

**PENERAPAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR SANITASI  
(SOPS) PADA PENGOLAHAN TUNA LOIN (*Thunnus albacares*)  
BEKU DI PT. TRIDAYA ERAMINA BAHARI**

**SKRIPSI**

**DARLIANI**  
**2010016211001**



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

**PENERAPAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR SANITASI  
(SOPS) PADA PENGOLAHAN TUNA LOIN (*Thunnus albacares*)  
BEKU DI PT. TRIDAYA ERAMINA BAHARI**

**SKRIPSI**

**DARLIANI**  
**2010016211001**

**Skripsi Ini Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar  
Sarjana pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan  
Universitas Bung Hatta**



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

## LEMBAR PENGESAHAN

**Judul** : Penerapan Standar Operasional Prosedur Sanitasi (SOPS) Pada Pengolahan Tuna Loin (*Thunnus albacares*) Beku di PT. Tridaya Eramina Bahari

**Nama** : Darliani

**NPM** : 2010016211001

**Program Studi** : Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan

**Fakultas** : Perikanan dan Ilmu Kelautan

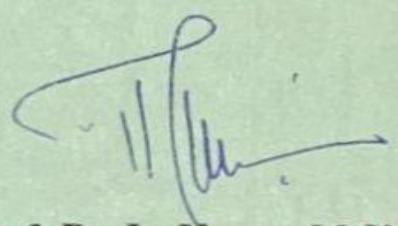
**Universitas** : Bung Hatta

Diketahui oleh,  
**Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan**



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

Disetujui oleh,  
**Pembimbing**



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

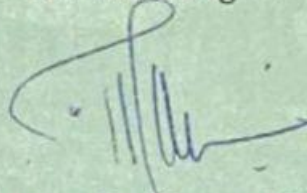
**Skripsi ini telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji pada Ujian Sarjana  
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan**

**Universitas Bung Hatta**

**Padang**

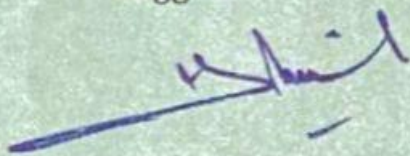
**Pada Tanggal, 03 Juni 2024**

**Ketua Sidang :**



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

**Anggota**



**Ir. Yuspardianto, M.Si**

**Anggota**



**Bukhari, S.Pi, M.Si**

## RINGKASAN

**DARLIANI, NPM : 2010016211001, PENERAPAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOPS) PADA PENGOLAHAN TUNA LOIN (*Thunnus albacares*) BEKU DI PT. TRIDAYA ERAMINA BAHARI. Dibimbing oleh Prof. Dr. Ir. Yusra, M.Si.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan standar operasional prosedur sanitasi (SOPS) pada pengolahan tuna loin (*Thunnus albacares*) beku di PT. Tridaya Eramina Bahari. Dan diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat memberikan informasi bagi perusahaan pengolahan dan dapat dijadikan bahan masukan dalam penerapan SOPS agar dapat berjalan lebih baik. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif. Penelitian ini dilakukan dengan cara observasi, survei, wawancara langsung dan menggunakan kuesioner. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif kualitatif dan disajikan dalam bentuk gambar dan tabel. Hasil penelitian menjelaskan bahwa *Standart Sanitation Operation Procedure* (SSOP) merupakan salah satu persyaratan kelayakan dasar untuk melakukan pengawasan terhadap kondisi sanitasi lingkungan agar prosedur yang dihasilkan aman berkaitan dengan semua sarana pengolahan, sarana kebersihan, personil dan lingkungan di Unit Pengolahan Ikan (UPI) yang dituangkan dalam rancangan SSOP. PT. Tridaya Eramina Bahari merupakan salah satu perusahaan perikanan yang bergerak dalam pengolahan ikan. Produk andalannya yaitu ikan tuna dan marlin, ikan tersebut diekspor ke Negara Prancis, Portugal, Jerman, Belanda, Thailand, Jepang dan Vietnam. Di PT. Tridaya Eramina Bahari belum menerapkan sepenuhnya standar operasional prosedur sanitasi (SOPS) tepatnya pada tahapan packing masih ada juga karyawan yang tidak memakai sarung tangan saat memasukan loin kedalam plastik loin dan pada saat memasuki ruang proses masih ada juga beberapa karyawan yang tidak cuci tangan dan mencelupkan kaki ke dalam bak pencuci kaki.

