

**PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
PADA PROSES PEMBEKUAN IKAN MALONG
(*Muraenesox cinerus*) DI PT. SURYA SEPAKAT
PULAU BANGKA**

**Disusun Oleh:
Nur Setriani
19.4.09.058**



**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
POLITEKNIK KELAUTAN DAN PERIKANAN DUMAI
PROGRAM STUDI PENGOLAHAN HASIL LAUT
2022**

PERNYATAAN MENGENAI KPA DAN SUMBER INFORMASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan Kerja Praktek Akhir dengan judul “Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Proses Pembekuan Ikan Malong (*Muraenesox cinerus*) Di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka” 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, 14 Juli 2022

Nur Setriani
19.4.09.058



RINGKASAN

NUR SETRIANI. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Proses Pembekuan Ikan Malong (*Muraenesox cinerus*) Di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka. Di bimbing Oleh Nirmala Efri Hasibuan, S.Si,M.Si Dan Putri Wening Ratrinia, S.Pi, M.Si.

PT. Surya Sepakat Pulau Bangka merupakan industri yang memproduksi pengolahan hasil perikanan salah satunya produk ikan malong beku. Produk ikan malong beku didukung oleh persyaratan kelayakan dasar yang meliputi GMP. Tujuan dari pelaksanaan Kerja Praktek Akhir ini adalah untuk mengetahui penerapan GMP di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka. Kerja praktek akhir ini dilaksanakan pada tanggal 2 januari-10 juni 2022. Di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka ini menggunakan metode pengumpulan data kualitatif secara observasi, wawancara, dokumentasi, *study literature* dan partisipasi aktif. Pengolahan data dilakukan dengan teknik tabulating.

Prodesur pengolahan malong di PT. Surya Sepkat Pulau Bangka yang dimulai dari penerimaan bahan baku, penyiangan, pencucian, sortir/size, penyusunan, ABF, *glazing*, pengemasan, penyimpanan, pemuatan. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT. Surya Sepakat Pulau bangka dapat dikatakan baik hal itu dapat dilihat dari persentase aspek *Good Manufacturing Practice* (GMP) dengan nilai 91, 81%. Program GMP perusahaan telah memenuhi persyaratan standar Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 75/M-IND/PER/7/2010. Namun untuk kategori lantai, dinding dan pengawasan proses masih rendah dan perlu adanya tindakan perbaikan.

Kata kunci : *Muraenesox cinerus*, *Good Manufacturing Practices*

SUMMARY

*NUR SETRIANI. Application of Good Manufacturing Practices (GMP) Freezing Process of Malong Fish (*Muraenesox cinerus*) at PT. Surya Agrees on Bangka Island. Supervised by Nirmala Efri Hasibuan, S.Si, M.Si and Putri Wening Ratrinia, S.Pi, M.Si.*

PT. Surya Sepakat Pulau Bangka is an industry that produces fishery products, one of which is frozen malong fish. Frozen malong fish products are supported by basic eligibility requirements which include GMP. The purpose of the implementation of this Final Job Training is to find out the application of GMP in PT. Surya Agrees on Bangka Island. This final practical work was carried out on January 2-10 June 2022. At PT. Surya Sepakat Pulau Bangka uses qualitative data collection methods by observation, interviews, documentation, literature study and active participation. Data processing is done by tabulating technique.

Malong processing procedures at PT. Surya Sepkat Pulau Bangka starting from receiving raw materials, weeding, washing, sorting/size, arrangement, ABF, glazing, packaging, storage, loading. Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) at PT. Surya agrees Bangka Island can be said to be good, it can be seen from the percentage of Good Manufacturing Practice (GMP) aspects with a value of 91, 81%. The company's GMP program has met the standard requirements of the Minister of Industry of the Republic of Indonesia No. 75/M-ENG/PER/7/2010. However, for the category of floor, wall and process supervision, it is still low and corrective action is needed Keywords: *Muraenesox cinereus, Good Manufacturing Practices*

Keyword : Muraenesox cinereus, Good Manufacturing Practices

**PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
PADA PROSES PEMBEKUAN IKAN MALONG
(*Muraenesox cinerus*) DI PT. SURYA SEPAKAT
PULAU BANGKA**

