

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat dinyatakan dari hasil penelitian ini antara lain sebagai berikut:

1. Proses pengolahan *steak* tuna (*Thunnus albacares*) beku pada PT. Tridaya Eramina Bahari sudah sesuai dengan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan sudah memiliki dokumen GMP sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75/M-IND/PER1712 2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik.
2. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada proses pengolahan *steak* tuna (*Thunnus albacares*) beku pada PT. Tridaya Eramina Bahari baru dilaksanakan pada 2 komponen yaitu komponen proses pengolahan dan komponen produk akhir.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan pada proses pengolahan *steak* tuna (*Thunnus albacares*) beku pada PT. Tridaya Eramina Bahari sesuai dengan *Good Manufacturing Practices* (GMP) adalah sebagai berikut:

1. Kepada pemilik perusahaan agar dapat melakukan tindak lanjut terhadap tindakan evaluasi dari hasil penelitian ini, sehingga komponen GMP untuk pengolahan *steak* tuna (*Thunnus albacares*) beku pada PT. Tridaya Eramina Bahari dapat menerapkan ke-18 komponen GMP untuk kualitas produk akhir yang baik.
2. Kepada *supervisor* QC dan para kepala unit di perusahaan agar dapat menyediakan dokumen tertulis GMP untuk ke-18 komponen, agar para karyawan perusahaan dapat menerapkan proses pengolahan *steak* tuna (*Thunnus albacares*) beku sesuai dengan SOP.
3. Kepada peneliti selanjutnya agar dapat menjadikan saran dan rekomendasi penelitian ini sebagai bahan penelitian lanjutan dari penelitian ini untuk menambah dan memperkaya informasi terkait penerapan GMP pada proses pengolahan *steak* tuna (*Thunnus albacares*) beku.

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., Utomo, W. S., Puspita, H. P., Zahra, N. M., Waluyo, E., & Intyas, C. A. 2022. *Mina Bisnis Olahan Rumput Laut Teori dan Palikasi pada Skala UMKM*. UB Press.
- Abriana, A. 2017. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Celebes Media Perkasa.
- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. PT. Bumi Aksara.
- Afifah, R. A., -, A., & -, F. 2021. Optimalisasi Produksi Pengolahan Tuna (*Thunnus albacares*) Beku Melalui Penerapan Metode Kaizen. *Jurnal Teknologi*
- Aini, K., Muktasam, M., & Hayati, H. 2023. Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) Pada Tortilla Jarula di UMKM Putri Rinjani Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Sosial Ekonomi Dan Humaniora*, 9(2), 241–248.
- Antriyandarti, E., Umi Barokah, Anandito, R. B. K., Wiwit Rahayu, Ramadani, A. R., & Madina, A. P. 2023. Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir Pantai Sadeng Gunungkidul melalui Pengolahan Ikan Tuna. *Warta LPM*, 26(1), 75–84.
- Aqilla, T., Rizki Purnama, N., Waliul Perdana, A., Nurfadillah, N., Irwan, I., Mutia Aprilla, R., & Johan Efendi, M. 2023. Proses pembekuan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di cv novira abadi. *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Indonesia*, 3(1), 1–10.
- Basri, & Febrinata, M. H. 2020. Penerapan SSOP Pengolahan Ikan Tuna Cube Beku (*Thunnus sp*) di PT. Aceh Lampulo Jaya Bahari. *Jurnal Ilmu Pertanian, Perikanan Dan Lingkungan*, 122(1), 25–27.
- Choiriyah, N. A., Iqbal, M., & Rohmah, A. N. 2022. *Keamanan Pangan Higiene dan Sanitasi Usaha Jasa Boga*. Penerbit Salemba Medika.
- Deni, S., Talib, A., & W. Laitupa, I. 2023. Studi Penerapan HACCP pada Pembekuan Ikan Tuna Madidihang (*thunnus albacares*) Studi Kasus pada PT. Harta Samudra di Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Sains Sosial Dan Humaniora (Jssh)*, 3(2), 74–88.
- Evanuarini, H., Thohari, I., & Safitri, A. R. 2021. *Industri Pengolahan Telur*. Universitas Brawijaya Press UB Press.
- Gunadi, A., & Rahmani, U. 2018. Analisis Ketersediaan Bahan Baku Terhadap Industri Pengolahan Ikan Tuna di PT. Permata Marindo Jaya Jakarta. *Jurnal Satya Minabahari*, 03(02), 105–113.
- Gusdi, A. T., & Sipahutar, Y. H. 2021. Penerapan Sanitation Standard Operation Procedures (SSOP) dan Good Manufacturing Practice (GMP) dalam Pengolahan Fillet Ikan Ekor Kuning (*Caesio Cuning*) Beku. *Pelagicus*, 2(3),
- Handoko, Y. P., Siregar, A. N., & Rondo, A. Y. 2021. Identifikasi Proses Pengolahan Dan Karakterisasi Mutu Tuna Sirip Kuning (*Thunnus Albacares*) Loin Beku. *Jurnal Bluefin Fisheries*, 3(1), 15.
- Haya, S., & Restuwati, I. 2022. Teknik Pembekuan Ikan Tongkol Bentuk Utuh dengan Metode Air Blast Freezer. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 16(1), 45–63.
- Hermanto, K. P. 2020. Analisis Penerapan Standarisasi Produksi Pangan Olahan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pembuatan Abon Ikan Tuna di Kecamatan Penyileukan Kelurahan Cipadung Kulon Kota Bandung. *Jurnal Akuatek*, 1(2), 118–125.
- Istianingrum, P., Widiastuti, Y., & Barriyah, K. 2018. Penerapan GMP di Unit Perkebunan Kakao PTPN XLL Kendeng Lembu Banyuwangi. *Jurnal Agri Sains*, 2(01).
- Jumiati, M. Z. 2019. Mutu Daging Rajungan Pada Miniplant Pengupasan di Kabupaten Tuban. *Pena Akuatika*, 18(1), 19–27.
- Karsana, S. B., & Patanda, M. 2019. Analisis Ketersediaan Bahan Baku Ikan Terhadap Keberadaan Cold Storage di PPP Pondokdadap, Sendang Biru, Malang, Jawa Timur. *Jurnal Ilmiah Satya Minabahari*, 5(1), 59–63.
- Korompot, A. R. H., Fatimah, F., & Wuntu, A. D. 2018. Kandungan Serat Kasar Dari Bakasang Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) Pada Berbagai Kadar Garam, Suhu dan Waktu

- Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Sains*, 18(1), 31.
- Ma'roef, A. F., Sipahutar, Y. H., & Hidayah, N. 2021. Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) dan Sanitation Operating Prosedure (SSOP) pada Proses Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardenella Longiceps*) dengan Media Saos Tomat. *Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan Dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar, 5 Juni 2021*, 143–154.
- Marvao, Y., Wulandari, T., Ri, P., & Ri, P. 2024. *Pengolahan Ikan Tuna Sirip Kuning (Thunnus albacares) Loin Beku di PT . Era Mandiri Cemerlang – Kupang , Nusa Tenggara Timur*. 327–333.
- Maulani, A., Salampessy, R. B. S., & Darmawan, F. M. 2023. Mutu Ekspor Pengolahan Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) Cube Beku. *Prosiding Seminar Nasional Perikanan Indonesia Ke-24*, 2(17), 191–207.
- Moniharapon, T., Pattipeilohy, F., & Mailoa, M. N. 2019. Aplikasi Pengawet Alami Atung (*Parinariium glaberimum Hassk*) pada Industri Tuna Loin di Dusun Parigi Desa Wahai. *Kementrian Perindustrian Republik Indonesia*, 1(1), 70–76.
- Muliadi, I., Rozi, A., & Fuadi, A. 2023. Pengaruh Teknik Pembekuan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Terhadap Organoleptik di PT. Aceh Lampulo Jaya Bahari. *COMSERVA : Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(02), 700–709.
- Muto, K., & Rajungan, P. 2024. *PROCESSING CANS*.
- Nur, R. M., & Morotai. 2019. *Sanitasi Dan Higienie Pengolahan Ikan Tuna Dan Cakalang Asap*. May.
- Nurapipah, M., Fakultas, A. L., Kesehatan, I., Universitas, K., Cirebon, M., Fatahillah, J. R., Sumber, W. K., & Cirebon, K. 2023. Edukasi Manfaat Mengonsumsi Ikan Bagi Kesehatan Guna Cegah Stunting Sejak Dini Education Benefits of Consuming Fish for Health To Prevent Stunting From an Early Age. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat: Kesehatan (JPKMK)*, 3, 2807–3134.
- Nuryanti, I. F., Utami, A. U., & Rachmawati, N. F. 2020. Penanganan Pasca Panen Ikan di UD. karunia dan UD. Berkat Food. *Jurnal Ilmu Perikanan Dan Kelautan*, 2(1), 22–31.
- Palyama, A. F., & Dharmayanti, N. 2021. Identifikasi Produktivitas Pengolahan Tuna Beku Pada PT. Maluku Prima Makmur di Kota Ambon. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 15(1), 1–17.
- Perdana, G. M. R., Sumiyanto, W., & Sipahutar, Y. H. 2019. Penetapan dan Pengendalian Titik Kendali Kritis Histamin Pada Pengolahan Tuna Steak Beku (*Thunnus sp.*) di PT. Permata Marindo Jaya Muara Baru -Jakarta Utara. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*, 1(1), 1.
- Prasetyo, A. 2017. *Analisis Good Manufacturing Practices Olahan Pangan*. INDOCAMP.
- Prihanto, A. A. 2020. *Pengendalian Mutu dan Kualitas Hasil Perikanan*. Media Nusa Creative.
- PT. Tridaya Eramina Bahari. 2023. Dokumen TEB/BAG.V/10/2023 tentang GMP *Steak Tuna (Thunnus albacares) Beku di PT. Tridaya Eramina Bahari*. Jakarta Utara
- Purnamasari, H. B., Fitriyani, E., Farida, L., Mahkota, P. T., Jaya, S., & Utara, J. 2023. Proses Pengolahan Fillet Cobia (*Rachycentron canadum*) Skinless Beku di PT . Mahkota Samudera Jaya , Muara Baru - Jakarta Utara. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*, 5(1), 63–72.
- Rachmawati, E., Mufidah, L., Anggraeni, R. C. M., & Sulistyani, T. 2021. *Ilmu dan Teknologi Boga Dasar*. Penerbit Deepublish.
- Rahma, A. A., Nurlaela, R. S., Meilani, A., Sarayono, Z. P., & Pajrin, A. D. 2024. Ikan Sebagai Sumber Protein dan Gizi Berkualitas Tinggi Bagi Kesehatan Tubuh Manusia. *Jurnal Karimah Tauhid*, 3(3), 3132–3142.
- Rahmadhani, H. 2020. *Pengawasan Mutu Hasil Pertanian*. Penerbit Deepublish.

