

**PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) PADA PROSES
PENGOLAHAN *STEAK TUNA* (*Thunnus albacares*) BEKU di
PT. TRIDAYA ERAMINA BAHARI**

SKRIPSI

NURUL JANNAH

2010016211012



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

**PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) PADA PROSES
PENGOLAHAN STEAK TUNA (*Thunnus albacares*) BEKU di
PT. TRIDAYA ERAMINA BAHARI**

SKRIPSI

*Skripsi Ini Diajukan Sebagai Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Perikanan di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Bung Hatta*

NURUL JANNAH

2010016211012



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

LEMBARAN PENGESAHAN

Judul : Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Proses Pengolahan *Steak Tuna (Thunnus albacares)* Beku di PT. Tridaya Eramina Bahari

Nama : Nurul Jannah

Npm : 2010016211012

Jurusan : Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan

Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

Universitas : Bung Hatta

Disetujui Oleh:

Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Dekan,



Prof. Dr. Ir. Yusra, M.Si

Pembimbing

A handwritten signature in blue ink, which appears to be the same as the one on the stamp, written over a blank space.

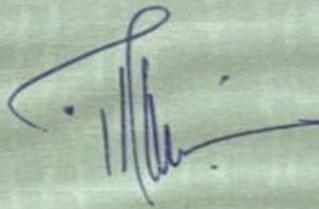
Prof. Dr. Ir. Yusra, M.Si

Tanggal lulus
6 Juni 2024

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

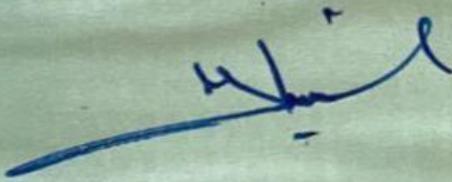
Pada tanggal, 6 Juni 2024

Ketua Sidang :



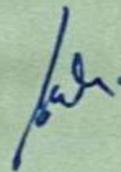
Prof. Dr. Ir. Yusra, M.Si

Anggota



Ir. Yuspardianto, M.Si

Anggota



Bukhari, S.Pi, M.Si

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul:

**PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) PADA PROSES
PENGOLAHAN *STEAK TUNA* (*Thunnus albacares*) BEKU di PT. TRIDAYA
ERAMINA BAHARI.**

Adalah benar merupakan hasil karya yang belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi manapun. Semua sumber data dan informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka dibagian akhir skripsi ini.

Padang, 25 Maret 2024

Nurul Jannah
NPM: 2010016211012

RIWAYAT HIDUP

Penulis bernama Nurul Jannah, lahir di Kubang Pipik pada tanggal 17 Juni 2002, merupakan anak ketiga dari empat bersaudara. Putri dari H. Aliwazar dan Ibunda Suryalis. Penulis memulai pendidikan pada tahun 2007 memasuki jenjang pendidikan Taman Kanak-kanak Tri Marga Candung dan tamat pada tahun 2008. Pada tahun yang sama melanjutkan pendidikan di Sekolah Dasar di SD Negeri 12 Koto Tinggi dan tamat pada tahun 2014. Pada tahun yang sama melanjutkan di Sekolah Madrasah Tsanawiyah Negeri (MTSN) Ampek Angkek Canduang dan tamat pada tahun 2017, selanjutnya penulis Sekolah di Sekolah Menengah Pertama (SMA) Negeri 1 Baso dan tamat pada tahun 2020, lalu pada tahun yang sama dinyatakan lulus sebagai mahasiswa di Jurusan Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Bung Hatta melalui jalur Reguler. Pada tanggal 1 Agustus sampai 30 Agustus 2023 mengikuti kegiatan Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN-PPM) di Nagari Cubadak, Kecamatan Lima Kaum, Kabupaten Tanah Datar, Sumatera Barat. Pada tanggal 13 November sampai 10 Januari 2024 melakukan kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL), di PT. Tridaya Eramina Bahari, Jakarta Utara. Penulis selanjutnya melakukan penelitian tentang “Penerapan GMP proses pengolahan *steak* tuna (*Thunnus albacares*) beku pada PT. Tridaya Eramina Bahari” yang dilaksanakan pada bulan Februari sampai April 2024 untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Bung Hatta Kota Padang Provinsi Sumatera Barat.

