

**PENERAPAN *SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES* (SSOP) PADA PRODUK BAKSO IKAN BANDENG ( *Chanos chanos* ) BERBASIS SURIMI DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR, SIDOARJO JAWA TIMUR**

**Disusun oleh :  
SITI SULISTIYA NINGSIH  
19.4.09.060**



**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 *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)* Produk Bakso Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Berbasis Surimi Di PT. Indo Lautan Makmur, 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 dicantumkan dalam Daftar Pustaka dibagian akhir laporan ini.



Dumai, 04 Agustus 2022

*Siti Sulistiya Ningsih*

*19.4.09.060*

**PENERAPAN *SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES* (SSOP) PADA PRODUK BAKSO IKAN BANDENG ( *Chanos chanos* ) BERBASIS SURIMI DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR, SIDOARJO JAWA TIMUR**

**Disusun oleh :  
SITI SULISTIYA NINGSIH  
19.4.09.060**

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

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

**2022**

## RINGKASAN

SITI SULISTIYA NINGSIH. Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) Pada Produk Bakso Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Berbasis Surimi di PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo Jawa Timur. Dibimbing oleh NIRMALA EFRI HASIBUAN, S.Si, M.Si dan SHIFFA FEBYARANDIKA SHALICHATY, S.Pi, M.Si

PT. Indo Lautan Makmur merupakan industri pengolahan perikanan yang menghasilkan produk salah satunya adalah bakso bandeng. Penerapan SSOP di pabrik pengolahan pangan penting dilakukan untuk menjamin sanitasi dan higiene suatu perusahaan yang nantinya akan mempengaruhi produk. Tujuan dari pelaksanaan Kerja Praktik Akhir ini adalah mengidentifikasi tahapan proses pembuatan bakso ikan bandeng (*Chanos chanos*) di PT. Indo Lautan Makmur serta mengetahui dan memahami sejauh mana penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) di PT. Indo Lautan Makmur. Kerja praktik akhir menggunakan metode pengumpulan data kuantitatif dan kualitatif secara observasi, dokumentasi, wawancara, dan *study literature*.

Berdasarkan hasil kerja praktik akhir ini Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada produk bakso ikan bandeng sudah berjalan dengan baik dan sudah memenuhi standar sanitasi. Berdasarkan hasil analisis penerapan SSOP di PT. Indo Lautan Makmur diperoleh rata-rata skor penerapan keseluruhan sebesar 90,1%. Hal ini menunjukkan bahwa penerapan SSOP di PT. Indo Lautan Makmur sudah sangat baik sudah memenuhi persyaratan standar PERMEN-KP No 17 Tahun 2019. Namun sebaiknya ada perlu yang harus diperbaiki yaitu penerapan SSOP pada bagian pengendalian kesehatan karyawan. Adapun tahapan Proses pembuatan bakso ikan bandeng dimulai dari penerimaan bahan baku, thawing, pengadonan, pencetakan, perebusan I dan perebusan II, perendaman air es, pembekuan, pengemasan, penyimpanan dan distribusi.

Kata kunci : Bakso, *Chanos chanos*, *Sanitation Standard Operating Procedure*

## SUMMARY

SITI SULISTIYA NINGSIH. *Application of Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) on Surimi-Based Milkfish (Chanos chanos) Meatball Products at PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo, East Java. Supervised by NIRMALA EFRI HASIBUAN, S.Si, M.Si and SHIFFA FEBYARANDIKA SHALICHATY, S.Pi, M.Si*

*PT. Indo Lautan Makmur is a fishery processing industry that produces products, one of which is milkfish meatballs. The application of SSOP in food processing plants is important to ensure the sanitation and hygiene of a company which will later affect the product. The purpose of this Final Practical Work is to identify the stages of the process of making milkfish meatballs (Chanos chanos) at PT. Indo Lautan Makmur as well as knowing and understanding the extent to which the implementation of the Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) at PT. Indo Laut Prosperous. The final practical work uses quantitative and qualitative data collection methods by observation, documentation, interviews, and literature study.*

*Based on the results of this final practical work, the application of Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) on milkfish meatball products has been going well and has met sanitation standards. Based on the results of the analysis of the application of SSOP at PT. Indo Lautan Makmur obtained an average overall implementation score of 90.1%. This shows that the application of SSOP at PT. Indo Lautan Makmur has been very good and has met the standard requirements of PERMEN-KP No. 17 of 2019. However, there should be something that needs to be improved, namely the implementation of SSOP in the employee health control section. The stages of the process of making milkfish meatballs start from receiving raw materials, thawing, kneading, printing, boiling I and boiling II, ice water immersion, freezing, packaging, storage and distribution.*

