

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian penerapan standar operasional prosedur sanitasi pada pengolahan tuna loin (*Thunnus albacares*) beku di PT. Tridaya Eramina Bahari dapat disimpulkan bahwa PT. Tridaya Eramina Bahari belum menerapkan sepenuhnya standar operasional prosedur sanitasi (SOPS) tepatnya ditahapan packing masih ada juga karyawan yang tidak memakai sarung tangan saat memasukan ikan kedalam plastik dan pada saat memasuki ruang proses masih ada juga karyawan yang tidak mencuci tangan dan mencelupkan kaki di bak pencuci kaki.

5.2 Saran

Sebaiknya PT. Tridaya Eramina Bahari terus meningkatkan pengawasan disetiap tahapan produksi. Dan QC harus mengawasi karyawan yang tidak menerapkan Standar Operasional Prosedur Sanitasi (SOPS) yang ada dan harus mengikuti prosedur yang telah ditetapkan oleh perusahaan agar tidak terjadinya kontaminasi antara produk dengan karyawan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, D.,A., Ridwan, M., dan Sulkifli., 2022. Sistem Penerimaan Bahan Baku Ikan Lemuru (*Sardinella*) Pada Pengalengan Ikan Sarden Di PT. Sarana Tani Pratama Jembrana. Bali. *Journal of Applied Agribusiness and Agrotechnology*. 1(1): 11-20.
- Abdullah, K., dan Tangke, U., 2020. Penerapan HACCP Pada Penanganan Ikan Tuna (*Studi Kasus Pada PT. Santo Alfin Pratama PPN Ternate Kecamatan Kota Ternate Selatan*). *Jurnal Biosainstek*. 3(1): 1-10.
- Adiputra, M., S., Trisnadewi, N., W., Oktaviani, N., P., W., Munthe, S., A., Hulu, V., T., Budiastutik, I., Faridi, A., Ramdany, R., Fitriani, R., J., Tania, P., O., A., Rahmiati, B., F., Lusiana, S., A., Susilawaty, A., Sianturi, E., dan Suryana., 2021. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Medan.
- Amiria, Y., S., dan Rozi, A., 2022. Implementasi *Sanitation Standart Operating Procedure* (SSOP) Pada Proses Pembekuan Ikan Kakaktua (*Stanis Frenalis*) DI PT. Perikanan Indonesia Unit Pengolahan Ikan Kabupaten Simeulue. *Jurnal Perikanan Tropis*. 9(1): 21-35.
- Andrian, W., 2024. Proses Pembekuan Ikan Malong (*Muraenesox cinerus*) Di PT. Kencana Laut Nusantara Bangka Belitung. [Laporan Kuliah Praktek Akhir].
- Anggraeni, D., Asih, A., D., dan Hidayat, T., 2019. Kelayakan Industri Pengolahan Ikan Dan Mutu Produk Umkm Pindang Tongkol Di Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(1): 14-23.
- Ardhanawinata, A., Irawan I., Pagoray H., Fitriyana., Pamungkas B., F., dan Zuraida., I., 2023. Penerapan SSOP (*Sanitation Standart Operation Procedure*) Pada Proses Pembuatan Amplang Di BDS Snack, Balikpapan, Kalimantan Timur. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 11(1): 18-24.
- Arthiati, F. S., 2008. Penerapan Manajemen Mutu Terpadu PT. Maya Food Industries dikota Perkalongan. [Skripsi]. Bogor.
- Ashari, A., 2020. Analisis Penerapan *Sanitation Standart Operation Procedure* (SSOP) Pada Proses Produksi Steak Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) Beku (Studi Kasus CV. Prima Indo Tuna Makassar). [Skripsi]. Makassar.
- Aqilla, T., Purnama, N., R., Perdana, A., W., Nurfadillah, N., Irwan., Aprilla, R., M., dan Efendi, M., J., 2023. Proses Pembekuan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di CV. Novira Abadi. Banda Aceh. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Indonesia*. 3(1): 1-10.
- Ayu, D., F., Efendy, R., Nopiani, Y., Saputra, E., dan Haryani, S., 2022. Pendugaan Umur Simpan Ikan Patin Salai Menggunakan Metode Akselerasi Dengan Kemasan HDPE Dan Teknik Pengemasan Aluminium Foil. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 14(1): 72-80.

