

**PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) DAN
SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDUR (SSOP) PADA
PEMBEKUAN IKAN TUNA LOIN DI PT. WINSON PRIMA SEJAHTERA
MEDAN, SUMATERA UTARA**

Disusun Oleh:

Zulfatiani

19.4.09.064



**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN POLITEKNIK
KELAUTAN DAN PERIKANAN DUMAIPROGRAM STUDI
PENGOLAHAN HASIL LAUT**

2022

PERNYATAAN MENGENAI KPA DAN SUMBER INFORMASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa Laporan Kerja Praktik Akhir dengan judul “PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) DAN *SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDUR* (SSOP) PADA PEMBEKUAN IKAN TUNA DI PT. WINSON PRIMA SEJAHTERA MEDAN, SUMATERA UTARA” 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 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, 29 Juli 2022



Zulfatiani
19.4.09.064

RINGKASAN

ZULFATIANI. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedur* (SSOP) Pada pembekuan ikan tuna di PT. Winson Prima Sejahtera, Medan, Sumatera Utara. Dibimbing oleh Putri Wening Ratrinia, S.Pi, M.Si dan Shiffa Febyarandika Shalichaty, S.Pi, M.Si.

PT. Winson Prima Sejahtera adalah perusahaan yang bergerak dibidang proses pengolahan ikan tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*). PT. Winson Prima Sejahtera adalah salah satu perusahaan yang memiliki akreditasi A untuk daerah Sumatera Utara. Hal ini dapat dilihat pada sertifikat terlampir. Produk yang dihasilkan perusahaan ini telah berhasil menembus pasar internasional. Tujuan dari pelaksanaan Kerja Praktek Akhir ini adalah untuk mengetahui dan memahami proses pembekuan ikan tuna dan penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan SSOP (*Standard Sanitation Operating Procedures*). Kerja praktik akhir telah dilaksanakan pada tanggal 2 Januari - 10 Juni 2022 di PT. Winson Prima Sejahtera Medan Sumatera Utara. Data yang dikumpulkan berupa data kualitatif dan kuantitatif yang berkaitan dengan melakukan observasi, dokumentasi dan studi pustaka. Pengolahan data dilakukan dengan teknik *tabulating* dan *editing*.

Prosedur pengolahan ikan tuna loin di PT. Winson Prima Sejahtera yang di mulai dari penerimaan bahan baku, pencucian 1, penampungan dingin sementara, pemotongan kepala dan penyiangan, pencucian 2, pembentuka loin (*loining*), pengulitan (*trimming*), penimbangan 1 (*weighing*), pembungkusan (*wrapping*), perlakuan Carbon Monoksida (CO), pendinginan (*chilling*), perapihan 2 (*trimming*), *cutting* (pemotongan loin), pemvakuman, pembekuan, pengecekan akhir, deteksi logam, pengepakan dan pelabelan, penyimpanan beku, dan *stuffing*.

Kata kunci : GMP, Pembekuan, SSOP, Tuna (*Thunnus albacares*)

SUMMARY

ZULFATIANI, Application *Good Manufacturing Practices (GMP) DAN Sanitation Standard Operating Procedur (SSOP)* On freezing tuna of at PT. Winson Prima Sejahtera, Medan, North Sumatera. Accompanied by Putri Wening Ratrinia S.Pi, M.Si and Shiffa Febyarandika Shalichaty, S.Pi, M.Si.

PT. Winson Prima Sejahtera is a company engaged in the processing of yellowfin tuna (Thunnus albacares). PT. Winson Prima Sejahtera is one of the companies that has an A accreditation for the North Sumatera area. This can be seen in the attached certificate. The products produced by this company have successfully penetrated the international market. The purpose of this final job training is to know and understand the process of freezing tuna and understand the process of freezing tuna the application of GMP (Good Manufacturing Practices) and SSOP (Standard Sanitation Operating Procedures). The final practical work has been carried out on January 02- June 28 2022 at PT. Winson Prima Sejahtera Medan, North Sumatera. The data collected is in the form of qualitative and quantitative data related to conducting observations, documentation and literature studies. Data processing is done by tabulating and editing techniques.

Loin tuna processing procedures at PT. Winson Prima Sejahtera starting from receiving raw materials, washing 1, temporary cold storage, cutting heads and weeding, washing 2, forming loin (loining), trimming, weighing 1, wrapping, carbon treatment Monoxidw (CO), chilling, CO gas removal, trimming, cutting (cut loin), vacumming, freezing, final checking, metal detection, packaging and labeling, frozen storage, and stuffing.

