

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Hasil pengujian mutu 3 ikan tuna, diperoleh range nilai pada uji organoleptik dari parameter kenampakan yaitu skor 7-9, parameter bau dengan skor 5-9 dan parameter daging diperoleh range skor 7-9. Skor yang diperoleh menunjukkan bahwa bahan baku ikan tuna segar yang diterima masih memenuhi standar bahan baku ikan segar yang ditetapkan berdasarkan SNI 2346:2011 tentang persyaratan bahan baku tuna segar yaitu 7. Hasil pengujian mikrobiologi ALT pada ikan tuna segar adalah $5,6 \times 10^3$, pada loin tuna beku diperoleh hasil pengujian mikrobiologi ALT $10,3 \times 10^4$ dan hasil uji histamin diperoleh kadar histamin tertinggi yaitu 2,7 ppm.
2. Hasil analisis penerapan HACCP dalam menentukan titik kendali kritis pada pengolahan ikan tuna segar di PT. Lintas Laut Samudera terdapat 3 CCP dari seluruh tahapan proses yaitu pada penerimaan bahan baku, pengemasan dan penyimpanan dingin. Komoditi pengolahan ini masih dalam kisaran yang aman.

5.2 Saran

1. Perusahaan harus menetapkan lebih sistematis penerapan GMP, SSOP dan HACCP untuk meminimalisir kemungkinan terjadinya bahaya dan penurunan mutu yang signifikan pada produk yang dihasilkan.
2. Staff yang terlibat dalam penjaminan mutu produk, terutama pada QC harus lebih mengetahui bagaimana proses, alur dan prosedur yang seharusnya diterapkan sesuai dengan panduan mutu yang telah dirancang bersama.

DAFTAR PUSTAKA

- Astagia, A., Nurani, T.W., Kuniawati, V.R. 2022, Persyaratan Ekspor Tuna Tujuan Uni Eropa, Amerika Serikat, Dan Jepang, *Albacore Journal* 6(2): 057-066.
- Arziyah, D., Yusmita, L., WIjayanti, R. 2022. Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*. 1 (2):105-109.
- BPOM. 2019. Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan Produk. In *Badan Pengawas Obat dan Makanan*.
- Darliani. 2024. Penerapan *Standart Sanitation Operation Procedure (SSOP)* pada Pengolahan Tuna Loin (*Thunnus albacares*) Beku di PT. Tridaya Eramina Bahari. Skripsi. Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu kelautan. Universitas Bung Hatta.
- 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://123dok.com) [3 Februari 2024].
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2023. Introduction To Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP): Rome.
- Hadinoto, S., dan S. Idrus. 2018. Proporsi dan Kadar Proksimat Bagian Tubuh Ikan Tuna Ekor Kuning (*Thunnus albacares*) Dari Perairan Maluku. *Majalah BIAM* 14:51.
- 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), 2021, App. 15 -29.
- Hasanah, Khusnul. 2022. Analisis Komposisi Hasil Tangkapan Ikan Tuna Menggunakan Alat Tangkap Hand Line Berdasarkan Karakteristik Nelayan Di Pelabuhan Perikanan Samudera Bungus. S1 Skripsi, Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan.
- 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.
- Idin, L. 2016. Analisis Produktivitas Tenaga Kerja Pada Pengolahan Kopro di Kota Raha.