Disusun Oleh:
Nur Setriani
19.4.09.058



Laporan Kerja Praktik Akhir
Sebagai 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 *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
PADA PROSES PEMBEKUAN IKAN MALONG
(*Muraenesox cinerus*) DI PT. SURYA SEPAKAT PULAU
BANGKA

Nama Taruna : Nur Setriani

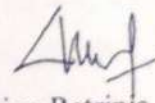
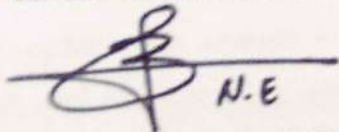
NIT : 19.4.09.058

Tanggal Ujian : Kamis, 14 Juli 2022

Disetujui Oleh :

Ketua Komisi Pembimbing

Anggota Komisi Pembimbing



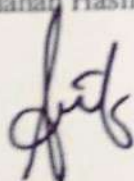
Nirmala Efri Hasibuan, S.Si., M.Si

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

NIDN : 3915099201

NIDN : 3928019301

Ketua Program Studi
Pengolahan Hasil Laut



Aulia Azka, S.Pi., M.Si

NIDN : 3923018901

Diketahui Oleh,

Direktur

Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai



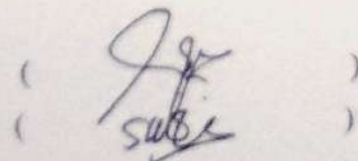
Dr. Yaser Krisnafi, S.St.Pi., M.T

NIDN : 3920127701

Penguji Luar Komisi pada Ujian Akhir :

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

2. Sumartini, S.Pi., M.Sc (



KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirobbil'alamin sebagai tanda puji syukur kepada Allah Swt. Tuhan yang Maha Esa. Yang telah melimpahkan hidayah dan rahmatnya sehingga penulis diberi kesempatan menyelesaikan laporan (KPA) “Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Proses Pembekuan Ikan Malong (*Muraenesox cinereus*) Di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka”.

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 menyelesaikan. Untuk itu dalam 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. Nirmala Efri Hasibuan, S.Si, M.Si selaku ketua komisi pembimbing laporan KPA.
4. Putri Wening Ratrinia, S.Pi, M.Si selaku anggota komisi pembimbing laporan KPA.
5. PT. Surya Sepakat Pulau Bangka yang telah menerima dan memberi pengalaman pada KPA.
6. Ayah dan Ibu tercinta yang telah memberikan doa dan dukungan.

Penulis menyadari bahwa laporan ini memiliki kekurangan, saran dan kritikan diharapkan yang membangun untuk kesempurnaan penulis Kerja Praktek Akhir (KPA).

Dumai, 14 Juli 2022

Nur Setriani

19.4.09.058

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	2
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat.....	2
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Klasifikasi Ikan Malong (<i>Muraenesox cinerus</i>)	3
2.2 Komposisi Kimia Ikan Malong (<i>Muraenesox cinerus</i>)	3
2.3 Proses Pembekuan Ikan Malong (<i>Muraenesox cinerus</i>)	4
2.4 GMP (<i>Good Manufacturing Practices</i>)	4
BAB 3 METODOLOGI	6
3.1 Waktu Dan Tempat	6
3.2 Alat Dan Bahan	6
3.3 Alur Proses Pembekuan Ikan Malong (<i>Muraenesox cinerus</i>)	7
3.4 Alur Proses Langkah Kerja Pembekuan Ikan Malong (<i>Muraenesox cinerus</i>)	8
3.5 Metode Pengumpulan Data	8
3.6 Teknik Pengolahan Data	9
3.7 Jenis Data	10
3.8 Pengolahan Data Analisa Data	12
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN	13
4.1 Keadaan Umum Perusahaan	13
4.1.1 Sejarah Perusahaan	13
4.2 Lingkungan Dan Pemasaran	14
4.2.1 Struktur Organisasi Perusahaan	15
4.3 Sarana Dan Prasarana	15
4.3.1 Prasarana	17