Keywords: Freezing, GMP, SSOP, Tuna (Thunnus albacares)

**PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) DAN
SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDUR (SSOP) PADA
PEMBEKUAN IKAN TUNA LOIN DI PT. WINSON PRIMA SEJAHTERA
MEDAN, SUMATERA UTARA**

Disusun Oleh:

Zulfatiani

19.4.09.064



Laporan Kerja Praktek 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

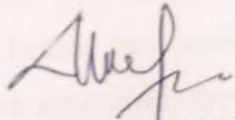
Judul : PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
DAN *SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDUR*
(SSOP) PEMBEKUAN IKAN TUNA LOIN DI PT. WINSON
PRIMA SEJAHTERA, MEDAN SUMATERA UTARA.

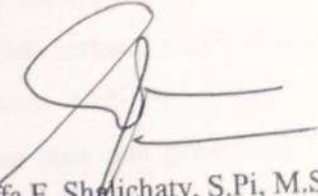
Nama Taruna : Zulfatiani
NIT : 19.4.09.064
Tanggal Ujian : 15 Juli 2022

Disetujui oleh,

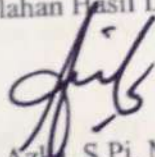
Ketua Komisi Pembimbing

Anggota Komisi Pembimbing


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



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

Ketua Program Studi
Pengolahan Hasil Laut


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

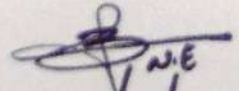
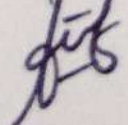
Diketahui Oleh Direktur
Politeknik Kelautan Dan Perikanan Dumai




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

Penguji Luar Komisi pada Ujian Akhir

1. Nirmala Efri Hasibuan, S.Si, M.Si
2. Aulia Azka, S.Pi, M.Si

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan Rahmat dan Hidayah sehingga dapat menyelesaikan laporan Kerja Praktik Akhir dengan judul “Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Sanitation Standard Operating Procedur (SSOP)* pada pembekuan ikan tuna di PT. Winson Prima Sejahtera, Medan, Sumatera Utara” yang akan dilaksanakan 2 Januari - 10 Juni 2022, kegiatan ini dilakukan dengan praktik langsung di PT. Winson Prima Sejahtera. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Dr. Yaser Krisnafi, S. St. Pi., M.T selaku Direktur Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai yang telah memberikan izin untuk melakukan Praktik Kerja Akhir 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 Kepala Prodi yang senantiasa mendukung dan memantau kami dalam setiap kegiatan terkhusus dalam melaksanakan Kerja Peraktik Akhir (KPA) ini dengan tuntas.
3. Putri Wening Ratrinia, S.Pi, M. Si ketua komisi pembimbing yang telah memberikan bimbingan kepada penulis.
4. Shiffa Febyarandika Shalichaty, S.Pi, M.Si selaku anggota komisi pembimbing yang telah memberikan bimbingan kepada penulis.
5. Nirmala Efri Hasibuan, S.Si, M.Si dan Aulia Azka, S.Pi, M.Si selaku dosen penguji.
6. PT. Winson Prima Sejahtera selaku tempat berlansungnya Kerja Praktik Akhir (KPA).

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan ini jauh dari kata sempurna baik dalam teknik penulisan, tata bahasa, isi maupun penyampaiannya.Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun.

Dumai, Juni 2022

Zulfatiani

Nit 19.4.09.064

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Manfaat.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Ikan Tuna.....	4
2.1.1 Komposisi Gizi Ikan Tuna	5
2.1.2 Syarat mutu dan keamanan produk	5
2.1.3 Proses Pembekuan Ikan Tuna.....	6
2.2 Pengertian <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)	10
2.2.1 Tujuan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)	10
2.2.2 Manfaat <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP).....	11
2.2.3 Penerapan <i>Cara Pengolahan Ikan Yang Baik (Good Manufacturing Practices)</i> pada Unit Pengolahan Ikan	11
2.3 Pengertian <i>Sanitation Standart Operating Procedur</i> (SSOP)	13
2.3.2 Persyaratan umum Penerapan <i>Sanitation Standart Operating Procedure</i> (SSOP)	14
BAB III. METODOLOGI	15
3.1 Waktu dan tempat.....	15
3.2 Alat dan Bahan	15
3.3 Metode.....	15
3.4 Teknik Pengumpulan.....	16
3.5 Pengolahan data dan analisis data	16
3.6 Prosedur Kerja.....	17
BAB IV. PEMBAHASAN	17
4.1 Keadaan Umum Perusahaan.....	18

