

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Secara keseluruhan, pada pengolahan produk Ikan Gindara (*Lepidocybium flavobrunneum*) beku di PT Tridaya Eramina Bahari sudah menerapkan HACCP yang baik dan sesuai dengan konsep Keputusan Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan NOMOR 75/KEP-BKIPM/2020. Dari 16 tahapan proses pengolahan produk, ditetapkan 3 titik sebagai Titik Kendali Kritis (*Critical Control Point*) yaitu pada tahapan penerimaan bahan baku, tahapan pengemasan dan pelabelan, dan pada tahapan pemeriksaan logam (*metal detector*).

5.2. Kritik dan Saran

Sebaiknya PT. Tridaya Eramina Bahari terus meningkatkan pengawasan terhadap tahapan proses produk dan mengoptimalkan pelaksanaan sistem HACCP untuk menuju standar *British Retail Consortium* (BRC). Pedoman aturan yang telah ditetapkan oleh jajaran PT. Tridaya Eramina Bahari sudah terkonsep dengan baik, namun pelaksanaannya di lapangan masih ada yang belum sesuai dengan semestinya.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Karantina Ikan Pengendalian Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan. 2020. *Surat Keputusan No. 75/Kep/Bkipm/2020 Tentang Petunjuk Teknis Penerapan Sistem Mutu Berdasarkan Konsepsi Program Manajemen Mutu Terpadu/Hazard Analysis Critical Control Point*. In Bkipm (Pp. 1–24). Kementerian Kelautan Dan Perikanan.
- Bahar., Nurmaladewi., Lisnawaty, F. M. 2022. Identifikasi Bahaya Dan Penentuan Titik Kendali Kritis Proses Pengasapan Ikan Tuna Di Desa Malalanda Kecamatan Kulisusu Kabupaten Buton Utara. *Koloni: Jurnal Multidisiplin Ilmu*, 1(2), 514–525.
- Basmal, J. 2010. Ikan Gindara (*Lepidocybium flavobrunneum*) Sebagai Sumber Asam Lemak Esensial. *Squalen*. Vol 5 (3).
- Bogor Agricultural University. 2021. V Gambaran Umum Perusahaan. 123dok. Available at [V GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN \(123dok.com\)](https://www.123dok.com) [3 Februari 2024].
- Chiba, T. 2022. Management Of Food Hygiene And Safety By Hazard Analysis And Critical Control Point (Haccp). *Yakugaku Zasshi*, 142(1).
- Daulay, S.S. 2018. Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Dan Implementasinya Dalam Industri Pangan. 123dok. Available at [HACCP dan Implementasinya Dalam Industri \(123dok.com\)](https://www.123dok.com) [3 Februari 2024].
- Deni, S., Talib, A., Laitupa, I.W. 2023. Studi Penerapan HACCP pada Pembekuan Ikan Tuna Madidihang (*Thunnus albacares*) Studi Kasus pada PT. Harta Samudra di Kabupaten Pulau Morotai. *Journal Sains, Sosial dan Humaniora*. Vol. 3 (2) : 74-88
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2023. Introduction To Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP): Rome.
- Grouther, M.M. 2020. Escolar, *Lepidocybium flavobrunneum* (Smith, 1849). Australian Museum. Available at [Escolar, Lepidocybium flavobrunneum \(Smith, 1849\) - The Australian Museum](https://www.australianmuseum.net.au/escolar-lepidocybium-flavobrunneum-smith-1849) [6 Februari 2024]
- Hasibuan, N.E., Azka, A., Rohaini, A. 2020. Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (Haccp) Tuna (*Thunnus* Sp.) Loin Beku Di Pt. Tridaya Eramina Bahari. *Aurelia Journal*. Vol. 2 (1) : 53-62.
- Hamdan, R. 2024. Proses Produksi Fillet Ikan Gindara (*Lepidocybium flavobrenneum*) Beku di PT. Tridaya Eramina Bahari. Laporan Magang

(tidak dipublikasikan). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Bung Hatta.

Handayani, L.D., 2024. Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) *Frozen Portion Skinless Boneless Ikan Gindara* (*Lepidocybium flavobrunneum*) di PT. Tridaya Eramina Bahari. Laporan Magang (Tidak Dipublikasikan). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Bung Hatta.

Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2023. Rencana Pengelolaan Perikanan Tuna, Cakalang dan Tongkol. Direktorat Sumber daya Ikan Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap. KKP. Jakarta.

Kumara, I.S., Kusumawati, A. 2020. Sistem Informasi Proses Produksi PT Tridaya Eramina Bahari. *Jurnal Sains dan Teknologi*, Volume 7 (2).

Lasmi, L., Nuraenah, N., Nofreeana, A., 2021. Potensi Edible Coating Gelatin Dengan Penambahan Kuersetin Terhadap Pembentukan Histamin Pada Daging Ikan Tongkol Selama Penyimpanan. *Manfish Journal*, Volume 1 (3), 152-160.

Mamuaja, C.F. 2016. Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan. Unsrat Press. Manado.

Prayitno, A.D., Sigit, M.B. 2019. Penerapan 12 tahapan hazard analysis critical control point (HACCP) sebagai system keamanan pangan pada produk udang (panko ebi). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 24(2), 100-111.

PT. Tridaya Ermina Bahari. (2023). Dokumen No. TEB/I/7/2023 Tentang Job Description of HACCP Team. In PT. Tridaya Eramina Bahari.

PT. Tridaya Ermina Bahari. (2023). Dokumen No. TEB/BAG.1/10/2023 Tentang Product Deskripsi. In PT. Tridaya Eramina Bahari.

PT. Tridaya Ermina Bahari. (2023). Dokumen No. TEB/BAG.1/10/2023 Tentang Production Flow. In PT. Tridaya Eramina Bahari.

Qomarudin, A., Fitriyah, H., Hermawan, S. 2023. Implementasi Keberhasilan Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hazard Analisis and Critical Control Point Melalui Peningkatan Kompetensi Sumber Daya Manusia. *Jurnal Bisnis dan Manajemen*. Vol 10 (1) : 19-36.

Rohaini, A., 2020. Penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Tuna (*Thunnus sp.*) Loin Beku di PT. Tridaya Eramina Bahari. Politeknik Kelautan dan Perikanan. Program Studi Pengolahan Hasil Laut. Dumai.

- Shabrina, L., Sumiyanto, W., Mulyani, H., Sipahutar, Y. H., 2022. Alur Produksi Ikan Layur (*Trichiurus lepturus*) Beku di PT. LPB Belawan-Sumatera Utara. Prosiding Simposium Nasional IX. Kelautan dan Perikanan. Makasar.
- Vatria, B. 2016. Program Manajemen Mutu Terpadu Berdasarkan Konsepsi HACCP. *Jurnal Vokasi* 5(1): 104-114
- Vatria, B. 2020. *Manual HACCP-Based Intagrated Quality Management Program of Raw Frozen Shrimp at PT. Pulaumas Khatulistiwa*. PT. PMK. Pontianak
- Vatria, B. 2022. *Review : Penerapan Sistim Hazard Analysis And Critical Control Point (Haccp) Sebagai Jaminan Mutu Dan Keamanan Pangan Hasil Perikanan*. *Manfish Journal*. Vol 2 (2) : 104-113.