

ADLN - PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

**PENERAPAN *SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE*  
(SSOP) PADA *FILLET* IKAN KAKAP MERAH (*Lutjanus sanguineus*)  
DI PT. KELOLA MINA LAUT, GRESIK**

**PRAKTEK KERJA LAPANG  
PROGRAM STUDIBUDIDAYA PERAIRAN**



Oleh :  
**YUSTIKA**  
MADIUN – JAWA TIMUR

**FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN  
UNIVERSITAS AIRLANGGA  
SURABAYA  
2015**

LAPORAN PKL      PENERAPAN SANITATION STANDARD      YUSTIKA

## Surat Pernyataan

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : YUSTIKA

NIM : 141211132033

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa laporan PKL yang berjudul : **PENERAPAN *SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SSOP) PADA *FILLET IKAN KAKAP MERAH* (*Lutjanus sanguineus*) DI PT. KELOLA MINA LAUT, GRESIK** adalah benar hasil karya saya sendiri. Hal-hal yang bukan karya saya dalam laporan PKL tersebut diberi tanda citasi dan ditunjukkan dalam daftar pustaka.

Apabila dikemudian hari terbukti pernyataan saya tidak benar, maka saya bersedia menerima sanksi akademik yang berlaku di Universitas Airlangga, termasuk berupa pembatalan nilai yang telah saya peroleh pada saat ujian dan mengulang pelaksanaan PKL.

Demikian surat pernyataan yang saya buat ini tanpa ada unsur paksaan dari siapapun dan dipergunakan sebagaimana mestinya.

Surabaya, 26 Oktober 2015

Yang membuat pernyataan



YUSTIKA

NIM. 141211132033

**PENERAPAN SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE  
(SSOP) PADA FILLET IKAN KAKAP MERAH (*Lutjanus sanguineus*)  
DI PT. KELOLA MINA LAUT, GRESIK**

Oleh :

**YUSTIKA**

**NIM. 141211132033**

**Mengetahui,**

Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan,  
Universitas Airlangga



**Prof. Dr. Hj. Sri Subekti, drh., DEA.**  
NIP. 19520517 197803 2 001

**Menyetujui,**

Dosen Pembimbing,

**Rahayu Kusdarwati., Ir. M.kes.**  
NIP. 19591022 1986012 001

**PENERAPAN *SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE*  
(SSOP) PADA *FILLET IKAN KAKAP MERAH (Lutjanus sanguineus)*  
DI PT. KELOLA MINA LAUT, GRESIK**

Oleh :

**YUSTIKA**

NIM : 141211132033

Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh, kami berpendapat bahwa Praktek Kerja Lapang (PKL) ini, baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan

Telah diujikan pada

Tanggal : 18 Juni 2015

**KOMISI PENGUJI**

Ketua : Rahayu Kusdarwati, Ir., M.Kes.

Anggota : Annur Ahadi Abdillah, S.Pi., M.Si.

Eka Saputra, S.Pi.,M.Si.

Surabaya, 26 Oktober 2015

Fakultas Perikanan dan Kelautan  
Universitas Airlangga  
Dekan,



Prof. Dr. Hj. Sri Subekti, drh., DEA  
NIP. 19520517 197803 2 001



**RINGKASAN**

**YUSTIKA. Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) Pada *Fillet* Ikan Kakap Merah (*Lutjanus Sanguineus*) di PT. Kelola Mina Laut, Gresik. Dosen Pembimbing Rahayu Kusdarwati., Ir. M. kes.,**

*Sanitation Standard Operating Procedure* merupakan aplikasi dasar yang harus dipelihara dan diterapkan oleh industri pengolahan pangan. *Sanitation Standard Operating Procedure* mampu menjelaskan kinerja perusahaan dalam menjalankan sanitasi dan praktek-praktek yang dipantau, menjadi pedoman dalam menjelaskan prosedur sanitasi secara jelas dan lengkap. Pemantauan intensif sangat diperlukan dalam proses pengolahan, sehingga mutu produk terjamin. Pengolahan perikanan yang memerlukan penerapan SSOP adalah *fillet* ikan kakap merah (*Lutjanus sanguineus*) yang digunakan sebagai bahan baku industri pengolahan produk perikanan. Tujuan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan ini adalah mempelajari secara langsung penerapan SSOP pada *fillet* ikan kakap merah (*Lutjanus sanguineus*) serta mengetahui dan mempraktikkan secara langsung tentang cara dan teknik penanganan ikan dengan penerapan SSOP untuk mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk yang diolah sehingga dapat meningkatkan mutu dan menjaga keamanan pangan.

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan di PT. Kelola Mina Laut Gresik, Jawa Timur pada tanggal 12 Januari – 13 Februari. Metode kerja yang digunakan adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, partisipasi aktif dan studi pustaka.

Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) di PT. Kelola Mina Laut sudah diterapkan sesuai dengan sistem HACCP. Penerapan SSOP meliputi keamanan air dan es, menjaga kondisi kebersihan perusahaan yang kontak langsung dengan makanan, pencegahan kontaminasi silang, kebersihan pekerja, pencegahan atau perlindungan dari kontaminasi, pelabelan dan

## ADLN - PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

penyimpanan, bahan tambahan, bahan pembantu dan bahan beracun yang tepat dan benar, pengendalian kesehatan karyawan, pengendalian dan pemberantasan hama.