**Kata Kunci : SSOP, Tridaya, Loin Tuna**

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISL</b> .....	ii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	v
<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
2.1 Ikan Tuna ( <i>Thunnus albacares</i> ) .....	4
2.1.1 Morfologi Dan Klasifikasi Ikan Tuna ( <i>Thunnus albacares</i> ) .....	4
2.1.2 Komposisi Kimia Ikan Tuna .....	5
2.2 Sistem Keamanan Pangan .....	6
2.2.1 Proses Kerusakan Fisik .....	7
2.2.2 Proses Kimia .....	8
2.3 Alur Proses Pengolahan Tuna Loin ( <i>Thunnus albacare</i> ) Beku .....	9
2.4 Prinsip Pembekuan .....	10
2.5 Tujuan Pembekuan Ikan .....	11
2.6 Jenis-Jenis Alat Pembekuan .....	11
2.7 Tuna Loin Beku .....	13
2.7.1 Definisi Produk .....	13
2.8 Persyaratan Mutu Tuna Loin Beku .....	14
2.9 <i>Standard Sanitation Operating Procedure</i> (SSOP) .....	14
<b>3. METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	17
3.1 Waktu Dan Tempat .....	17
3.2 Alat Dan Bahan .....	17
3.3 Metode Penelitian .....	17
3.4 Prosedur Penelitian .....	19
3.4.1 Data Primer .....	20
3.4.2 Data Sekunder .....	20
3.5 Analisa Data .....	20
<b>4. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	21
4.1 Keadaan Umum PT. Tridaya Eramina Bahari .....	21
4.2 Struktur Organisasi dan Ketenagakerjaan .....	22

4.3	Proses Pengolahan Tuna Loin ( <i>Thunnus albacares</i> ) Beku .....	23
4.4	Program Kelayakan Dasar Dan Tingkat Penerapannya .....	38
4.5	Penerapan Standar Operasional Prosedur Sanitasi (SOPS) di PT. Tridaya Eramina Bahari.....	39
4.6	Rekomendasi Tindak Lanjut Penerapan (SOPS) di PT. Tridaya Eramina Bahari..	52
<b>5.</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>57</b>
5.1	Kesimpulan.....	57
5.2	Saran.....	57
	<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>59</b>
	<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>66</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Proksimat Ikan Tuna .....	5
2. Persyaratan Mutu Tuna Loin Beku.....	14
3. Praktek Penerapan SOPS di PT Tridaya Eramina Bahari.....	19
4. Cara Proses Pengolahan Tuna Loin ( <i>Thunnus albacares</i> ) Beku Di PT. Tridaya Eramina Bahari.....	23
5. Praktek Penerapan SOPS Pada Pengolahan <i>Tuna Loin</i> ( <i>Thunnus albacares</i> ) Beku di PT. Tridaya Eramina Bahari.....	39
6. Rekomendasi Tindak Lanjut Penerapan Standar Operasional Prosedur Sanitasi (SOPS) di PT. Tridaya Eramina Bahari.....	52



## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan Tuna Sirip Kuning ( <i>Thunnus albacares</i> ) .....	4
2. Alur Proses Pengolahan Tuna Loin ( <i>Thunnus albacares</i> ) Beku Di PT. Tridaya Eramina Bahari.....	9
3. Lokasi Penelitian.....	17
4. Diagram Alur Proses <i>Frozen Pelagic</i> .....	18
5. Struktur Organisasi PT. Tridaya Eramina Bahari.....	22
6. Penerimaan Bahan Baku.....	25
7. Sortasi.....	26
8. Penimbangan 2.....	27
9. <i>Cutting</i> .....	28
10. <i>Trimming</i> .....	29
11. Penimbangan 3.....	30
12. Pencucian.....	31
13. Penyusunan Dalam Pan .....	32
14. <i>ABF</i> .....	33
15. <i>Glazing</i> .....	34
16. Penimbangan 4.....	34
17. <i>Packing</i> Dan <i>Labeling</i> .....	35
18. <i>Metal Detecting</i> Dan <i>Straping</i> .....	36
19. Penyimpanan 2.....	37
20. <i>Stuffing</i> .....	38
21. Kran Air Untuk Sanitasi .....	43
22. Pakaian Lengkap Karyawan .....	44

23. Peralatan Bersih .....	45
24. Fasilitas Pencuci Tangan.....	46
25. Alkohol 75%.....	47
26. Tempat Penyimpanan <i>End Product</i> .....	48
27. Peralatan Pertolongan Pertama (P3K).....	49
28. Adanya Tirai Sebelum Pintu Masuk .....	50
29. Kondisi Diluar Perusahaan.....	55

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kuesioner Implementasi SSOP .....	66
2. Dokumentasi Penelitian .....	70

# 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kepulauannya terluas di dunia, dengan potensi kelautan yang besar sehingga kekayaan yang tidak ternilai harganya. Namun luasnya perairan belumlah tergali optimal. Ada beberapa aspek yang mempengaruhi produksi perikanan yaitu, kemampuan mengelola sumberdaya alam yang ada, dari segi pemodalan, segi teknologi, maupun jumlah tenaga kerja pada sektor ini (**Sofiyanti dan Suartini, 2016**).

