

**PENERAPAN HACCP PADA PENGOLAHAN  
IKAN GINDARA (*Lepidocybium flavobrunneum*) BEKU  
DI PT. TRIDAYA ERAMINA BAHARI**

**SKRIPSI**

Oleh:  
**LIDYA DWI HANDAYANI**  
**2010016211019**



**PRODI PEMANFAATAN SUMBERDAYA PERIKANAN  
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN  
UNIVERSITAS BUNG HATTA  
PADANG  
2024**

**PENERAPAN HACCP PADA PENGOLAHAN  
IKAN GINDARA (*Lepidocybium flavobrunneum*) BEKU  
DI PT. TRIDAYA ERAMINA BAHARI**

**SKRIPSI**

**LIDYA DWI HANDAYANI**  
**2010016211019**



*Skripsi ini diajukan untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana  
Perikanan pada Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan*

**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN  
UNIVERSITAS BUNG HATTA  
PADANG  
2024**

## HALAMAN PENGESAHAN

**Judul** : Penerapan HACCP pada Pengolahan Ikan Gindara  
(*Lepidocybium flavobrunneum*) Beku di PT. Tridaya  
Eramina Bahari.

**Nama** : Lidya Dwi Handayani

**NPM** : 2010016211019

**Prodi** : Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan

**Fakultas** : Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Bung Hatta

Diketahui oleh,  
Dekan Fakultas Perikanan dan  
Ilmu Kelautan



Prof. Dr. Ir. Yusra, M.Si.

Disetujui oleh:  
Dosen Pembimbing

Ir. Yempita Efendi, M.S

Tanggal Lulus

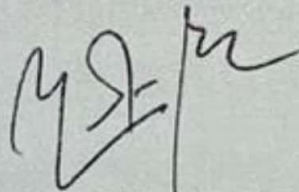
02 Mei 2024



**Skripsi ini telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji pada Ujian Sarjana  
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan  
Universitas Bung Hatta  
Padang**

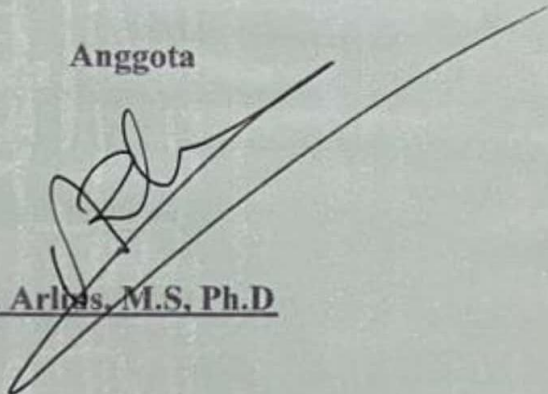
**Pada Tanggal, 02 Mei 2024**

**Ketua Sidang:**



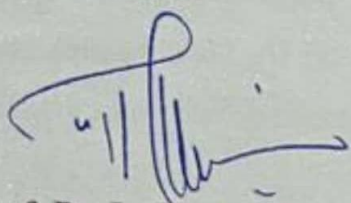
**Ir. Yempita Efendi, M.S**

**Anggota**



**Ir. Arlis, M.S, Ph.D**

**Anggota**



**Prof. Dr. Ir. Yusra, M.Si.**

## RINGKASAN

**LIDYA DWI HANDAYANI, NPM : 2010016211019, Penerapan HACCP pada Pengolahan Ikan Gindara (*Lepidocybium flavobrunneum*) Beku di PT. Tridaya Eramina Bahari. Dibimbing oleh Bapak YEMPITA EFENDI.**