**SUMMARY**

**YUSTIKA. The Implementation of *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) In Fish Fillet Red Snapper (*Lutjanus sanguineus*) in PT. Kelola Mina Laut, Gresik. Academic Advisor as Rahayu Kusdarwati., Ir.M.Kes.,***

*Sanitation Standard Operating Procedure* is a basic application that must be maintained and applied by the food processing industry. *Sanitation Standard Operating Procedure* which able to explain the company's performance in carrying out sanitary and practices are monitored and became a guide in explaining sanitation procedures which are clear and complete. Intensive monitoring is needed in a manufacturing process in order to assure the quality. Fishery processing that requires the application of SSOP is red snapper *fillet (Lutjanus sanguineus)* used as raw material processing industry fishery products. The purposes of the implementation of the Field Work Practices are studying the direct application of SSOP on a *fillet* of red snapper (*Lutjanus sanguineus*) and also knowing the implementation to understand and practice directly on how the techniques with the application of SSOP fish handling to prevent the contamination of processed products so that increasing quality and maintain food security.

The Implementation of Field Work Practice was held in PT. Kelola Mina Laut Gresik, East Java on January 12<sup>th</sup> -February 13<sup>rd</sup>. Working method used is descriptive method with data collection includes primary data and secondary data. The data is collected by observations, interviews, active participations and literatures.

The Implementation of *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)* at PT. Kelola Mina Laut has been applied in accordance with the HACCP system. The application of SSOP includes water and ice safety, maintaining hygiene conditions the company in direct contact with food, prevention of cross-contamination, worker hygiene, prevention or protection from contamination,

labeling and storage, supplemental materials, auxiliary materials and toxic materials which are accurate and correct, health control employees, control and eradication of pests.





## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga laporan Praktek Kerja Lapangan (PKL) tentang penerapan *sanitation standard operating procedure* pada proses *fillet* ikan kakap merah ini dapat terselesaikan. Laporan ini disusun berdasarkan hasil praktek kerja lapang yang telah dilaksanakan di PT. Kelola Mina Laut yang terletak di JL. K.I.G Raya Selatan Kav. C-5, Gresik pada tanggal 12 Januari hingga 13 Februari 2015.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih banyak kekurangan, sehingga kritik dan saran sangat penulis harapkan demi perbaikan dan kesempurnaan laporan ini. Penulis berharap semoga laporan praktek kerja lapang ini dapat bermanfaat bagi semua pihak, terutama bagi mahasiswa Teknologi Industri Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga, Surabaya.

Surabaya, Juni 2015

Penulis

### UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Allah SWT karena telah memberikan limpahan rahmat-Nya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini dengan tepat waktu.
2. Orang tua dan keluarga yang senantiasa memberikan dukungan moril dan materil kepada penulis sehingga dapat terselesaikannya praktek kerja lapangan ini dengan baik.
3. Prof.Dr.Hj. Sri Subekti, Drh.,DEA.selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga yang memberikan kesempatan kepada penulis dalam melaksanakan praktek kerja lapangan.
4. Ibu Rahayu Kusdarwati, Ir., M.Kes sebagai Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis sejak penyusunan proposal hingga terselesaikannya penyusunan laporan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini dengan tepat waktu.
5. Bapak Eka Saputra S.Pi., M.Si. dan Bapak Anur Ahadi Abdillah S.Pi., M.Si. selaku dosen penguji yang telah banyak memberikan pengarahan dan saran yang membangun dalam penyelesaian laporan Praktek Kerja Lapangan.
6. Bapak Pebru Yuwono sebagai Pembimbing lapangan Praktek Kerja Lapangan yang memberikan ilmu pengetahuan dan wawasan kepada penulis selama penulis melakukan praktek kerja lapangan di PT. Kelola Mina Laut, Gresik.
7. Teman –teman baracuda 2012 yang selalu memberi dukungan dan semangat.
8. Semua pihak yang telah membantu sehingga laporan Praktek Kerja Lapangan ini dapat terselesaikan.

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
RINGKASAN .....	iv
SUMMARY .....	vi
KATA PENGANTAR .....	viii
UCAPAN TERIMA KASIH .....	ix
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR TABEL .....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xv
I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan .....	3
1.3 Manfaat .....	3
II TINJAUAN PUSTAKA .....	4
2.1 Deskripsi Ikan Kakap Merah .....	4
2.1.1 Klasifikasi .....	4
2.1.2 Morfologi .....	4
2.1.3 Komposisi Kandungan Gizi Kakap Merah .....	5
2.2 Proses <i>Fillet</i> Ikan Kakap Merah .....	6
2.2.1 Definisi <i>Fillet</i> .....	6
2.2.2 Proses <i>Fillet</i> Ikan Kakap .....	7
2.2.3 Pengawasan Mutu <i>Fillet</i> Ikan .....	8
2.3 Hubungan antara <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> (SSOP) dengan <i>Hazard Analisis Critical Control Point</i> (HACCP) dan <i>Good Manufacturing Practise</i> (GMP) .....	9
2.4 Penerapan <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> (SSOP).....	10
2.4.1 Pengertian <i>Sanitation Sandard Operating Procedure</i> (SSOP).....	10
2.4.2 Tujuan dan Manfaat Penerapan <i>Sanitation Standart Operating Procedure</i> (SSOP).....	10
LAPORAN PKL      PENERAPAN SANITATION STANDARD      YUSTIKA	