- Basri., dan Febrinata H., M., 2021. Penerapan SSOP Pengolahan Ikan Tuna Cube Beku (*Thunnus albacares*) Di PT. Aceh Lampulo Jaya Bahari. Jurnal Ilmu Pertanian, Peternakan, Perikanan dan Lingkungan. 1(2): 123-128.
- Basri., dan Yelofeva, A., 2022. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) Pada Produk Bakso Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo Jawa Barat. Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan. 6(1): 34-45.
- Dharmayanti, N., Handoko, Y., P., dan Renaldy, F., 2023. Penerapan Kelayakan Dasar Dan Karakteristik Proses Pengolahan Tuna (*Thunnus albacares*) Loin Masak Beku. Jakarta Selatan. Seminar Nasional Perikanan Indonesia: 463-477.
- Ditjen P2HP. Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan. 2006. Peningkatan Nilai Tambah Tuna Melalui Teknologi Penanganan dan Pengolahan. Departemen Kelautan Perikanan. Jakarta.
- Dwitasari, D., Yuliati, H., Sipahutar., Hadiwinata, B., dan Afifah, R., A., 2023. Karakteristik Mutu Pengolahan *Yellowfin* Tuna (*Thunnus albacares*) Loin Masak Beku Pada Beberapa Perusahaan di Indonesia. Jakarta. Seminar Nasional Perikanan Indonesia. 277-293.
- Gusdi, A., T., Yuliati, H., dan Sipahutar., 2021. Penerapan *Sanitation Standart Operation Procedure* (SSOP) Dan *Good Manufacturing Practice* (GMP) Dalam Pengolahan *Fillet* Ikan Ekor Kuning (*Caesio cuning*) Beku. Jakarta Selatan. Jurnal Terapan Perikanan dan Kelautan. 2(3): 117-126.
- Hafina, A., Yuliati, H., Sipahutar., dan Siregar, A., N. 2021. Penerapan GMP Dan SSOP Pada Pengolahan Udang *Vannamei* (*Litopenaeus vannamei*) Kupas Mentah Beku Peeled Deveined (PD). Jakarta Selatan. Aurelia Journal. 2(2): 117-131.
- Handoko, Y., P., Siregar, A., N., dan Rondo, A., Y., 2021. Identifikasi Proses Pengolahan dan Karakterisasi Mutu Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) Loin Beku. Jakarta Selatan. Jurnal *Bluefin Fisheries*. 3(1): 15-29.
- Hardinoto, S., dan Idrus S., 2018. Proporsi Dan Kadar Proksimat Bagian Tubuh Ikan Tuna Ekor Kuning (*Thunnus albacares*) Dari Perairan Maluku. Majalah BIAM, 14(2): 51.
- Hasibuan, N., E., Harahap, K., S., dan Emzuhri, N., S., 2021. Penerapan *Traceability* Pengolahan Tuna (*Thunnus albacares*) Loin Beku Di PT. Bahari Prima Manunggal Barat Jakarta. Aurelia Journal. 3(1): 97-105.
- Haq, M., I., 2023. Pengolahan *Fillet* Ikan Gindara (*Lepidocybium flavobrunneum*) Beku Di PT. Tridaya Eramina Bahari. Muara Baaru, Jakarta Utara. [Laporan Praktik Lapang II]