HACCP merupakan salah satu konsep dan strategi untuk menjamin keamanan dan mutu pangan yang dianggap lebih aman serta telah diakui efektifitasnya secara internasional. PT. Tridaya Eramina Bahari merupakan perusahaan yang bergerak dibidang eksportir ikan laut dengan merujuk HACCP sebagai sistem analisis dan pengendalian resiko kesehatan yang terkait produk pangan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pelaksanaan pengawasan mutu melalui penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada pengolahan Ikan Gindara (*Lepidocybium flavobrunneum*) beku di PT. Tridaya Eramina Bahari. Penelitian ini bersifat deskriptif dengan menggunakan metode survei melalui wawancara dan melakukan observasi langsung. Metode analisis data yang digunakan yaitu deskriptif kuantitatif. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa dari seluruh tahapan proses pada pengolahan Ikan Gindara (*Lepidocybium flavobrunneum*) di PT. Tridaya Eramina Bahari berdasarkan 12 langkah tahapan penerapan HACCP, ditetapkan 3 titik kendali kritis (CCP) yaitu pada tahapan penerimaan bahan baku, tahap pengemasan dan pelabelan, kemudian pada tahap pemeriksaan metal detektor. Berdasarkan data yang diperoleh pada saat penerimaan bahan baku, sampel yang digunakan memenuhi persyaratan dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh PT. Tridaya Eramina Bahari. Selanjutnya pada pengemasan dan pelabelan juga didapatkan hasil kelayakan berdasarkan *form analisis packing* yang disediakan oleh perusahaan. Pada pemeriksaan metal detektor, juga diperoleh hasil kelayakan berdasarkan analisis *form record of checking metal detector* dari dokumen HACCP perusahaan.

**Kata Kunci : CCP, Gindara, HACCP, Tridaya**

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	i
<b>RINGKASAN.....</b>	ii
<b>DAFTAR ISI.....</b>	iii
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	v
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	vi
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	vii
<b>1. PENDAHULUAN.....</b>	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	3
1.3 Manfaat Penelitian .....	3
<b>2. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	4
1.2 Ikan Gindara ( <i>Lepidocybium flavobrunneum</i> ).....	4
2.2 Alur Proses Pengolahan Ikan Gindara.....	5
2.3 HACCP ( <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> ).....	7
2.3.1 Pengertian HACCP.....	7
2.3.2 Penerapan HACCP.....	7
<b>3. METODE PENELITIAN.....</b>	13
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	13
3.2 Bahan dan Alat.....	13
3.3 Metode Penelitian.....	13
3.4. Prosedur Kerja.....	14
3.5 Analisis Data.....	15
<b>4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	16
4.1 Profil PT. Tridaya Eramina Bahari.....	16
4.1.1 Lokasi Perusahaan.....	16
4.1.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	16
4.2 Proses Pengolahan Ikan Gindara Beku.....	18
4.3 Penerapan HACCP pada Pengolahan Ikan Gindara ( <i>Lepidocybium flavobrunneum</i> ) Beku di PT. Tridaya Eramina Bahari.....	22
4.3.1 Menetapkan Tim HACCP.....	23
4.3.2 Menetapkan Deskripsi Produk.....	25
4.3.3 Mengidentifikasi Tujuan Produk.....	28
4.3.4 Penyusunan Diagram Alir Proses.....	28
4.3.5 Verifikasi Diagram Alir.....	30
4.3.6 Analisis Bahaya dan Tindakan Pengendalian.....	31
4.3.7 Penentuan Titik Kendali Kritis.....	32
4.3.8 Penentuan Batas Kritis.....	34
4.3.9 Pemantauan Titik Kendali Kritis CCP.....	35
4.3.10 Penentuan Tindakan Perbaikan.....	37
4.3.11 Penentuan Verifikasi.....	38

4.3.12 Pencatatan.....	39
<b>5. PENUTUP.....</b>	<b>40</b>
5.1 Kesimpulan.....	40
5.2 Saran.....	40
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>41</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>44</b>