2.4.3 Kunci Pelaksanaan	
<i>Sanitation Sandard Operating Procedure(SSOP)</i> .....	11
III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN .....	15
3.2 Tempat dan Waktu .....	15
3.2 Metode Kerja .....	15
3.3 Metode Pengumpulan Data .....	15
3.3.1 Data Primer .....	15
3.3.2 Data Sekunder .....	17
IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	18
4.1 Sejarah PT. Kelola Mina Laut .....	18
4.2 Visi dan Misi PT. Kelola Mina Laut .....	20
4.3 Lokasi Perusahaan .....	21
4.4 Struktur Organisasi .....	22
4.5 Ketenagakerjaan .....	26
4.6 Sarana Prasarana .....	27
4.6.1 Bangunan atau Ruang .....	27
4.6.2 Peralatan .....	32
4.7 Tahapan Proses Produksi <i>Fillet</i> Ikan Kakap Merah .....	35
4.7.1 <i>Receiving</i> (Penerimaan) .....	35
4.7.2 Pencucian 1 ( <i>Washing 1</i> ) .....	36
4.7.3 Sortasi 1 .....	36
4.7.4 Penimbangan 1 .....	37
4.7.5 Pencucian 2 ( <i>Washing 2</i> ) .....	37
4.7.6 Penyisikan ( <i>scalling</i> ) .....	38
4.7.7 Penyilangan (Penghilangan isi Perut) .....	38
4.7.8 Pencucian 3( <i>Washing 2</i> ) .....	39
4.7.9 <i>Fillet</i> .....	39
4.7.10 <i>Trimming</i> .....	39
4.7.11 Penimbangan 2 .....	39
4.7.12 IWP ( <i>Individual Wrapping Packed</i> ) .....	40
4.7.13 Penyusunan dalam <i>long pan</i> ( <i>Arranging</i> ) .....	40
4.7.14 Pembekuan dengan ABF ( <i>Air Blast Freezer</i> ) .....	41
4.7.15 <i>Metal Detecting</i> .....	41
4.7.16 <i>Packaging</i> .....	41
4.7.17 Penyimpanan di <i>Cold storage</i> .....	41
4.8 Penerapan <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> ) (SSOP).....	42
4.8.1 Keamanan Air Proses dan Es .....	42
4.8.2 Kondisi Kebersihan Perusahaan yang Kontak Langsung dengan Makanan.....	44
4.8.3 Pencegahan Kontaminasi Silang .....	46
LAPORAN PKL      PENERAPAN SANITATION STANDARD      YUSTIKA	



4.8.4 Kebersihan Pekerja .....	50
4.8.5 Pencegahan atau Perlindungan dari Kontaminasi .....	53
4.8.6 Pelabelan dan Penyimpanan, Bahan Tambahan, Bahan Pembantu dan Bahan Beracun yang Tepat dan Benar .....	54
4.8.7 Pengendalian Kesehatan Karyawan .....	55
4.8.8 Pengendalian dan Pemberantasan Hama .....	56
4.10 Hambatan dan Upaya Penanggulangan dalam Penerapan SSOP .....	57
V SIMPULAN DAN SARAN.....	58
5.1 Simpulan .....	58
5.2 Saran .....	59
DAFTAR PUSTAKA .....	60
LAMPIRAN .....	63

**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Komposisi kimia ikan kakap merah .....	6
2. Penggunaan <i>chlorin</i> PT. Kelola Mina Laut .....	43
3. Penandaan karyawan tiap divisi .....	48
4. Data Toilet Karyawan unit ikan .....	52
5. Desinfektan yang digunakan di PT. Kelola Mina Laut .....	54

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Ikan Kakap Merah ( <i>Lutjanus sanguineus</i> ) .....	4
2. Alur proses produksi .....	47



**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Peta Lokasi Praktek Kerja Lapang .....	65
2. Sruktur organisasi Unit Ikan PT. Kelola Mina Laut Gresik, Jawa Timur .....	66
3. Diagram Proses Pengolahan Air .....	67
4. Diagram Proses Pengolahan Es Flake dan Penggunaan Es Balok .....	68
5. Alat yang digunakan dalam proses produksi <i>fillet</i> ikan kakap merah ( <i>Lutjanus sanguineus</i> ) .....	69
6. Seragam dan alat sanitasi .....	70
7. <i>Pest Control</i> .....	71
8. Surat Keterangan Melaksanakan Praktek Kerja Lapang di PT. Kelola Mina Laut .....	72
9. Layout Unit Ikan PT. Kelola Mina Laut.....	73