*Keywords: Meatbalss, Chanos chanos, Sanitation Standard Operating Procedure*

## LEMBAR PENGESAHAN

Judul : PENERAPAN *SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SSOP) PADA PRODUK BAKSO IKAN BANDENG (*Chanos chanos*) BERBASIS SURIMI DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR, SIDOARJO JAWA TIMUR

Nama taruna : Siti Sulistiya Ningsih

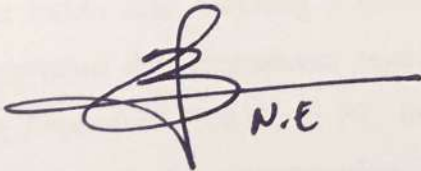
NIT : 19.4.09.060

Tanggal Seminar : 15 Juli 2022

Disetujui oleh:

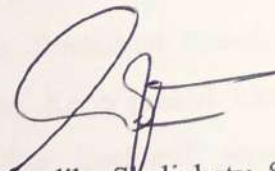
Ketua Komisi Pembimbing

Anggota Komisi Pembimbing



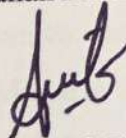
N.E

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



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

Ketua Program Studi  
Pengolahan Hasil Laut



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

Diketahui Oleh:

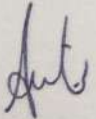
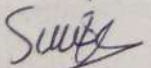
Direktur

Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai



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

Penguji Luar Komisi pada Ujian Akhir:

1. Aulia Azka, S. Pi, M. Si (  )
2. Sumartini S. Pi, M. Sc (  )

## KATA PENGANTAR

*Alhamdulillahirobbil'alamin* sebagai tanda puji syukur kepada Allah S.W.T, Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan Rahmat, Hidayah serta Inayah- Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan KPA dengan judul **“Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)* Pada Produk Bakso Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Berbasis Surimi Di PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo Jawa Timur ”.**

Selama proses penulisan Laporan ini, penulis banyak memperoleh bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan dorongan yang diberikan, sulit rasanya penulis dapat menyelesaikannya. Untuk itu dalam karya yang sederhana ini penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Dr.Yaser Krisnafi, S.St.Pi, M.T selaku Direktur Perguruan Tinggi Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai
2. Aulia Azka S.Pi, M.Si selaku Ketua Program Studi Pengolahan Hasil Laut.
3. Nirmala Efri Hasibuan S.Si, M.Si selaku dosen pembimbing I pelaksanaan kerja praktek akhir (KPA).
4. Shiffa Febyarandika Shalichaty, S.Pi, M.Si selaku dosen pembimbing II pelaksanaan kerja praktek akhir (KPA).
5. Aulia Azka, S. Pi, M. Si dan Sumartini S. Pi, M. Sc selaku dosen penguji.
6. PT. Indo Lautan Makmur selaku tempat berlangsungnya kerja praktek akhir (KPA).
7. Kedua orang tua, teman-teman, serta seluruh pihak terkait yang tidak dapat sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa Laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu sangat menghargai setiap saran dan masukan untuk perbaikan. Semoga Laporan ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Dumai, 04 Agustus 2022

*Siti Sulistiya Ningsih*

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>vi</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Manfaat .....	3
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
2.1 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Bandeng ( <i>Chanos chanos</i> ).....	4
2.2 Kandungan Gizi Ikan Bandeng.....	4
2.3 Surimi .....	5
2.4 Bakso .....	6
2.4.1 Standar Mutu Bakso Ikan.....	8
2.4.2 Prosedur Bakso Ikan .....	9
2.5 <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> (SSOP) .....	10
<b>BAB III METODOLOGI</b> .....	<b>15</b>
3.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	15
3.2 Alat Dan Bahan.....	15
3.3 Metode.....	16
3.4 Sumber Data dan Jenis Data.....	17
3.5 Prosedur Kerja.....	20
<b>BAB IV.HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>21</b>
4.1 Keadaan Umum Perusahaan.....	21
4.1.1 Sejarah Perusahaan.....	21
4.1.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	22
4.1.3 Lokasi Perusahaan.....	23
4.2 Struktur Organisasi.....	23
4.3 Ketenagakerjaan.....	25