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
<b>Gambar 1.</b> Ikan Gindara ( <i>Lepidocybium flavobrunneum</i> ).....	4
<b>Gambar 2.</b> Lokasi Penelitian “PT.Tridaya Eramina Bahari”.....	13
<b>Gambar 3.</b> Berbagai Olahan Ikan Gindara ( <i>Lepidocybium flavobrunneum</i> ) .....	17
<b>Gambar 4.</b> Pengujian Histamin oleh Staff QC.....	18
<b>Gambar 5.</b> Staff QC dan Staff Produksi.....	19
<b>Gambar 6.</b> Diagram Alir Proses Ikan Gindara ( <i>Lepidocybium flavobrunneum</i> ).....	29
<b>Gambar 7.</b> Layout Ruang Produksi PT. Tridaya Eramina Bahari.....	30
<b>Gambar 8.</b> CCP Decission tree PT. Tridaya Eramina Bahari.....	32
<b>Gambar 9.</b> Grafik Uji Organoleptik Penerimaan Bahan Baku Ikan Gindara ( <i>Lepidocybium flavobrunneum</i> ).....	36
<b>Gambar 10.</b> Lokasi CCP di PT. Tridaya Eramina Bahari.....	37



## DAFTAR TABEL

	Halaman
<b>Tabel 1.</b> CCP Identification PT. Tridaya Eramina Bahari.....	14
<b>Tabel 2.</b> Jadwal Penelitian.....	15
<b>Tabel 3.</b> Job Description Tim HACCP PT. Tridaya Eramina Bahari.....	24
<b>Tabel 4.</b> Deskripsi Produk Ikan Gindara ( <i>Lepidocybium Flavobrunneum</i> )...	25
<b>Tabel 5.</b> Matriks Penilaian.....	31
<b>Tabel 6.</b> Penetapan Standar Bahaya.....	31
<b>Tabel 7.</b> Identifikasi Titik Kendali Kritis.....	33
<b>Tabel 8.</b> Batas Kritis CCP PT. Tridaya Eramina Bahari.....	35

## **DAFTAR LAMPIRAN**

	Halaman
<b>Lampiran 1.</b> Denah Perusahaan.....	43
<b>Lampiran 2.</b> Susunan Tim HACCP PT. Tridaya Eramina Bahari.....	48
<b>Lampiran 3.</b> Analisis Bahaya PT. Tridaya Eramina Bahari.....	49
<b>Lampiran 4.</b> Data Analisis Penerimaan Bahan Baku.....	55
<b>Lampiran 5.</b> Data Analisis Packing dan Label.....	56
<b>Lampiran 6.</b> Data Analisis Metal Detector.....	58
<b>Lampiran 7.</b> Form Record of Raw Materials.....	59
<b>Lampiran 8.</b> Form Packing.....	60
<b>Lampiran 9.</b> Form Record of Checking Metal Detector.....	61
<b>Lampiran 10.</b> Dokumentasi Penelitian.....	62

# 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Potensi sumber daya perikanan di Indonesia saat ini sangat menjanjikan, terutama dari kelompok ikan pelagis besar yang setiap tahun volume produksinya terus meningkat (**Hasibuan et al., 2020**). Selama tahun 2018-2022, komoditas ini memiliki rata-rata kontribusi sebesar 44,01% dari total ekspor perikanan tangkap. Berdasarkan Data Statistik **Kementrian Kelautan Perikanan tahun 2023**, capaian nilai ekspor perikanan diperkirakan tumbuh 8,84% dengan nilai USD 6,22 miliar hingga Desember 2022 dibanding akhir tahun 2021. Untuk terus meningkatkan capaian nilai ekspor perikanan Indonesia, hal penting yang perlu dilakukan adalah meningkatkan mutu ikan dan produk ikan yang akan diekspor. Industri perikanan termasuk industri pengolahan hasil perikanan diharuskan untuk menerapkan sistem jaminan mutu dan keamanan pangan agar produk makanan yang dihasilkan dapat diterima dan memenuhi regulasi yang telah ditetapkan oleh masing-masing negara (**Vatria, 2020**).

Menurut **Deni, (2023)** teknik pengawasan mutu produk akhir dinilai belum mampu untuk memberikan jaminan mutu bahwa produk makanan yang diolah bebas dari kontaminasi. Langkah pertama yang dapat memberikan jaminan keamanan makanan adalah dikembangkan sistem yang dapat mencegah kemungkinan terjadinya resiko bahaya selama pengolahan makanan. Salah satu konsep dan strategi untuk menjamin keamanan dan mutu pangan yang dianggap lebih aman serta telah diakui efektifitasnya secara internasional adalah sistem manajemen keamanan pangan HACCP. Pendekatan melalui HACCP membantu perencanaan dan operasional dalam kegiatan produksi pangan yang memfokuskan pengendalian pada berbagai bahaya (*hazard*) secara langsung (**Prayitno, 2019**).