ABSTRAK

NURUL JANNAH, NPM : 2010016211012, PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) PADA PROSES PENGOLAHAN STEAK TUNA (*Thunnus albacares*) BEKU di PT. TRIDAYA ERAMINA BAHARI

Dibimbing oleh Prof. Dr. Ir. YUSRA, M.Si.

Permasalahan penelitian ini dikarenakan oleh pengolahan produk di PT. Tridaya Eramina Bahari yang masih menggunakan cara tradisional, yaitu dengan secara turun temurun dan higienitas produk yang masih tergolong rendah, serta keamanan produk yang belum terjamin. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dalam proses pengolahan steak tuna (*Thunnus albacares*) beku pada PT. Tridaya Eramina Bahari.

Penelitian ini dilakukan di PT. Tridaya Eramina Bahari pada bulan Februari sampai April 2024. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif. Penelitian dilakukan dengan cara melakukan observasi dan survei, menggunakan kuesioner dan wawancara kepada pemilik usaha pengolahan ikan di PT. Tridaya Eramina Bahari.

Hasil penelitian menjelaskan bahwa proses pengolahan steak tuna (*Thunnus albacares*) beku pada PT. Tridaya Eramina Bahari sudah sesuai GMP, yang diawali dengan *Receiving, Grading I, Weighing I, Loinning, Cutting Boneless, Trimming, Skinning, Weighing II, Washing, Panning, Freezing, Glazing, Cutting Steak/ Saku/ Portion, Wrapping, Vaccumed Packing Steak/ Saku/ Portion, Loin, Final Checking, Weighing II, Packing, Labelling, Storing II, Metal Detector Machine, Stuffing, Receiving Raw Material Packaging*. Kesimpulan penelitian ini adalah penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dalam proses pengolahan steak tuna (*Thunnus albacares*) beku pada PT. Tridaya Eramina Bahari sudah dilakukan dengan baik.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT berkat rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul, **“Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* pada Proses Pengolahan *Steak Tuna (Thunnus albacares)* Beku di PT. Tridaya Eramina Bahari”**. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh Gelar Sarjana Perikanan (S.Pi) dalam bidang Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Bung Hatta.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penulisan dan penyusunan skripsi ini, terutama kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Ir. Yusra, M.Si sebagai Pembimbing yang telah banyak memberikan ide, masukan, saran ilmiah dan bimbingan yang sangat berharga bagi penulis dan juga telah memacu penulis untuk dapat berkarya bagi kemajuan ilmu pengetahuan.
2. Bapak Ir. Yuspardianto, M.Si dan Bapak Bukhari, S.Pi, M.Si sebagai tim Penguji yang telah memberikan saran-saran dan petunjuk demi penyempurnaan skripsi ini.
3. Bapak Ratma Yusuf dan segenap jajaran PT. Tridaya Eramina Bahari yang telah mengizinkan dan membantu penulis dalam terlaksananya penelitian ini.
4. Kepada ayahanda H. Ali Wazar dan ibu Suryalis. Terimakasih telah membesarkan saya dengan kasih sayang yang tidak pernah putus. Beliau yang telah menjadi panutan bagi saya agar tidak berputus asa menjalani hidup. Segala impian telah saya wujudkan satu persatu, terimakasih untuk semua doa dan dukungannya. Ayah dan Ibu harus ada disetiap perjalanan dan pencapaian hidup saya.
5. Kepada abang, kakak dan adik tercinta, Afdal Mulya, Afridha Mulya dan Rizky Ilham. Terimakasih telah ikut serta dalam proses saya menempuh pendidikan selama ini, terimakasih atas doa, semangat dan cinta yang selalu diberikan kepada saya.
6. Kepada kakak Siska, yang telah banyak membantu dalam proses pengambilan data di lapangan sekaligus memberi saran serta masukan bagi penulis dalam proses pembuatan skripsi ini.