- Haya, S., dan Restuwati I., 2022. Teknik Pembekuan Ikan Tongkol Bentuk Utuh Dengan Metode *Air Blast Freezer*. Bogor. Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan. 16(1): 45-63.
- Hikawan, S., Jurjani N., Trianjari N., Nasution N., Hamiyati I., dan Astuti L. C., 2023. Analisis Penerapan Sanitation Standart Operating Procedure (SSOP) di Nifari Food Cirebon Jawa Barat. Jurnal Tropika Bahari. 1(1): 31-46.
- Indriani, V., Aprianti, A., dan Suryati, T., 2021. Penerapan GMP dan SSOP Dalam Proses Produksi Rending Daging di Produsen Rendang Istana Rendang Jambak. Bogor. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Pertanian. 09(3): 127-137.
- Iranda, C., M., Siahaan., Brevia, R., Nugraha., Rajab, R., A., dan Rasdam., 2022. Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Sanitation Standart Operating Procedure (SSOP)* Pada Proses Pengolahan Tuna Loin (*Thunnus albacares*) Beku di Unit Pengolahan Ikan di Nusa Tenggara Timur. Jurnal Vokasi Ilmu-Ilmu Perikanan 3(1): 13-17.
- Jumakir., 2021. 10 Manfaat dan Khasiat Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) Untuk Kesehatan. Diakses Melalui Website <https://www.kangjo.net/berita/detail/10-manfaat-dan-khasiat-ikan-tuna-sirip-kuning-untuk-kesehatan>
- Karapa, E., Harianto, T., Muhiddin, A., B., dan Irmawaty, R., 2019. Bentuk Dan Dimensi Model Blok Tipe X Penopang Riprap Untuk Perkuat Lereng. Osf.io, November, 293-301.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2019. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan (Nomor 17/PERMENKP/2019). KKP.
- Kumara, S. I., dan Kusumawati A., 2020. Sistem Informasi Proses Produksi PT Tridaya Eramina Bahari. Jakarta. Jurnal Sains dan Teknologi. 7(2): 102-109.
- Lestari, N., Yuwana., dan Efendi, Z., 2015. Identifikasi Tingkat Kesegaran Dan Kerusakan Fisik Ikan Di Pasar Minggu Kota Bengkulu. Jurnal Agroindustri. 5(1): 44-56.
- Lestari, T. R. P., 2020. Penyelenggaraan Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. Jakarta. Jurnal. Masalah-Masalah Sosial. 11(1): 57-72.
- Lukman, H., dan Musnandar E., 2017. Proses Pengolahan Udang Beku (*Frozen Shrimp*) Peeled And Deveined (PD) Dengan Metoda Pembekuan Individually Quick Frozen (IQF) Pada PT. Dua Putri Utama Makmur TBK Pati Jawa Tengah.
- Mareta, D., T., dan Awami, S., N., 2011. Pengawetan Ikan Bawal Dengan Pemasakan Dan Pemanggangan. Yogyakarta. Jurnal Ilmu Pertanian. 7(2): 33-47.