Perikanan merupakan suatu kegiatan perekonomian yang memanfaatkan sumber daya alam perikanan dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan teknologi untuk kesejahteraan manusia dengan mengoptimalkan dan memelihara produktivitas sumber daya perikanan dan kelestarian lingkungan. Untuk mempengaruhi selera masyarakat maka dari itu dilakukan pengawetan meningkatkan nilai ekspor dan nilai gizi (**Ashari, 2020**).

Pembekuan merupakan proses pengolahan yakni, suhu produk bahan pangan yang diturunkan dibawah titik beku, sejumlah air berubah menjadi kristal es. Dan pembekuan ikan bertujuan untuk mempertahankan kesegaran dan mutu ikan dalam jangka waktu yang panjang, dan proses pembekuan dapat menghambat pertumbuhan bakteri, aktivitas enzim atau oksidasi oksigen yang dapat menyebabkan kemunduran mutu (pembusukan) atau dapat juga menyebabkan kerusakan pada ikan (**Aqilla et al., 2023**).

PT Tridaya Eramina Bahari merupakan salah satu perusahaan perikanan yang bergerak dalam pengolahan ikan. Produk andalannya merupakan ikan tuna dan marlin. Ikan tersebut diekspor ke Negara Prancis, Portugal, Jerman, Belanda, Thailand, Jepang dan Vietnam. Perusahaan ini menambah terus kapasitas ekspornya, agar bisa melayani pesanan dari pelanggannya. Sistem yang digunakan juga masih manual dengan menggunakan *Microsoft Office* dan penyimpanan data setiap bagian masih menggunakan buku besar (**Kumara dan Kusumawati, 2020**).

Berdasarkan penelitian (**Hikmawan et al., 2023**), analisis penerapan SSOP pada perusahaan Nifari Food cukup diterapkan, namun hanya ada beberapa hal yang belum sesuai seperti, tidak adanya fasilitas cuci tangan, alat pengering atau kain bersih untuk mengeringkan tangan. Serta penggunaan bahan non pangan belum diawasi atau

dipantau oleh penanggung jawab produksi, pengawasan hanya dilakukan sekilas saja dan tidak memperhatikan bahaya non pangan jika mencemari produk secara langsung. Serta karyawan yang kurang kesadaran terhadap memperhatikan perlengkapan APD.

*Standard Sanitation Operating Procedure* (SSOP) merupakan prosedur pelaksanaan standar sanitasi yang harus dipenuhi oleh sebuah unit pengolahan ikan untuk mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk yang diolah. Program kelayakan dasar erat kaitannya dengan mutu suatu produk seperti tuna beku. Apabila program kelayakan dasar telah dilaksanakan dengan baik, maka diharapkan dapat menghasilkan produk tuna beku yang berkualitas dan mampu bersaing dalam pasar global (Ashari, 2020).

Pengendalian mutu adalah kegiatan yang dimulai dari pengendalian standar mutu bahan, standar proses produksi pada bahan setengah jadi sampai standar pengiriman. Secara garis besar mutu dapat dibagi menjadi pengendalian mutu bahan baku, pengendalian dalam proses produksi dan pengendalian produk akhir. Pengendalian mutu adalah upaya pencegahan dalam memenuhi syarat kelayakan dasar yang sesuai dengan pendekatan HACCP, dilakukan sebagai pencegahan terhadap mutu produk yang telah diterapkan. Hal tersebut tidak hanya dengan pencegahan tetapi juga harus ada tindakan perbaikannya. Langkah awal yang dilakukan adalah pencegahan secara bersih dan higienis (Arthatiati, 2008).

Berdasarkan praktek dilapangan pada waktu magang di PT. Tridaya Eramina Bahari cara pengolahan yang dilakukan kurang sanitasi dan higienies dan juga masih tergolong rendah. Ketika ada produk yang terjatuh kelantai pasti tidak disemprotkan dengan alkohol, malah langsung dipacking. Hal ini merupakan masalah yang akan berdampak pada produk yang sedang diproduksi. Berdasarkan hal tersebut maka penulis ingin melakukan penelitian dengan judul “**Penerapan Standar Operasional Prosedur Sanitasi (SOPS) Pada Pengolahan Tuna Loin (*Thunnus albacares*) Beku di PT. Tridaya Eramina Bahari**”.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui penerapan standar operasional prosedur sanitasi (SOPS) pada pengolahan tuna loin (*Thunnus albacares*) beku di PT. Tridaya Eramina Bahari.

## **1.3 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat yang didapatkan dari penelitian ini yaitu dapat memastikan mutu produk dan menjamin tingkat dasar pengendalian keamanan pangan dalam pengolahan loin tuna (*Thunnus albacares*) beku di PT. Tridaya Eramina Bahari.