7. Kepada Dadang Kurnia Fajri, terimakasih telah berkontribusi banyak dalam penulisan skripsi ini, senantiasa menemani, meluangkan waktu, tenaga, pikiran ataupun materi kepada saya, dan memberikan semangat untuk terus maju tanpa kenal lelah dan kata menyerah dalam segala hal, untuk meraih cita-cita saya.
8. Dan yang terakhir, kepada diri saya sendiri, Nurul Jannah. Terimakasih sudah bertahan sejauh ini. Terimakasih tetap memilih berusaha dan merayakan dirimu sendiri sampai di titik ini, walau sering merasa putus asa atas yang diusahakan dan, namun terimakasih tetap menjadi manusia yang selalu mau berusaha dan tidak lelah mencoba. Ini merupakan pencapaian yang patut dirayakan untuk diri sendiri.

Penulis telah berusaha membuat skripsi ini dengan sebaik mungkin, namun untuk mendapatkan hasil yang lebih sempurna penulis mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak. Diharapkan skripsi ini bisa memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan khususnya bidang ilmu perikanan. Semoga Allah SWT selalu melimpahkan rahmat, karunia dan hidayah-Nya, Aamiin ya rabbal alamin.

Padang, 25 Maret 2024

Nurul Jannah

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN PENGESAHAN	
ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian	4
1.3 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Good Manufacturing Practices (GMP)	5
2.1.1 Pengertian Good Manufacturing Practices (GMP).....	5
2.1.2 Prinsip Good Manufacturing Practices (GMP).....	7
2.1.3 Tujuan Good Manufacturing Practices (GMP).....	8
2.1.4 Komponen Good Manufacturing Practices (GMP)	11
2.1.5 Manfaat Good Manufacturing Practices (GMP)	13
2.2 Pengolahan Ikan Tuna (Thunnus albacares).....	14
2.2.1 Pengertian Ikan Tuna (Thunnus albacares).....	14
2.2.2 Fungsi Ikan.....	15
2.2.3 Jenis-Jenis Ikan	16
2.2.4 Sifat Fisik Ikan	18
2.2.5 Pengolahan Ikan.....	20
2.2.6 Manfaat Ikan Tuna (Thunnus albacares).....	21
BAB III METODE PENELITIAN	23
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	23
3.2 Alat dan Bahan	23
3.3 Metode Penelitian.....	24
3.4 Prosedur Penelitian.....	26
3.4.1 Metode Kerja.....	26
3.4.2 Metode Pengambilan Data.....	27
3.5 Analisis Data	28

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Gambaran Umum Daerah Penelitian.....	29
4.2 Proses Pengolahan <i>Steak</i> Tuna (<i>Thunnus albacares</i>) Beku di PT. Tridaya Eramina Bahari.....	29
4.3 Penerapan <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i> pada Proses Pengolahan <i>Steak</i> Tuna (<i>Thunnus albacares</i>) Beku di PT. Tridaya Eramina Bahari.....	44
4.3.1 Hasil Wawancara.....	44
4.3.2 Hasil Angket Penelitian.....	47
BAB V PENUTUP.....	50
5.1 Kesimpulan.....	50
5.2 Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA.....	51
LAMPIRAN.....	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan Tuna Sirip Kuning (<i>Thunnus albacares</i>)	14
2. Lokasi Penelitian PT. Tridaya Eramina Bahari.....	22
3. Diagram Alir Proses Steak tuna (<i>Thunnus albacares</i>) Beku.....	24
4. Bangunan PT. Tridaya Eramina Bahari	30
5. Penerimaan Bahan Baku	31
6. Bahan Baku Didalam <i>Cold Storage</i>	32
7. Penimbangan 2	32
8. <i>Cutting</i>	33
9. <i>Bonning</i>	34
10. <i>Trimming</i>	34
11. Penimbangan 3	35
12. Pencucian.....	36
13. Penyusunan Dalam Pan	37
14. <i>ABF</i>	37
15. Pemotongan <i>Steak</i> Ikan Tuna (<i>Thunnusalbacares</i>)	38
16. Penyusunan <i>Steak</i> Tuna di Dalam <i>Pan</i>	38
17. Penyusunan Dalam <i>ABF</i>	49
18. Proses <i>Glazing</i> <i>Steak</i> Tuna	40
19. Proses Pengemasan ke Dalam Plastik.....	41
20. Proses Pempvakuman <i>Steak</i> Tuna.	41
21. Pengemasan Dalam Kotak.....	42
22. Proses <i>Metal Detecting</i>	42
23. Penyusunan di <i>Cold Storage</i>	43
24. <i>Stuffing</i>	43