- Marvao, Y., dan Wulandari, T., 2024. Pengolahan Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) Loin Beku di PT. Era Mandiri Cemerlang Kupang Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Pengolahan Hasil Laut Perikanan*. 1(1): 327-333.
- Maulani, A., M., Randi, B., S., Salampessy., dan Darmawan, F., M., 2023. Mutu Ekspor Pengolahan Ikan Tuna (*Thunnus albacares*) Cube Beku. Jakarta Selatan. *Prosiding Seminar Nasional Perikanan*. 191-207.
- Miazwir. 2012. Analisis Aspek Biologi Reproduksi Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) yang Tertangkap di Samudera Hindia. Universitas Indonesia, Depok. [Tesis]. Depok.
- Muhammad, R., Suryanto., Yuliati, H., dan Sipahutar., 2020. Penerapan GMP dan SSOP Pada Pengolahan Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*) Peeled Deveined Tail On (PDTO) Masak Beku di Unit Pengolahan Ikan Banyuwangi. *Seminar Nasional Kelautan dan Perikanan*: 204-221.
- Muliadi, I., Rozi, A., dan Fuadi, A., 2023. Pengaruh Teknik Pembekuan Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Terhadap Organoleptik di PT. Aceh Lampulo Jaya Bahari. *Aceh. Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*. 3(2): 700-709.
- Murniyati, A.,S., dan Sunarman., 2000. Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Yogyakarta. Kanisius.
- Mursyid, S. 2009. *Proses Pengolahan Ikan Beku* : Bogor: PT. Panca Mitra Multi Perdana.
- Ndahawali, D., H., 2016. Mikoorganisme Penyebab Kerusakan Pada Ikan Dan Hasil Perikanan Lainnya. Sulawesi. *Jurnal Pojok Ilmiah*. 13(2): 17-22.
- Noerieana, S., Z., Sasongko., dan Karyadi, H., 2021. Implementasi Pengendalian Bahan Baku Produk Olahan Ikan Pada Usaha Dagang Permata Indah Situbundo. Jawa Timur. *Jurnal Administrasi Bisnis*. 15(2): 40-50.
- Palyama, A., F., dan Dharmayanti, N., 2021. Identifikasi Produktivitas Pengolahan Tuna Beku Pada Maluku Prima Makmur di Kota Ambon. *Jurnal Penuluhan Perikanan dan Kelautan*. 15(1): 1-17.
- Pratiwi, E., M., 2016. Teknik Pembekuan *Fillet* Ikan Kerapu Macan (*Epinephelus fuscoguttatus*) Dengan Metode *Air Blast Freezing* (ABF) Di PT. Inti Luhur Fuja Abadi Kabupaten Pasuruan Jawa Barat. *Jurnal Analisis Pendapatan Dan Tingkat Kesejahteraan Rumah Tangga Petani*. 53(9): 1689-1699.
- Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75/M-Ind/Per/7. 2010. *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Pratices)* (pp. 1-25).
- Perdana, G., M., R., Sumiyanto, W., dan Sipahutar, Y., H., 2019. Penetapan Dan Pengendalian Titik Kendali Kritis Histamin Pada Pengolahan Tuna Steak Beku (*Thunnus albacares*) Di PT. Permata Marindo Jaya Muara Baru Jakarta

- Utara. Jurnal *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*. 1(1): 1-13.
- Prayitno,S., A., dan Tjiptaningdyah R., 2018. Penerapan 12 Tahapan *Hazard Analysis And Critical Control Point* (HACCP) Sebagai Sistem Keamanan Pangan Berbasis Produk Perikanan. Surabaya. Jurnal *Agrica*. 11(2): 79-92.
- Qadri, A., A., 2021. Laporan Praktik Kerja Lapangan 2 Pengolahan *Tuna (Thunnus albacares)* Loin Beku di CV. PRIMA INDO TUNA. [Laporan] Makassar.
- Rahman, A., 2013. Identifikasi Faktor-Faktor Penyebab Penyimpangan Mutu Produk Ikan Teri Nasi (Studi kasus di PT. Kelola Mina Laut Madura Unit Sumenep). Jurnal *Teknologi Industri Pertanian*. 7(1): 43-52.
- Rasjid, A., R., 2014. Studi Tentang Oksidasi Lipida Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Asap Yang Diolah Dan Dipasarkan Manado. Manado. Jurnal *Teknologi Hasil Perikanan*. 2(1): 1-4.
- Ristyanti, E., dan Masithah, E., D., 2021. Penerapan *SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure)* Pada Proses Pembekuan *Cuttlefish (Sepia officinalis)* di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. *Journal of Marine and Coastal Science*. 10(1): 1-17.
- Rusdin, I., Sulistiwati, S., dan Kusumaningrum., 2023. Penerapan *SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure)* Pada Pembuatan Stik Jalee di UMKM Kube Amanah Samarinda. *Journal of Agritechnology and Food Processing*. 3(1): 14-22.
- Santos, O., N., D., Tongkeles, N., S., dan Soi, N., T., 2024. Penerapan *SSOP (Sanitation Standard Operation Procedure)* Pada Proses Pembuatan Stik Bayam Merah di P4S GS Organik Kabupaten Kupang Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Pengolahan Hasil Pertanian*. 1(1): 26-30.
- Setiawan, T., Nurbani, S., Z., dan Hidayah, N., 2023. Pengamatan Alur Proses, Sistem Rantai Dingin, Mutu Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) *Steak* Beku di PT. X. Denpasar Bali. *Seminar Nasional Perikanan Indonesia*. 417-448.
- Setyawan, F., Santoso, H., dan Syauqi, A., 2017. Protein Surimi Ikan Kurisi (*Nemipterus hexodon*) Karena Pengaruh Penyimpanan Beku dan Kontribusinya di Dalam Pemenuhan Kecukupan Protein. Malang. *Jurnal Ilmiah Biosain Tropis*. 3(1): 31-38.
- Sinaga, A., S., 2020. Kajian Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)* Industri Cakalang Loin Masak Beku Di PT. Samudera Perkasa Abadi Sibolga. [Laporan]. Aceh Barat.