4.3.1	Klasifikasi Tenaga Kerja .....	25
4.3.2	Fasilitas Karyawan .....	26
4.4	Alat Pembuatan Produk .....	27
4.5	Proses Pembuatan Bakso Ikan Bandeng.....	32
4.5.1	Penerimaan Bahan Baku.....	33
4.5.2	<i>Thawing</i> .....	34
4.5.3	Pengadonan .....	34
4.5.4	Pencetakkan.....	35
4.5.5	Perebusan I dan Perebusan II.....	36
4.5.6	Perendaman Air Es.....	36
4.5.7	Pembekuan .....	37
4.5.8	Pengemasan.....	37
4.5.9	Penyimpanan .....	38
4.5.10	Distribusi .....	38
4.6	<i>Penerapan Sanitation Standard Operating Prosedure (SSOP)</i> .....	38
4.6.1	Keamanan Air dan Es .....	40
4.6.2	Permukaan yang kontak dengan produk .....	42
4.6.3	Pencegahan kontaminasi silang.....	43
4.6.4	Pemeliharaan Fasilitas Sanitasi/ Pencucian Tangan/ Toilet .....	44
4.6.5	Perlindungan Produk/ Pengemas/ Alat dari Bahan – Bahan Kimia/Kontaminan .....	45
4.6.6	Persyaratan Label, Penggunaan dan Penyimpanan Bahan Kimia Berbahaya .....	46
4.6.7	Pengendalian Kesehatan Karyawan.....	47
4.6.8	Pengendalian Hama ( <i>Pest Control</i> ).....	48
<b>BAB V. PENUTUP.....</b>		<b>50</b>
5.1	Kesimpulan.....	50
5.2	Saran .....	50
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>51</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>58</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Gambar Ikan Bandeng.....	4
Gambar 2. Gambar Prosedur Kerja.....	18
Gambar 3. Gambar Diagram Alir Pengolahan Bakso Ikan Bandeng.....	21
Gambar 4. Gambar Logo Pt. Indo Lautan Makmur.....	23
Gambar 5. Gambar <i>Meat Slicer</i> .....	30
Gambar 6. Gambar Timbangan Duduk.....	30
Gambar 7. Gambar Mesin Pengadonan.....	31
Gambar 8. Gambar Bak Perebusan.....	32
Gambar 9. Gambar Mesin Penirisan .....	32
Gambar 10. Gambar <i>Individually Quick Frozen</i> .....	32
Gambar 11. Gambar Bak Adonan.....	33
Gambar 12. Gambar Mesin <i>Cotinous Sealer</i> .....	33
Gambar 13. Gambar <i>Air Blast Freezer</i> .....	34
Gambar 14. Gambar <i>Cold Storage</i> .....	34

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1. Kandungan Gizi Ikan Bandeng.....	5
Tabel 2. Persyaratan Mutu Dan Keamanan Bakso Ikan.....	9
Tabel 3. Alat.....	15
Tabel 4. Bahan.....	15
Tabel 5. Bahan Baku Kemasan.....	34
Tabel 6. Hasil Analisis Penerapan SSOP Di PT. Indo Lautan Makmur.....	38
Tabel 7. Hasil Analisis Penerapan SSOP Ke 1 Di PT. Indo Lautan Makmur.....	38
Tabel 8. Standar Persyaratan Kualitas Air Minum.....	39
Tabel 9. Hasil Analisis Penerapan SSOP Ke 2 Di PT. Indo Lautan Makmur.....	40
Tabel 10. Hasil Analisis Penerapan SSOP Ke 3 Di PT. Indo Lautan Makmur.....	41
Tabel 11. Hasil Analisis Penerapan SSOP Ke 4 Di PT. Indo Lautan Makmur.....	42
Tabel 12. Hasil Analisis Penerapan SSOP Ke 5 Di PT. Indo Lautan Makmur.....	43
Tabel 13. Hasil Analisis Penerapan SSOP Ke 6 Di PT. Indo Lautan Makmur.....	44
Tabel 14. Hasil Analisis Penerapan SSOP Ke 7 Di PT. Indo Lautan Makmur.....	45
Tabel 15. Hasil Analisis Penerapan SSOP Ke 8 Di PT. Indo Lautan Makmur.....	46

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Form Wawancara .....	59
Lampiran 2. Struktur Organisasi PT. Indo Lautan Makmur.....	60
Lampiran 3. Tata Letak ( <i>Layout</i> ) Perusahaan.....	61
Lampiran 4. Form SSOP di PT. Indo Lautan Makmur.....	62
Lampiran 5. Hasil Uji <i>Value added</i> .....	71
Lampiran 6. Laporan Hasil Analisa.....	72
Lampiran 7. HCCP <i>Value added</i> .....	73
Lampiran 8. SKP <i>Value added</i> .....	74
Lampiran 9. Sertifikat Halal.....	75
Lampiran 10. Persyaratan Air dan Es.....	76

