

**PENERAPAN STANDAR MUTU SNI 2696 : 2013 PADA
PROSES PEMBEKUAN FILLET IKAN KAKAP MERAH
(*Lutjanus sp*) DI PT ALAM JAYA SEAFOOD
KOTA SURABAYA**

**Disusun Oleh :
Ulfa Intan Komala
19 4 09 062**



**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 Praktik Akhir dengan judul “Penerapan SNI 2696 : 2013 pada proses pembekuan fillet ikan kakap merah (*Lutjanus sp*) di PT Alam Jaya Seafood Kota Surabaya ” 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 di kutip 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

Ulfa Intan Komala
19 4 09 062

RINGKASAN

Upaya peningkatan pengendalian mutu dan keamanan produk, PT Alam Jaya Seafood menerapkan standar mutu SNI 2696 : 2013, tujuannya untuk melindungi konsumen dari penolakan, menjamin kualitas pada produk, tujuan penelitian ini yaitu mengetahui penerapan standar mutu pada proses produksi, kesesuaian produk dengan standar mutu hasil produk, kesesuaian mutu kualitas air dan es di PT Alam Jaya Seafood berdasarkan SNI 2696 : 2013. Kegiatan praktek akhir ini dilaksanakan selama enam bulan yang bertempat di Jln Rungkut Industri II / 25 Kecamatan Tenggilis Mejoyo Kota Surabaya Jawa Timur. Metode yang digunakan yaitu observasi lapangan di ruang produksi dan laboratorium, dokumentasi berupa foto, data dari perusahaan, literatur yaitu SNI 2696 : 2013, jurnal, melakukan wawancara pada QC yang bertanggung jawab pada setiap ruangan produksi dengan menyiapkan quisioner. Sumber data primer diperoleh secara langsung dari subjek penelitian berlangsung, sekunder berdasarkan jurnal. Pada hasil pengamatan selama KPA berlangsung.

PT Alam Jaya Seafood menerapkan proses produksi sesuai SNI 2696 : 2013 dengan baik dan benar pada mutu produk, tetapi masih ada karyawan yang tidak disiplin terhadap peraturan yang berlaku. Hasil mutu produk pada uji Organoleptik, ALT, *E.coli*, *Salmonella*, *Vibrio* sudah sesuai berdasarkan nilai ambang batas berdasarkan SNI 2696 : 2013, kesesuaian standar mutu air dan es sesuai dengan SNI 2696 : 2013 yaitu tidak berbau, tidak berwarna, rasa netral, tidak mengandung klorin, pH air 6,5 – 7.

Kata kunci : Ikan kakap merah, kualitas, pembekuan, SNI

SUMMARY

Efforts to improve quality control and product safety, PT Alam Jaya Seafood applies SNI 2696:2013 quality standards, the aim is to protect consumers from rejection, guarantee product quality, the purpose of this study is to determine the application of quality standards in the production process, product conformity with quality standards product yield, suitability of water and ice quality at PT Alam Jaya Seafood based on SNI 2696: 2013. This final practicum activity was carried out for six months at Jln Rungkut Industri II / 25 Tenggilis Mejoyo District, Surabaya City, East Java. The method used is field observations in the production room and laboratory, documentation in the form of photos, data from the company, literature, namely SNI 2696:2013, journals, conducting interviews with the QC responsible for each production room by compiling a questionnaire. Primary data sources are obtained directly from the subject of ongoing research, secondary based on journals. Based on observations during KPA

PT Alam Jaya Seafood applies the production process according to SNI 2696:2013 properly and correctly on product quality, but there are still employees who are not disciplined with applicable regulations. The results of the product quality on the Organoleptic, ALT, E.coli, Salmonela, Vibrio tests are appropriate based on the threshold value based on SNI 2696:2013, conformity of water and ice quality standards according to SNI 2696:2013, namely odorless, colorless, neutral taste, no Contains chlorine, pH of water is 6.5-7.

Keywords: Freezing, quality, red snapper, SNI

**PENERAPAN STANDAR MUTU SNI 2696 : 2013 PADA
PROSES PEMBEKUAN FILET IKAN KAKAP MERAH
(*Lutjanus sp*) DI PT ALAM JAYA SEAFOOD
KOTA SURABAYA**

Disusun Oleh :
Ulfa Intan Komala
19 4 09 062

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 STANDAR MUTU SNI 2696 : 2013
PADA PROSES PEMBEKUAN FILLET IKAN KAKAP
MERAH (*Lutjanus sp*) DI PT ALAM JAYA SEAFOOD,
KOTA SURABAYA