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Manfaat Bagian Tuna	20
2. GMP Pengolahan Steak Tuna (<i>Thunnus albacares</i>) Beku di PT. Tridaya Eramina Bahari.....	23
3. Pembagian Sampel Untuk Angket	27
4. Alat Penelitian Pembagian Sampel Untuk Wawancara.....	27
5. Hasil Kuisisioner Penelitian.....	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kuisisioner Implementasi GMP.....	56
2. Daftar Wawancara.....	57
3. Struktur Organisasi	58
4. Lay Out Perusahaan	59
5. Diagram Alur Proses Steak Tuna (<i>Thunnus albacares</i>)	63
6. Dokumentasi Selama Penelitian.....	64
7. GMP PT. Tridaya Eramina Bahari.....	67

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Ikan adalah anggota vertebrata poikilotermik (berdarah dingin), yang hidup di air dan bernafas dengan menggunakan insang yang berfungsi mengambil oksigen yang terlarut dari air dan sirip yang digunakan untuk berenang. Ikan merupakan sumber protein hewani yang potensial dan sebagai alternatif pilihan sumber protein hewani selain unggas dan daging. Ikan laut dikelompokkan menjadi ikan pelagis besar (tuna), pelagis kecil (teri dan lemuru), ikan demersal (pari dan cucut), ikan karang (kerapu, baronang, dan kakap). Dalam dapur Indonesia kita tidak mengenal nama-nama potongan ikan tetapi di dapur Eropa potongan ikan diberi nama antara lain: untuk ikan berbentuk *round*/ bulat meliputi *fillet*, *supreme*, *paupiette* (Rachmawati *et al.*, 2021).

PT. Tridaya Eramina Bahari berdiri pada tahun 1994 di Jakarta Utara. Perusahaan ini didirikan oleh Bapak H. Danuri sebagai komisaris dan Bapak H. Dayat Sunoro sebagai direktur utama. Pada November 1994, perusahaan tersebut mendapatkan pengesahan dari Departemen Perindustrian dan Perdagangan Republik Indonesia dengan No. 1184/09-04/PK/XII/94. Pabrik perusahaan domisili pertama kali di ruang proses Perum Prasarana Perikanan Samudera Jakarta dengan status sewa. Saat itu, perusahaan memproduksi produknya berupa produk segar dan beku. PT. Tridaya Eramina Bahari terletak di kawasan Perum Prasarana Perikanan Samudera Jakarta, di Jalan Muara Baru Ujung Blok K No. 3, Kelurahan Penjaringan, Kecamatan Penjaringan, Jakarta Utara. PT. Tridaya Eramina Bahari berbatasan dengan PT Gabungan Era Mandiri di sebelah barat dan timur, dan PT Red Ribbon Indonesia Corporation sebelah utara, dan PT Sandi Mas di selatan.

PT. Tridaya Eramina Bahari merupakan salah satu perusahaan pengolahan bahan mentah menjadi bahan jadi atau bahan setengah jadi. Sistem produksi yang dilakukan merupakan sistem produksi terputus. Produk yang diproduksi PT. Tridaya Eramina Bahari 100 persen produk 43 beku. Tuna loin beku merupakan produk unggulan PT. Tridaya Eramina Bahari karena ketersediaan bahan baku dan permintaannya ada sepanjang tahun. Loin merupakan bentukan dari ikan tuna atau sejenisnya yang dipotong menjadi empat bagian. Pada umumnya pembentukan produk olahan ikan diawali dengan membentuk loin terlebih dahulu. PT. Tridaya Eramina Bahari melakukan produksi berdasarkan pesanan. PT. Tridaya Eramina Bahari menggunakan bahan baku 100 persen ikan beku. 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 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 persen untuk ekspor hasil produksi dengan bahan baku dan produk yang spesifik yaitu produk beku (**Bogor Agricultural University 2021**).

