

**PENERAPAN *SANITATION STANDAR OPERATING PROCEDURES*  
(SSOP) DAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)  
PADA PEMBEKUAN IKAN LAYUR (*Trichiurus lepturus*)  
DI PT PUTRI INDAH BELAWAN**

**Disusun Oleh :  
Didik Kurniawan  
19.4.09.046**



**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 Standar Operating Procedures* (SSOP) dan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada pembekuan Ikan Layur (*Trichiurus lepturus*) di PT Putri Indah Belawan” adalah benar karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum pernah diajukan oleh pihak siapapun 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, 23 Juli 2022



*Didik Kurniawan*  
19.4.09.046

## RINGKASAN

DIDIK KURNIAWAN, Penerapan *Sanitation Standar Operating Procedures* (SSOP) dan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Pembekuan Ikan Layur (*Trichiurus lepturus*) di PT Putri Indah Belawan. Dibimbing oleh PUTRI WENING RATRINIA S.Pi.M.Si dan MUH. SURYONO, A.Pi,M.P.

Produk ikan layur beku yang dihasilkan PT Putri Indah harus didukung oleh persyaratan kelayakan dasar yang meliputi GMP dan SSOP dengan baik untuk menjamin keamanan pangan yang dijalankan. Tujuan dari pelaksanaan Kerja Praktik Akhir ini adalah untuk mengetahui dan dapat melakukan proses pembekuan ikan layur (*Trichiurus lepturus*) di PT Putri Indah serta penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) dan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT Putri Indah. Kerja Praktik Akhir ini menggunakan metode pengumpulan data kuantitatif dan kualitatif secara observasi, dokumentasi, wawancara dan partisipasi aktif. Pengolahan data dilakukan dengan teknik *tabulating* dan *editing* yang dianalisis dengan analisis deskriptif.

Berdasarkan hasil kerja praktik akhir ini menunjukkan bahwa pada setiap tahapan proses di PT Putri Indah sudah menerapkan GMP sesuai dengan SNI No 4110 tahun 2014 dan pedoman dengan menerapkan 5 aspek dengan baik yang meliputi seleksi bahan baku, penanganan dan penggunaan bahan tambahan, bahan penolong dan bahan kimia, penanganan dan pengolahan ikan, pengemasan dan penyimpanan. Penerapan SSOP pada PT Putri Indah sudah menerapkan 8 kunci SSOP dengan mengacu pada PerMen KP No 17 tahun 2019 dengan menerapkan 8 kunci SSOP yaitu keamanan air dan es, kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak langsung dengan produk, pencegahan kontaminasi silang, menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet, bahan kimia dan saniter, syarat label dan penyimpanan, pengawasan kondisi kesehatan personil, dan pengendalian pest.

Kata kunci : GMP, SSOP, Ikan Layur (*Trichiurus lepturus*)

## SUMMARY

*DIDIK KURNIAWAN, Application of Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) and Good Manufacturing Practices (GMP) on freezing Layur fish (Trichiurus lepturus) at PT Putri Indah, Medan Belawan. Supervised by Putri wening ratrinia S.Pi.M.Si and Muh. Suryono, A. Pi, M.P.*

*Frozen layur fish products produced by PT Putri Indah must be supported by basic eligibility requirements which include GMP and SSOP properly to ensure food safety. The purpose of this Final Practical Work is to find out and be able to carry out the freezing process of Layur fish (Trichiurus lepturus) at PT Putri Indah, as well as the application of Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) and Good Manufacturing Practices (GMP) at PT Putri Indah. This Final Practical Work uses quantitative and qualitative data collection methods by observation, documentation, interviews and active participation. 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 at every stage of the process at PT Putri Indah has implemented GMP in accordance with SNI 2014 and guidelines by applying 5 aspects properly which include selection of raw materials, handling and use of additional materials, auxiliary materials, and fish handling and processing chemicals, packaging and storage and the application of SSOP at PT Putri Indah has implemented 8 SSOP keys with reference to PerMen KP No. 17 of 2019 by implementing 8 SSOP keys, namely water and ice safety, condition and cleanliness of surfaces that are in direct contact with products, prevention of cross contamination, maintaining hand washing facilities, sanitation and toilets, chemicals and sanitation, labeling and storage requirements, supervision of personnel health conditions, and pest control.*