- Sofiati, T., Wahab I., dan Deto S., N., 2020. Sanitasi Dan Hygiene Pada Pengolahan Tuna Loin Beku di PT. Harta Samudera Kabupaten Pulau Morotai. Maluku Utara. *Jurnal Enggano*. 5(2): 113-121.
- Sofiati, T., dan Deto, S., N., 2019. Profil Pengolahan Tuna Loin Beku (*Thunnus albacares*) di PT. Harta Samudera Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Bluefin Fisheries*. 1(2): 12-22.
- Sofiyanti, N., dan Suartini S., 2016. Pengaruh Jumlah Kapal Perikanan Dan Jumlah Nelayan Terhadap Hasil Produksi Perikanan Di Indonesia. *Jurnal Accounting and Finance*. 1(1): 49-61.
- Sukmawati, A., Noorachmat P., B., dan Masrifah., E., 2015. Kesesuaian Penerapan Manajemen Mutu Ikan Pindang Bandeng (*Chanos chanos*) Terhadap Standar Nasional Indonesia. Bogor. *Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*. 10(2): 163-172.
- Sumartini., Suryono M., Saputra E., N., dan Sulastri I., 2023. Pembekuan Gurita (*Octopus Vulgaris*) Menggunakan Metode CPF (*Contact Plate Freezer*) Di PT. Kurnia Samudera Jaya Hampanan Perak Sumatera Utara. *Jurnal Bluefin Fisheries*. 5(2): 100-117.
- Sumartini., Harahap, K., S., dan Sthevany., 2020. Kajian Pengendalian Mutu Produk Tuna Loin (*Thunnus albacares*) *Precooked Frozen* Menggunakan Metode Skala Likert di Perusahaan Pembekuan Tuna X. Riau. *Jurnal Aurelia*. 2(1): 29-38.
- Susianawati, R., 2006. Kajian Penerapan GMP Dan SSOP Pada Produk Ikan Asin Kering Dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan Di Kabupaten Kendal. [Tesis]. Semarang.
- Syuhada, F., A., Pulungan, A., N., Sutiani, A., Nasution, H., I., Sihombing, J., L., dan Herlinawati, H., 2021. Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Dalam Pengolahan Air Bersih di Desa Sukajadi. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2(1): 1-10.
- Triharjono, A., Probowati B., D., dan Fakhry M., 2013. Evaluasi Sanitation Standard Operating Procedures Kerupuk Amplang Di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. *Jurnal Agroiitek*. 7(2): 77-83.
- Wahongan, A., S., Simbala, Y., dan Gosal, V., Y., 2021. Strategi Mewujudkan Keamanan Pangan Dalam Upaya Perlindungan Konsumen. Manado. 9(3): 41-66.
- Wahyuda, T., N., T., P., Sipahutar, Y., H., dan Maulani, A., 2022. Penerapan GMP Dan SSOP Pada Abon Ikan Di Kabupaten Pangendaran. *Jurnal Prosidin Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan*. 9: 73-84.
- Widnyana, M., S., dan Suprpto, H., 2019. Proses Pengalengan Ikan Tuna Dengan Suhu Tinggidi PT. Aneka Tuna Indonesia Pasuruan. Surabaya. *Journal of Marine and Coastal Science* 8(2): 66-72.

Winarno., 2011. *GMP Cara Pengolahan Pangan Yang Baik*.

Zulfikar, R., 2016. Cara Penanganan Yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang. Semarang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(2): 29-30.