4.4 Deskripsi Produk	18
4.4.1 Penerimaan Bahan Baku	19
4.4.2 Penyiangan	19
4.4.3 Pencucian	20
4.4.4 Sortir/Size	20
4.4.5 Penimbangan	21
4.4.6 Penyusunan	21
4.4.7 Air Blast Frezeer (ABF)	22
4.4.8 Glazing	22
4.4.9 Pengemasan	23
4.4.10 Penyimpanan	24
4.4.11 Pemuatan	24
4.5 GMP (<i>Good Manufacturing Practices</i>)	25
BAB 5 PENUTUP	42
5.1 Kesimpulan	42
5.2 Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	43



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Malong (<i>Muraenesox cinerus</i>)	3
Gambar 2. Peta Perusahaan	6
Gambar 3. Alur Proses Pembekuan Ikan Malong (<i>Muraenesox cinerus</i>).....	7
Gambar 4. Alur Proses Langkah Kerja Pembekuan Ikan Malong (<i>Muraenesox cinerus</i>).....	8
Gambar 5. Profil Perusahaan	13
Gambar 6. Struktur Organisasi Perusahaan	15
Gambar 7. Penerimaan Bahan Baku	19
Gambar 8. Penyiangan	19
Gambar 9. Pencucian	20
Gambar 10. Sortir/ Size	20
Gambar 11. Penimbangan	21
Gambar 12. Penyusunan	21
Gambar 13. <i>Glazing</i>	23
Gambar 14. Pengemasan	23
Gambar 15. Pemuatan	24



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Kimia Ikan Malong (<i>Muraenesox cinerus</i>).....	4
Tabel 2. Alat Untuk Proses Ikan Malong (<i>Muraenesox cinerus</i>).....	6
Tabel 3. Bahan Untuk Proses Ikan Malong(<i>Muraenesox cinerus</i>).....	6
Tabel 4. Sarana Dan Prasarana Proses Pembekuan Ikan Malong (<i>Muraenesox cinerus</i>).....	18
Tabel 5. Deskripsi Produk.....	18
Tabel 6. Aspek GMP (<i>Good Manufacturing Practices</i>) PT. Surya Sepakat Pulau Bangka	26
Tabel 7. Hasil analisis penerapan GMP lingkungan dan lokasi produksi di PT. Surya Sepakat Pulau BangkaLokasi	27
Tabel 8. Hasil analisis penerapan (GMP) bangunan di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka	28
Tabel 9. Hasil analisis penerapan (GMP) lantai di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka	29
Tabel 10. Hasil analisis penerapan (GMP) dinding di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka	30
Tabel 11. Hasil dan analisis penerapan (GMP) langit-langit di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka.....	31
Tabel 12. Hasil dan analisis penerapan (GMP) pintu di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka Pintu	31
Tabel 13. Hasil dan analisis penerapan (GMP) jendela di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka Pintu Jendela	32
Tabel 14. Hasil dan analisis penerapan (GMP) fasilitas sanitasi di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka.....	33
Tabel 15. Standar persyaratan kualitas air minum.....	34
Tabel 16. Hasil dan analisis penerapan (GMP) peralatan pengolahan di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka Karyawan	35
Tabel 17. Hasil dan analisis penerapan (GMP) karyawan di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka.....	36
Tabel 18. Hasil dan analisis penerapan (GMP) manajemen pengawasan proses di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka	37

Tabel 19. Hasil dan analisis penerapan (GMP) pencatatan dan Dokumentasi di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka.....	38
Tabel 20. Hasil dan analisis penerapan (GMP) bahan di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka	39
Tabel 21. Hasil dan analisis penerapan (GMP) pengemasan di PT. Surya Sepakat Pulau Bangka.....	40



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. GMP Produk Ikan Malong (<i>Muraenesox cinerus</i>)	44
Lampiran 2. Alur Proses Ikan Malong (<i>Muraenesox cinerus</i>)	49
Lampiran 3. Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP)	50
Lampiran 4. Sertifikat HACCP	51
Lampiran 5. Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP)	52
Lampiran 6. Keamanan Air	53
Lampiran 7. Uji Organoleptik	54
Lampiran 8. Hasil Wawancara	56