Nama : Ulfa Intan Komala

NIT : 19.4.09.062

Tanggal Ujian : 15 Juli 2022

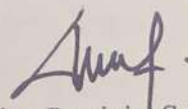
Disetujui oleh,

Ketua Komisi Pembimbing

Anggota Komisi Pembimbing

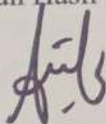


Basri, A. Pi, M. Si
NIDN. 3915066201



Putri Wening Ratrinia, S. Pi, M. Si
NIDN. 3928019301

Ketua Program Studi
Pengolahan Hasil Laut




Aulia Azka, S. Pi, M. Si
NIDN. 392318901

Diketahui oleh,

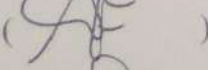
Direktur

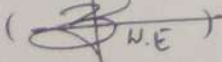
Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai




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

Penguji luar komisi pada ujian akhir:

1. Shiffa Febyarandika Shalichaty, S. Pi, M. Si. ()

2. Nirmala Efri Hasibuan, S. Si, M. Si. ()

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala karunia-Nya sehingga Laporan Kerja Praktik Akhir ini yang berjudul ‘Penerapan Standar Mutu SNI 2696 : 2013 pada Proses Pembekuan Fillet Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp*) di PT Alam Jaya Seafood Kota Surabaya dapat diselesaikan tepat waktu. Ucapan terimakasih disampaikan kepada pihak-pihak yang membantu dalam pelaksanaan kegiatan dan penyusunan proposal maupun laporan diantaranya adalah:

1. Dr Yaser Krisnafi, S.St, Pi, MT Selaku Direktur Politeknik KP Dumai.
2. Aulia Azka, S.Pi, M.Si Selaku Ketua Program Studi Pengolahan Hasil Laut.
3. Basri, A.Pi, M.Si Selaku Ketua Komisi Pembimbing.
4. Putri Wening Ratrinia, S.Pi, M.Si Selaku Anggota Komisi Pembimbing.
5. Shiffa Febyarandika Shalichaty, S.Pi, M.Si Selaku Ketua Penguji.
6. Nirmala Efri Hasibuan, S.Si, M.Si Selaku Anggota Penguji.
7. Pihak - pihak yang terkait dalam penelitian yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Demikian, Laporan KPA ini penulis hadirkan dengan segala kelebihan dan kekurangan. Oleh sebab itu, kritik dan saran yang membangun demi perbaikan Laporan KPA ini, sangat kami harapkan.

Dumai, Juli 2022

Ulfa Intan Komala

19 4 09 062

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan.....	2
1.3. Manfaat.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1. Klasifikasi dan Morfologi Ikan Kakap Merah (<i>Lutjanus sp</i>).....	3
2.2. SNI 2696 : 2013 Pembekuan Fillet Ikan Kakap Merah (<i>Lutjanus sp</i>)	4
2.3. Standar Mutu.....	4
2.3.1. Organoleptik.....	5
2.3.2. ALT / TPC.....	5
2.3.3 <i>E. coli</i>	5
2.3.4. <i>Salmonella</i>	6
2.3.5. <i>Vibrio Cholerae</i>	6
2.3.6. Pencemaran Logam.....	6
2.3.7. Fisika.....	6
2.3.8 Racun Hayati	7
2.4. Pembekuan Ikan	7
2.5. Proses Pembekuan Fillet Kakap Merah (<i>Lutjanus sp</i>).....	8
2.5.1. Proses Penerimaan Bahan Baku	8
2.5.2. Penimbangan I	8
2.5.3. Penyisikkan	9
2.5.4. Pencucian II.....	9
2.5.5. <i>Filleting</i>	9
2.5.6. Pencabutan Duri	10
2.5.7. <i>Final Check</i>	10
2.5.8. <i>Sizing</i>	10
2.5.9. <i>CO Treatment</i>	10
2.5.10 <i>Chiling Room</i>	11
2.5.11. <i>Vaccum Packing & Penyusunan</i>	11
2.5.12. Pembekuan (ABF)	11
2.5.13 <i>Metal Detecting</i>	11
2.5.14 Penimbangan III.....	12
2.5.15 Pengemasan	12
2.5.16 <i>Cold Storage</i>	12
2.5.17 <i>Stuffing</i>	13
III. METODELOGI	14
3.1. Waktu dan Tempat	14
3.2. Alat dan Bahan	14
3.3. Metode	15
3.4. Sumber Data dan Jenis data	16
3.5. Prosedur Penelitian Fillet Ikan Kakap Merah Beku (<i>Lutjanus sp</i>).....	17

IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	18
4.1.	Penerapan Standar Mutu SNI 2696 : 2013 Pada Proses Pembekuan Fillet Ikan kakap Merah (<i>Lutjanus sp</i>).....	18
4.1.1.	Penerimaan Bahan Baku.....	18
4.1.2.1.	Penimbangan 1 / <i>Weighing I</i>	21
4.1.3.	Penyisikkan	23
4.1.4.	Pencucian II / <i>Washing II</i>	24
4.1.5.	<i>Fillet</i>	25
4.1.6.	<i>Trimming</i>	27
4.1.7.	<i>Final Check</i>	29
4.1.8.	<i>Sizing</i> / Penimbangan II.....	30
4.1.9.	<i>CO Treatment</i>	32
4.1.10.	<i>Chilling</i>	34
4.1.11.	<i>Vaccum Packing</i>	35
4.1.12.	Penyusunan Pada Pan / <i>Layering On Pan</i>	35
4.1.13.	Pembekuan / <i>Freezing</i>	36
4.1.14.	<i>Metal Detecting</i>	38
4.1.15.	Penimbangan III / <i>Weighing III</i>	40
4.1.16.	Pengemasan & Pelabelan	41
4.1.17.	Penyimpanan / <i>Cold Storage</i>	43
4.1.18.	<i>Stuffing</i>	45
4.2.	Kesesuaian Produk Fillet Ikan Kakap Merah Beku dengan SNI 2013 ...	47
4.2.1.	Kesesuaian Produk Fillet Ikan Kakap Merah (<i>Lutjanus sp</i>) Beku terhadap SNI 2696 : 2013 pada Uji Organoleptik.....	48
4.2.2.	Kesesuaian Produk Fillet Ikan Kakap Merah (<i>Lutjanus sp</i>) Beku terhadap SNI 2696 : 2013 pada Uji ALT / TPC	49
4.2.3.	Kesesuaian Produk Fillet Ikan Kakap Merah (<i>Lutjanus sp</i>) Beku terhadap SNI 2696 : 2013 pada Uji <i>E. coli</i>	50
4.2.4.	Kesesuaian Produk Fillet Ikan Kakap Merah (<i>Lutjanus sp</i>) Beku terhadap SNI 2696 : 2013 pada Uji <i>Salmonella</i>	52
4.2.5.	Kesesuaian Produk Fillet Ikan Kakap Merah (<i>Lutjanus sp</i>) Beku terhadap SNI 2696 : 2013 pada <i>Vibrio Cholerae</i>	53
4.3.	Kesesuaian Mutu Air dan Es terhadap SNI 2013.....	54
V.	KESIMPULAN DAN SARAN	57
5.1.	Kesimpulan	57
5.2.	Saran	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3 1. Prosedur kerja pembuatan fillet kakap merah beku.....	17
Gambar 4. 1. Penerimaan bahan baku	19
Gambar 4. 2 Penimbangan	21
Gambar 4. 3 <i>filleting</i>	26
Gambar 4. 4 Pencabutan duri	27
Gambar 4. 5 <i>Trimming</i>	28
Gambar 4. 6 <i>Final checking</i>	29
Gambar 4. 7 <i>Sizing</i>	31
Gambar 4. 8 <i>CO treatment</i>	33
Gambar 4. 9 Pembekuan ABF.....	37
Gambar 4. 10 Penimbangan III	40
Gambar 4. 11 <i>Metal detecting</i>	39
Gambar 4. 12 <i>Cold storage</i>	44
Gambar 4. 13 <i>Precooling</i> Kontainer Pengirim Ikan di PT Alam Jaya.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Persyaratan standar mutu produk <i>Fillet</i> ikan kakap merah beku	4
Tabel 4. 4 Kriteria Mutu Bahan Baku PT Alam Jaya Seafood	19
Tabel 4. 6 <i>Sizing filleting</i> ikan kakap merah (<i>Lutjanus</i> sp)	30
Tabel 4. 8 Hasil <i>metal detecting</i> terhadap fillet ikan kakap merah	39
Tabel 4. 9 Jumlah produk fillet / MC.....	42
Tabel 4. 11 Pengujian organoleptik	48
Tabel 4. 12 Hasil Pengujian Air	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Layout processing plan.....	63
Lampiran 2 Sertifikat HACCP	64
Lampiran 3 <i>Water instalation</i> PT Alam Jaya Seafood	65
Lampiran 4 <i>Lamp instalation</i> PT Alam Jaya Seafood	66
Lampiran 5 <i>Score sheet</i> organoleptic.....	67
Lampiran 6 Jaminan <i>supplier</i>	69
Lampiran 7 <i>Final checking monitoring</i>	70
Lampiran 8 Export record and allergen monitoring	71
Lampiran 9 SKP Demersial.....	72
Lampiran 10 <i>Layout process plan</i>	73
Lampiran 11 Foto penutupan KPA di PT Alam Jaya Seafood.....	74
Lampiran 12 <i>Kuisisioner</i> wawancara	75
Lampiran 13 Kalender kegiatan praktek akhir PT Alam Jaya Seafood.....	78