- Vrianto & Giyatmi. 2009. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Lantu, I. S., Sulistijowati, R., & Ibrahim, P. P. (2024). Analisis Mutu Organoleptik Ikan Tuna (*Thunnus* spp.) Di Kota Gorontalo Berdasarkan Rantai Distribusi. *Jambura Fish Processing Journal*, 6(1), 66–73. <https://doi.org/10.37905/jfpj.v6i1.23811>.
- Larysa, B.-P., Antonenko, A., Galina, T., Myroslav, K., Tetiana, B., Myroslav, K., & Artem, G. 2024. Accredi Bal-Prylypko Larysatation And Prospects Of Haccp System Implementation In Food Production. *International Scientific-Technical Journal*, 1, 111–116.
- 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.
- Lestari, T. 2015. Kumpulan teori untuk kajian pustaka penelitian kesehatan. Yogyakarta : Nuha medika.
- Lubis, M.Y. 2016. Pengendalian Mutu Penanganan Steak Beku dengan Konsep HACCP (Studi Kasus di PT. Dempo Andalas Samudera, Bungus-Sumatera Barat. Tesis. Program Pascasarjana, Universitas Bung Hatta, Padang.
- Norita, N., Nurilmala, M., & Abdullah, A. (2019). Quality of Longtail Tuna (*Thunnus tonggol*) in Different Storage Conditions. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 490–497.
- Patty, M. F. B., Sutiadiningsih, A., Purwidiani, N., & Miranti, M. G. (2023). Pembuatan Bakso Ikan Dengan Proporsi Ikan Tuna (*Thunnus* Sp) Dan Ebi Dengan Penambahan Puree Semanggi (*Marsilea Crenata*). *Journal of Creative Student Research (JCSR)*, 1(4), 320–346. <https://doi.org/10.55606/jcsrpolitama.v1i4.2279>.
- Pianusa, A. F., Sanger, G., & Wonggo, D. (2016). Kajian Perubahan Mutu Kesegaran Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Yang Direndam Dalam Ekstrak Rumput Laut (*Euclima Spinosum*) Dan Ekstrak Buah Bakau (*Sonneratia alba*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 66. <https://doi.org/10.35800/mthp.4.2.2016.12927>
- 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.
- Qadri, A.A. 2021. Pengolahan Tuna (*Thunnus albacares*) Loin Beku di CV. Prima Indo Tuna Makasar. Laporan Praktik Lapangan 2. Program Studi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Ahli Usaha Perikanan: Jakarta.

- Rahmi, Ramadhany (2017) *Penentuan Prioritas Risiko Logistik Ikan Tuna di Sumatera Barat*. Diploma thesis, Universitas Andalas.
- Reski, G., Rozi, A., & Fuadi, A. (2023). Pengujian Angka Lempeng Total (ALT) Pada Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Di Stasiun Karantina Ikan Pengendalian Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Aceh. *COMSERVA : Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(02), 694–699. <https://doi.org/10.59141/comserva.v3i02.752>
- Rizki, S. R. 2019. Analisa Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) Produk Roti (Studi Kasus: M Bakery and Cake). Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- 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.
- Sistem Database Konservasi. 2018. *Data Rujukan Nasional Kelautan*. Direktorat Konservasi Dan Keanekaragaman Hayati Laut. Sidako, diakses March 31, 2024. <https://sidakokkhl.kkp.go.id/sidako/data-kelautan>.
- Sihotang, Yosi Sulastri Br. (2023) *Efisiensi Waktu Pendaratan Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacores*) di Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Bungus Kota Padang Provinsi Sumatera Barat*. S1 thesis, UNIVERSITAS JAMBI.
- Sudargo, T., Prameswari, A. A., Aulia, B., Aristasari, T., Isnansetyo, A., Puspita, I. D., Budiyaniti, S. A., Putri, S. R., & Alfionita, K. (2020). Analisis Zat Gizi Makro, Gizi Mikro, Dan Organoleptik Makanan Tabur Berbasis Tuna Dan Labu Siam Untuk Terapi Diet Prediabetes.
- Sumartini, S., Harahap, K. S., & Sthevany, S. (2020). Kajian Pengendalian Mutu Produk Tuna Loin Precooked Frozen Menggunakan Metode Skala Likert Di Perusahaan Pembekuan Tuna. *Aurelia Journal*, 2(1), 29. <https://doi.org/10.15578/aj.v2i1.9392>.
- Utari, S. P. (2023). Proses pembekuan dan pengujian histamin ikan tuna (*Thunus sp.*) di PT. X, Banyuwangi. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 13(2), 107. <https://doi.org/10.33512/jpk.v13i2.22360>.
- Vatria, B. 2020. *Manual HACCP-Based Integrated Quality Management Program of Raw Frozen Shrimp at PT. Pulaumas Khatulistiwa*. PT. PMK. Pontianak.
- Widiastuti, I. dan Putro, S., 2010. Analisis Mutu Ikan Tuna Selama Lepas Tangkap. *Maspari Journal*. Vol 01: 58-65.

Yapen, M., Kaseger, B. E., & Taher, N. (2016). Analisa Kadar Air Dan Uji Organoleptik Pada Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) Di Pasar Bresehati. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 4(1), 71–74. <https://doi.org/10.35800/mthp.4.1.2016.6859>.