4.1.1 Sejarah Singkat dan Lokasi	18
4.1.2 Visi dan Misi Perusahaan	18
4.1.3 Struktur Organisasi.....	19
4.1.4 Tenaga Kerja	19
4.1.5 Pembagian Jam Kerja.....	20
4.1.6 Sarana dan Prasana.....	20
4.2 Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) Pada Alur Proses	
Pengolahan Ikan Tuna Loin	21
4.2.1 Penerimaan Bahan Baku	21
4.2.2 Pencucian 1.....	22
4.2.3 Penampungan dingin sementara.....	23
4.2.4 Pemotongan kepala.....	24
4.2.5 Pencucian 2.....	24
4.2.6 Pembentukan loin.....	24
4.2.7 Pembuangan kulit.....	25
4.2.8 <i>Trimming</i> 1 (perapihan 1).....	26
4.2.9 Penimbangan	27
4.2.10 Perlakuan CO (Karbon Monoksida).....	27
4.2.11 Pendingian.....	28
4.2.12 Perapihan 2.....	28
4.2.13 Pempvakuman	29
4.2.14 Pembekuan	30
4.2.15 Pemeriksaan akhir	30
4.2.16 Deteksi logam.....	31
4.2.17 Pengemasan dan pelabelan	31
4.3 Persyaratan Operasional	32
4.3.1 Pengamatan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP).....	32
4.4 Aspek Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP).....	34
4.4.1 Lokasi Sarana Produksi.....	34
4.4.2 Lantai.....	35
4.4.3 Dinding.....	36
4.4.4 Atap	36

4.4.5 Pintu	37
4.4.6 Penerangan	37
4.4.7 Toilet	38
4.5 Penerapan <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> (SSOP).....	39
4.5.1 Keamanan air dan es	39
4.5.2 Kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan.....	40
4.5.3 Pencegah kontaminasi silang	40
4.5.4 Menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet.	41
4.5.5 Proteksi dari bahan-bahan kontaminasi.....	42
4.5.6 Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan kimia berbahaya	42
4.5.7 Pengawasan kondisi kesehatan dan kebersihan karyawan.....	42
4.5.8 Pengendalian hama.....	43
BAB V. KESIMPULAN	44
5.1 Kesimpulan.....	44
5.2 Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	49



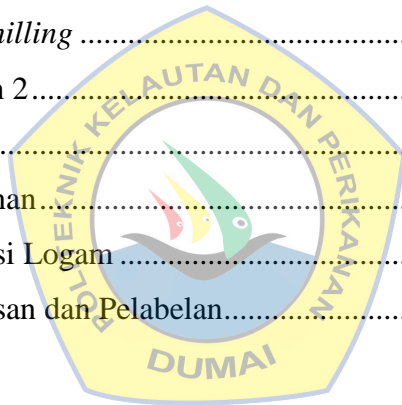
DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi gizi ikan tuna sirip kuning per 100g daging.	5
Tabel 2. Persyaratan mutu dan keamanan tuna loin beku.....	6
Tabel 3. Jumlah Tenaga Kerja	20
Tabel 4. Sarana dan Prasarana	20
Tabel 5. Toilet Karyawan Laki-laki	38
Tabel 6. Toilet Karyawan Perempuan.....	39



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Tuna.....	4
Gambar 2. PT. Winson Prima Sejahtera	15
Gambar 3. Diagram Alir Prosedur Kerja	17
Gambar 4. Penerimaan Bahan Baku	22
Gambar 5. Pencucian 1	23
Gambar 6. Penimbunan Sementara	23
Gambar 7. Pemotongan Kepala.....	24
Gambar 8. Pembentukan Loin.....	25
Gambar 9. Pembuangan Kulit.....	26
Gambar 10. Perapihan 1 (<i>Trimming 1</i>)	26
Gambar 11. Penyuntikan Gas CO	27
Gambar 12. Ruang <i>Chilling</i>	28
Gambar 13. Perapihan 2.....	29
Gambar 14. <i>Vacuum</i>	29
Gambar 15. Pendinginan.....	30
Gambar 16. Pendeteksi Logam	31
Gambar 17. Pengemasan dan Pelabelan.....	32



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 2. <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>	50
Lampiran 3. Sertifikat PMMT/HACCP PT Winson Prima Sejahtera	68
Lampiran 4. Tata Letak PT. Winson Prima Sejahter	69
Lampiran 5. Dokumentasi.....	70
Lampiran 6. Catatan penerimaan bahan baku sensori.....	71
Lampiran 7. Indikator Score Sheet Grade Tuna Utuh.....	72
Lampiran 8. Hasil pengujian Histamin	73