*Key words : GMP, SSOP, Layur Fish (Trichiurus lepturus)*

**PENERAPAN *SANITATION STANDAR OPERATING PROCEDURES*  
(SSOP) DAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)  
PADA PEMBEKUAN IKAN LAYUR (*Trichiurus lepturus*)  
DI PT PUTRI INDAH BELAWAN**

Disusun Oleh :

Didik Kurniawan

19.4.09.046



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 *SANITATION STANDAR OPERATING PROCEDURES* (SSOP) DAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) PADA PEMBEKUAN IKAN LAYUR (*Trichiurus lepturus*) DI PT PUTRI INDAH BELAWAN

Nama Taruna : Didik Kurniawan

NIT : 19.4.09.046

Tanggal Ujian : 11 Juni 2022

Disetujui oleh,

Ketua Komisi Pembimbing

Anggota Komisi Pembimbing

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

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

Ketua Program Studi  
Pengolahan Hasil Laut

Aulia Azka, S.Pi, M.Si  
NIDN: 3923028901

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

2. Basri, A.Pi, M.Si

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan Rahmat dan Hidayah-Nya serta Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik Akhir (KPA) dengan judul “Penerapan *Sanitation Standar Operating Procedures* (SSOP) dan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada pembekuan ikan layur (*Trichiurus lepturus*) di PT Putri Indah Belawan” yang dilaksanakan mulai dari 3 Januari – 10 Juni 2022. Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat untuk melaksanakan ujian seminar Laporan Kerja Praktik Akhir yang dilaksanakan pada 11 Juni 2022.

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. 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.
3. Putri Wening Ratrinia, S.Pi, M.Si selaku Ketua Komisi Pembimbing
4. Muh. Suryono, A.Pi, M.P Selaku Anggota Komisi Pembimbing
5. Ayah dan Ibu tercinta yang memberi doa dan dukungan

Demikian laporan ini penulis hadirkan. Penulis berharap kritik dan saran agar dapat lebih baik kedepannya. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat dan pengetahuan bagia semua pembaca.

Dumai, 23 Juli 2022

*Didik Kurniawan*  
19.4.09.046

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1    Latar Belakang .....	1
1.2    Tujuan .....	2
1.3    Manfaat .....	2
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>3</b>
2.1    Ikan Layur .....	3
2.1.1    Klasifikasi Ikan Layur.....	3
2.1.2    Morfologi Ikan Layur.....	3
2.1.3    Kandungan Gizi pada Ikan Layur ( <i>Trichiurus lepturus</i> ).....	4
2.2    Pembekuan Ikan Layur ( <i>Trichiurus lepturus</i> ).....	4
2.3    Persyaratan Mutu Ikan Beku .....	5
2.4 <i>Sanitation Standar Operating Procerdure</i> (SSOP).....	6
2.5 <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) .....	7
<b>BAB III METODOLOGI .....</b>	<b>9</b>
3.1    Waktu dan Tempat .....	9
3.2    Alat dan Bahan .....	9
3.3    Metode Kerja.....	9
3.4    Prosedur Kerja.....	10
3.4.1    Praktik Langsung .....	10
3.4.2    Observasi Lapangan .....	10
3.4.3    Identifikasi Masalah .....	11
3.4.4    Kajian Literatur .....	11
3.4.5    Pengumpulan Data .....	11
3.4.6    Pengolahan Data dan Analisa Data .....	13
<b>BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>15</b>



4.1	Keadaan Umum Perusahaan .....	15
4.1.1	Sejarah Perusahaan.....	15
4.1.2	Visi dan Misi Perusahaan.....	16
4.1.3	Lokasi Perusahaan.....	16
4.1.4	Struktur Organisasi Perusahaan .....	17
4.1.5	Ketenagakerjaan .....	17
4.1.6	Sarana dan Prasarana.....	18
4.1.7	Tata Letak PT Putri Indah Belawan .....	19
4.1.8	Deskripsi Produk.....	19
4.2	Proses Pembekuan Ikan Layur ( <i>Trichiurus lepturus</i> ) .....	20
4.2.1	Penerimaan Bahan Baku .....	20
4.2.2	Penimbangan 1 .....	21
4.2.3	Pencucian 1 .....	22
4.2.3	Sortasi.....	22
4.2.4	Penimbangan II.....	23
4.2.5	Pencucian II.....	24
4.2.6	Penyusunan.....	24
4.2.7	Pembekuan.....	25
4.2.8	Penggelasan.....	25
4.2.9	Pengemasan.....	26
4.2.10	Penyimpanan Beku.....	26
4.2.11	Pemuatan / <i>Stuffing</i> .....	27
4.3	Penerapan <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> (SSOP) .....	27
4.3.1	Keamanan Air dan Es.....	29
4.3.2	Kondisi dan Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Bahan Pangan 30	
4.3.3	Pencegahan Kontaminasi Silang .....	32
4.3.4	Menjaga Fasilitas Pencuci Tangan, Sanitasi dan Toilet.....	33
4.3.5	Proteksi dari Bahan-Bahan Kontaminan .....	34
4.3.6	Pelabelan, Penyimpanan dan Penggunaan Bahan Kimia Berbahaya35	
4.3.7	Pengawasan Kondisi Kesehatan dan Kebersihan Karyawan .....	36
4.3.8	Pengendalian Binatang Pengganggu .....	37

