M.Si

Ikan swanggi merupakan salah satu jenis ikan yang cukup banyak dikonsumsi karena harganya yang tidak terlalu mahal. Ikan Swanggi di CV. Angin Timur Seafood diolah menjadi Pasta Ikan. Pasta ikan merupakan hasil lumatan daging yang sudah di haluskan. Proses pengolahan pasta ikan di CV. Angin Timur Seafood terdiri atas penerimaan bahan baku, penimbangan 1, pencucian, pelumatan atau penggilingan, penimbangan 2, pencentakan, pembekuan, picing, penyimpanan beku dan stufing.

Proses pembekuan pasta ikan di CV. Angin timur Seafood menggunakan mesin ABF (*Air Blast freezer*) dengan suhu pembekuan -30°C dalam jangka waktu sekitar 16 jam dengan kapasitas pembekuan produk sebanyak 2,5 ton. Untuk produk akhir pasta ikan memiliki suhu -18°C .

Sistem *traceability* merupakan salah satu konsep yang diatur sedemikian rupa untuk mengatasi permasalahan pangan yang terjadi. Sistem *traceability* terdiri dari 2 faktor yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Penerapan sistem keterlusuran di CV. Angin Timur Seafood mengacu pada BKIPM NOMOR 170/PER-BKIPM/2019. Secara keseluruhan sistem ketelusuran internal di CV. Angin Timur Seafood memiliki keterlusuran pada bahan baku, bahan penolong dan bahan kemasan. Sedangkan untuk sistem ketelusuran eksternal memiliki keterlusuran kepada *supplier* dan pihak *buyer*. Namun, sistem keterlusuran tersebut belum diterapkan sesuai dengan acuan yang sudah ditetapkan, hal ini dapat dilihat dari kurangnya form yang ada pada setiap tahapan proses.

Kata Kunci : Ikan Swanggi, Ketelusuran, Pasta Ikan, Pembekuan

SUMMARY

PUTRI GIONTE. Study of Traceability of Freezing Products of Swanggi Fish Paste (Priacanthus tayenus) At CV. East Wind Seafood Sidoarjo, East Java. Supervised by BASRI, A.PI, M.Si and SHIFFA FEBYARANDIKA SHALICHATY, S.Pi, M.Si

Swanggi fish is one type of fish that is quite widely consumed because the price is not too expensive. Swanggi Fish in CV. East Wind Seafood is processed into Fish Paste. Fish paste is the result of mashed meat that has been pureed. Fish paste processing in CV. Angin Timur Seafood consists of receiving raw materials, weighing 1, washing, pulverizing or grinding, weighing 2, printing, freezing, pacing, frozen storage and stuffing.

The process of freezing fish paste in CV. Angin Timur Seafood uses an ABF (Air Blast Freezer) machine with a freezing temperature of -30oC for about 16 hours with a product freezing capacity of 2.5 tons. For the final product, fish paste has a temperature of -18oC.

The traceability system is one of the concepts that is arranged in such a way to overcome the food problems that occur. The traceability system consists of 2 factors, namely internal factors and external factors. Application of traceability system in CV. East Wind Seafood refers to BKIPM NUMBER 170/PER-BKIPM/2019. Overall internal traceability system at CV. Angin Timur Seafood has traceability in raw materials, auxiliary materials and packaging materials. Meanwhile, the external traceability system has traceability to suppliers and buyers. However, the traceability system has not been implemented in accordance with the established reference, this can be seen from the lack of existing forms at each stage of the process.

Keywords : Swanggi Fish, Traceability, Fish Paste, Freezin

**KAJIAN *TRACEABILITY* PRODUK PEMBEKUAN PASTA
IKAN SWANGGI (*Priacanthus Tayenus*) DI CV. ANGIN TIMUR
SEAFOOD SIDOARJO, JAWA TIMUR**

OLEH :

PUTRI GIONTE

19.4.09.059

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

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

2022

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : KAJIAN *TRACEABILITY* PRODUK PEMBEKUAN PASTA IKAN SWANGGI (*Priacanthus tayenus*) DI CV. ANGIN TIMUR SEAFOOD SIDOARJO, JAWA TIMUR

Nama Taruna : Putri Gionte

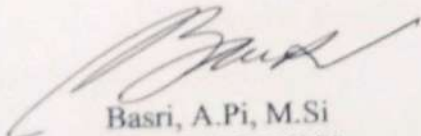
NIT : 19.4.09.059

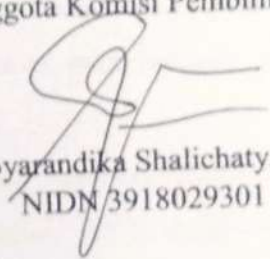
Tanggal Seminar : 14 Juli 2022

Disetujui oleh,


Ketua Komisi Pembimbing

Anggota Komisi Pembimbing


Basri, A.Pi, M.Si
NIDN 3915066201


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

Ketua Program Studi
Pengolahan Hasil Laut


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

Diketahui oleh,

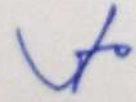
Direktur


Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai

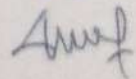
Dr. Yaser Krisnafi, S.St.Pi, M.T
NIDN. 3920127701

Penguji Luar Komisi pada ujian akhir :

1. Muh. Suryono, A.Pi, M.T

()

2. Putri Wening Ratrinia, S.Pi, M.Si

()

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan atas Kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan Rahmat dan Hidayah-Nya serta Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan KPA dan menyusun laporan ini yang berjudul “Kajian *Traceability* Produk Pembekuan Pasta Ikan Swanggi (*Priacanthus Tayenus*) di CV. Angin Timur Seafood Sidoarjo, Jawa Timur ” yang dimulai dari tanggal 02 Januari – 10 Juni 2022 yang di laksanakan di CV. Angin Timur Seafood.