Pengolahan produk di PT. Tridaya Eramina Bahari masih menggunakan cara yang tradisional. Berdasarkan observasi peneliti selama melakukan praktek lapangan di PT. Tridaya Eramina Bahari, pengolahan atau kegiatan produksi masih dilakukan dengan cara turun temurun. Sanitasi dan higienitas produksi masih tergolong rendah dan keamanan produk mentah, setengah jadi atau produk jadi yang belum terjamin. Khususnya pada pengolahan ikan tuna juga masih terdapat pengolahan yang tradisional, padahal ikan tuna harus mendapatkan proses pengolahan yang baik mengingat ikan tuna yang mudah busuk. **Siahaan et al., (2022)** menyatakan bahwa ikan tuna merupakan produk perikanan yang cepat sekali membusuk. Hal ini disebabkan karena kadar airnya tinggi. Disamping itu, yang menyebabkan kemunduran mutu ikan tuna adalah tingginya kadar histamin maupun aktifitas mikroba yang dapat meningkat apabila tidak ditangani dengan baik dari pihak pengolah.

Pengolahan ikan tuna seharusnya dilakukan berdasarkan langkah-langkah pengolahan yang baik. Proses pengolahan dan pengendalian kualitas produk perikanan disebut dengan *Good Manufacturing Practices (GMP)*. GMP dikenal juga dengan istilah Cara Pembuatan dan Pengolahan Olahan yang Baik (CPPOB). Menurut **Waluyo & Kusuma (2017)**, GMP atau Cara Pembuatan dan Pengolahan Olahan yang Baik (CPPOB) adalah pedoman atau prosedur cara pengolahan produk yang baik dan benar sehingga memenuhi persyaratan kualitas dan keamanan makanan. Ruang lingkup GMP adalah meliputi semua kegiatan yang bermula pada lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan produksi, bahan, pengawasan produk, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk, dan pelaksanaan pedoman.

Berdasarkan penelitian **Gusdi & Sipahutar, (2021)** bahwa industri pengolahan ikan memerlukan adanya sistem manajemen mutu yang dapat menjamin keamanan pangan produk akhir. Sistem manajemen mutu ini salah satunya yaitu *Good Manufacturing Practices (GMP)* oleh sebab itu, maka PT. Tridaya Eramina Bahari seharusnya mengikuti Standar Operasional Prosedur (SOP) dari *Good Manufacturing Practices (GMP)* untuk mengolah hasil produksi

ikan.

Mengingat GMP meliputi semua kegiatan produksi dan proses pengolahan suatu produk yang bermutu, maka sudah sepantasnya sebuah perusahaan mengaplikasikan sistem ini. Begitu juga halnya dengan PT. Tridaya Eramina Bahari agar membuat Standar Operasional Prosedur (SOP) berbasis *Good Manufacturing Practices (GMP)* agar hasil olahan ikan tetap bermutu dan dapat dinikmati oleh konsumen dengan baik. Oleh sebab itu, peneliti tertarik membuat penelitian tentang “**Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* pada Proses Pengolahan *Steak Tuna (Thunnus albacares)* Beku di PT. Tridaya Eramina Bahari**”.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk:

1. Mengetahui proses pengolahan *steak tuna (Thunnus albacares)* beku di PT. Tridaya Eramina Bahari.
2. Mengetahui penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* pada proses pengolahan *steak tuna (Thunnus albacares)* beku di PT. Tridaya Eramina Bahari.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Bagi perusahaan, penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai penyelenggaraan dan penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* di perusahaan pengolahan ikan, terutama bagi PT. Tridaya Eramina Bahari.
2. Bagi pembaca, penelitian ini dapat menjadi bahan informasi dan referensi untuk penelitian berikutnya yang berkaitan dengan jaminan mutu dan penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)*
3. Bagi penulis, penelitian ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana, serta mengetahui penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* di PT. Tridaya Eramina Bahari sebagai bukti nyata dari teori pembelajaran di perkuliahan.