4.4	Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP).....	38
4.4.1	Seleksi Bahan Baku.....	39
4.4.2	Penanganan Ikan dan Pengolahan Ikan.....	40
4.4.3	Penanganan dan Penggunaan Bahan Tambahan, Bahan Penolong, dan Bahan Kimia.....	46
4.4.4	Pengemasan.....	47
4.4.5	Penyimpanan.....	48
<b>BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>51</b>
5.1	Kesimpulan.....	51
5.2	Saran.....	51
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>52</b>



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan layur ( <i>Trichiurus lepturus</i> ).....	3
Gambar 2. Peta Kota Belawan .....	17



## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kadungan gizi dan vitamin pada ikan layur.....	4
Tabel 2. Persyaratan mutu ikan beku .....	6
Tabel 3. Profil perusahaan.....	15
Tabel 4. Struktur organisasi .....	17
Tabel 5. Deskripsi produk ikan layur beku .....	20
Tabel 6. Size ikan layur.....	23
Tabel 7. Kode ikan layur.....	23
Tabel 8. Warna kardus ikan layur beku .....	26
Tabel 9. Hasil analisa penerapan.....	28
Tabel 10. Hasil analisis penerapan SSOP ke 1 di PT Putri Indah Belawan.....	29
Tabel 11. Hasil analisis penerapan SSOP ke 2 di PT Putri Indah Belawan.....	30
Tabel 12. Hasil analisis penerapan SSOP ke 3 di PT Putri Indah Belawan.....	32
Tabel 13. Hasil analisis penerapan SSOP ke 4 di PT Putri Indah Belawan.....	33
Tabel 14. Hasil analisis penerapan SSOP ke 5 di PT Putri Indah Belawan.....	34
Tabel 15. Hasil analisis penerapan SSOP ke 6 di PT Putri Indah Belawan.....	35
Tabel 16. Hasil analisis penerapan SSOP ke 7 di PT Putri Indah Belawan.....	36
Tabel 17. Hasil analisis penerapan SSOP ke 8 di PT Putri Indah Belawan.....	38
Tabel 18. Hasil analisa penerapan GMP pada PT Putri Indah Belawan .....	38
Tabel 19. Hasil analisa penerapan GMP ke 1 pada PT Putri Indah Belawan .....	39
Tebal 20. Hasil analisa penerapan GMP ke 2 pada PT Putri Indah Belawan .....	41
Tabel 21. Bangunan dan Fasilitas UPI.....	42
Tabel 22. Hasil analisis penerapan GMP ke 3 di PT Putri Indah Belawan.....	46
Tabel 23. Hasil analisis penerapan GMP ke 4 di PT Putri Indah Belawan.....	48
Tabel 24. Hasil analisis penerapan GMP ke 5 di PT Putri Indah Belawan.....	48

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Program penerapan cara pengolahan ikan yang baik .....	56
Lampiran 2. Program Pemenuhan Persyaratan Prosedur Oprasi Standar Sanitasi ....	70
Lampiran 3. Struktur organisasi .....	79
Lampiran 4. Diagram Alir Proses Produksi Ikan Layur Beku .....	80
Lampiran 5. Layout PT Putri Indah .....	81
Lampiran 6. Hasil Wawancara Kepada Narasumber .....	82
Lampiran 7. Analisa penerapan GMP bangunan dan fasilitas UPI pada PT Putri Indah Belawan.....	84
Lampiran 8. Sertifikat SKP .....	87
Lampiran 9. Laporan Hasil Uji .....	88