Penulis menyadari dalam penyusunan laporan ini tidak akan selesai tanpa bantuan dari berbagai pihak kampus yang bersangkutan. Oleh karena itu saya mengucapkan banyak terimakasih kepada :

1. Dr. Yaser Krisnafi, S.St.Pi., M.T selaku Direktur Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai yang telah memberikan izin untuk melakukan KPA yang berguna untuk memenuhi program kampus dan tetap menunjang keaktifan Taruna/i meski sedang berada di tengah pandemi covid – 19.
2. Aulia Azka S.Pi, M.Si selaku Ketua Program studi Pengolahan Hasil Laut di Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai
3. Basri, A.Pi, M.Si selaku Dosen Pembimbing I
4. Shiffa Febyarandika Shalichaty, S.Pi, M.Si selaku dosen pembimbing II
5. Muh. Suryono, A.Pi, M.T. selaku Ketua Penguji
6. Putri Wening Ratrinia, S.Pi, M.Si selaku Anggota Penguji
7. Bapak dan ibu Tim KPA dari perusahaan yang telah membimbing penulis dalam proses awal akan melakukan KPA hingga selesai KPA

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Untuk itu, penulis berharap untuk memberikan kritik dan saran demi kesempurnaan laporan KPA ini.

Dumai, 14 Juli 2022

Putri Gionte
NIT 19.4.09.059

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	v
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Ikan Swanggi (<i>Priacanthus tayenus</i>)	3
2.2 Prinsip Pembekuan	3
2.3 Metode Pembekuan	4
2.4 SNI Pasta Ikan	4
2.5 Pasta Ikan	5
2.6 <i>Traceability</i>	8
2.6.1 Sistem Keterlusuran Internal	9
2.6.2 Sistem Keterlusuran <i>Eksternal</i>	11
2.7 Analisis Sistem Pengkodean	12
2.8 Kemampuan Telusur	12
III. METODOLOGI	15
3.1 Waktu dan Tempat	15
3.2 Alat dan Bahan	15
3.3 Metode Kerja	16
3.4 Jenis dan Sumber Data	16
3.4.1 Jenis Data	16
3.4.2 Sumber Data	17
3.5 Prosedur Kerja	18
IV. PEMBAHASAN	21
4.1 Keadaan Umum Perusahaan	21

4.1.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	21
4.1.2 Keadaan Umum Perusahaan	21
4.1.3 Sarana dan Prasarana	22
4.2 Alur Proses Produksi	29
4.3 Penerapan Sistem Keterlusuran (<i>Traceability</i>)	37
4.3.1 Penerapan Sistem Keterlusuran Internal	37
4.3.2 Penerapan Sistem Keterlusuran <i>Eksternal</i>	42
V. PENUTUP	47
5.1 Kesimpulan	47
5.2 Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Swanggi (<i>Priacanthus Tayenus</i>)	3
Gambar 2. Peta wilayah CV. Angin Timur Seafood.....	15
Gambar 3. Diagram alir penelitian	18
Gambar 4. Mesin <i>Hand Sealer</i>	22
Gambar 5. Mesin Stripping	23
Gambar 6. Timbangan	23
Gambar 7. Long Pan	24
Gambar 8. Inner Pan	24
Gambar 9. Ruang produksi	25
Gambar 10. Ruang Sepatu	25
Gambar 11. Ruang ganti	26
Gambar 12. Ruang cuci tangan	26
Gambar 13. Ruang packing	27
Gambar 14. Gudang Kering	27
Gambar 15. Toilet	28
Gambar 16. Diagram alir pengolahan pasta ikan swanggi	29
Gambar 17. Penerimaan bahan baku	30
Gambar 18. Pencucian	31
Gambar 19. Pelumatan/penggilingan	32
Gambar 20. Penimbangan II	33
Gambar 21. Pencetakan	33
Gambar 22. Pembekuan	34
Gambar 23. Pengemasan/packing	35
Gambar 24. Penyimpanan beku	35
Gambar 25. <i>Stuffing</i> /pemuatan	36
Gambar 26. Penataan MC	37

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Persyaratan Mutu dan Keamanan Ikan Beku	5
Tabel 2. Alat Yang Digunakan.....	15
Tabel 3. Bahan Yang Digunakan	15
Tabel 4. Hasil Keterlusuran <i>Eksternal supplier</i>	43
Tabel 5. Hasil Keterlusuran <i>Eksternal buyer</i>	44
Tabel 6. Kemampuan telusur produk berdasarkan alur proses	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Form</i> Wawancara	53
Lampiran 2. Struktur Organisasi	55
Lampiran 3. Hasil Asesment <i>Traceability</i>	56
Lampiran 4. Laporan harian penerimaan bahan baku	58
Lampiran 5. Laporan monitoring <i>supplier</i>	59
Lampiran 6. Form penimbangan	60
Lampiran 7. Form monitoring ABF.....	61
Lampiran 8. Form monitoring <i>cold storage</i>	62
Lampiran 9. Form pengemasan/packing	63
Lampiran 10. Form cek kesehatan karyawan	64
Lampiran 11. Lay out	65
Lampiran 12. HACCP	66
Lampiran 13. SKP	67