Di Indonesia, pelaksanaan HACCP telah diatur dalam Keputusan Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan Nomor 75/KEP-BKIPM/2020 tentang Petunjuk Teknis Penerapan Sistem Mutu Berdasarkan Konsep Program Manajemen Mutu Terpadu / *Hazard Analysis*

*and Critical Control Point* dimana setiap unit pengolahan ikan yang akan melakukan ekspor diwajibkan untuk menerapkan sertifikasi HACCP dari BKIPM (**Badan Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan, 2020**).

PT. Tridaya Eramina Bahari merupakan perusahaan yang bergerak di bidang eksportir ikan laut dengan merujuk HACCP grade A sebagai sistem analisis dan pengendalian resiko kesehatan yang terkait produk pangan. Berbagai jenis produk andalan diantaranya yaitu ikan tuna, marlin, *oilfish*, *octopus* dan wahoo. Ikan tersebut ada yang berbentuk ikan utuh, tubuh ikannya saja (*fillet*), potong 4 bagian (*split*), loin, kubus, steak, portion dan berbagai macam bentuk lainnya sesuai permintaan *buyer*. Adapun negara tujuan ekspor seperti Prancis, Portugal, Jerman, Belanda, Thailand, Vietnam dan Jepang (**Kumara, 2020**). Perusahaan tersebut mendapatkan pengesahan dari Departemen Perindustrian dan Perdagangan Republik Indonesia dengan No. 1184/09-04/PK/XII/94. Saat ini perusahaan memfokuskan kegiatannya 100% untuk ekspor hasil produksi dengan bahan baku dan produk dominan yaitu produk beku (**Rohaini, 2020**).

Berdasarkan **Hasibuan et al., (2020)** menyatakan bahwa PT. Tridaya Eramina Bahari telah menerapkan sistem HACCP dalam menjaga keamanan produk tuna loin beku. Namun ada tahapan proses yang perlu diperhatikan sehingga mencegah munculnya bahaya keamanan pangan. Tahapan tersebut adalah penerimaan bahan baku, pengemasan dan pelabelan, serta pengecekan logam berat.

Pemeriksaan atau analisis terhadap bahaya ini harus dilaksanakan, sebagai tahap utama untuk mengidentifikasi semua bahaya yang mungkin terjadi bila produk pangan dikonsumsi. Penerapan HACCP pada UPI akan membantu memberikan jaminan terhadap konsumen bahwa pangan yang diproduksi telah melalui proses penjaminan keamanan yang baik (**Bahar et al., 2022**).

Pada saat magang di PT. Tridaya Eramina Bahari, penulis melihat dan mengikuti alur proses pengolahan produk. Hasil temuan di lapangan membawa penulis tertarik untuk mempelajari lebih lanjut terkait pengawasan mutu produk di perusahaan tersebut.

Berdasarkan uraian di atas, penulis mengambil judul penelitian yaitu **“Penerapan HACCP pada Pengolahan Ikan Gindara (*Lepidocybium flavobrunneum*) Beku di PT. Tridaya Eramina Bahari.”**

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pelaksanaan pengawasan mutu melalui penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada pengolahan Ikan Gindara (*Lepidocybium flavobrunneum*) beku di PT. Tridaya Eramina Bahari.

## **1.3 Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini yaitu:

1. Bagi perusahaan, penelitian ini mampu memberikan informasi dan masukan dalam penerapan HACCP agar lebih baik kedepannya.
2. Bagi penulis, penelitian ini dapat menjadi pemenuhan syarat akhir dalam memperoleh gelar sarjana, serta mengetahui penerapan HACCP di PT. Tridaya Eramina Bahari sebagai bukti nyata dari teori pembelajaran di perkuliahan.
3. Bagi pembaca, penelitian ini dapat menjadi bahan informasi dan referensi untuk penelitian berikutnya yang berkaitan dengan jaminan mutu dan penerapan HACCP.