- Risandi, D. K., Sayuti, M., & Siregar, R. R. 2023. Pengamatan Sistem Rantai Dingin , Mutu , Rendemen , Produktivitas dan Kelayakan Dasar Pengolahan Saku Beku Ikan Tuna Bluefin (*Thunnus maccoyii*). *Prosiding Seminar Nasional Perikanan Indonesia Ke-24*, 317–336.
- Santosa, S., Sudin, S., & Kamala, N. S. 2022. Identifikasi Tingkat Kesegaran Ikan Tuna Melalui Citra Mata Menggunakan Metode K-Nearest Neighbor (KNN). *Jurnal PRODUKTIF*, 6(1), 517–524.
- Saputri, Y. 2022. Penerapan GMP dan SSOP pada Pengolahan Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) di Sentra Pengolahan Perikanan Pasia Nan Tigo (SP3N) Kota Padang. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Bung Hatta. Padang
- Setiarto, R. H. B. 2020. *Konsep HACCP, Keamanan, Higien dan Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Guepedia Group.
- Siahaan, I. C. M., Nugraha, B. R., Rajab, R. A., & Rasdam, R. 2022. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) pada Proses Pengolahan Tuna Loin (*Thunnus sp*) di Unit Pengolahan Ikan di Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Vokasi Ilmu-Ilmu Perikanan (Jvip)*, 3(1), 13.
- Sofiati, T., & Deto, S. N. 2020. Profil Pengolahan Tuna Loin Beku di PT. Harta Samudra Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Bluefin Fisheries*, 1(2), 12.
- Sumartini, Harahap, K. S., & Sthevany. 2020. Kajian Pengendalian Mutu Produk Tuna Loin Precooked Frozen Menggunakan Metode Skala Likert Di Perusahaan Pembekuan Tuna X Study of Quality Control of Tuna Loin Precooked Frozen Products Using the Likert Scale Method in Tuna Freezing Company X. *Aurelia Journal*, 2(1), 29–38.
- Tangke, U., Bafagih, A., & Daeng, R. A. 2020. Proses dan Prosedur Pemilihan Bahan Baku Ikan Tuna dan Penanganan. *Sinergis: Jurnal Pengabdian*, 2(2), 44–49.
- Ulilalbab, A., Nurdyansyah, F., Aulia, L. P., Fitryah, H., Nasution, A. S., Wardana, A. A., Rosiana, N. M., Nugroho, K. P. A., Ningtyas, R., Fajarwaty, T., Suprihartini, C., Sihombing, M., Maa'idah, U. N., Yuliawati, Yudhayanti, D., Umiyati, R., & Olivia, Z. 2023. *Keamanan Pangan*. Penerbit PT Sada Kurnia Pustaka.
- Waluyo, E., & Kusuma, B. 2017. *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. UB Press.
- Wati, L. A., & Primyastanto, M. 2018. *Ekonomi Produksi Perikanan dan Kelautan Modern Teori dan Aplikasinya*. UB Press.
- Yanti Siregar, E. S., Siregar, V. P., & Agus, S. B. 2018. Analisis Daerah Penangkapan Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) di Perairan Sumatera Barat Berdasarkan Model Gam. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, 10(2), 501–516.