



FAKULTAS PERIKANAN

UNIVERSITAS PERSATUAN GURU REPUBLIK INDONESIA PALEMBANG

Status Terakreditasi "B" SK. BAN. PT. No. 401/SK/BAN-PT/Akred/Dpl-III/X/2014. Prodi Budidaya Perikanan
Status Terakreditasi "B" SK. BAN. PT. No. 1122/SK/BAN-PT/Akred/S/X/2015. Prodi Ilmu Perikanan
Jl. A. Yani Lrg. Gatong Royong 9/10 Ulu Palembang Telp. (0711) 510043 Fax. (0711) 514782 Email : perikananpgri@gmail.com

SURAT KEPUTUSAN

Nomor : 1938 /E.60/F.Perik/Univ. PGRI/2016

Tentang

Penunjukkan Dosen Pembimbing Praktik Kerja Lapangan (PKL)
Mahasiswa Program Studi S1 Ilmu Perikanan
Mahasiswa Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang T.A 2015/2016

DEKAN FAKULTAS PERIKANAN UNIVERSITAS PGRI PALEMBANG

- Menimbang : a. Bahwa agar bimbingan tugas akhir mahasiswa di lingkungan Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang dapat terlaksana dengan baik dan lancar, perlu adanya Dosen Pembimbing PKL;
b. Bahwa sehubungan dengan butir a di atas maka perlu diterbitkan Surat Keputusan sebagai landasan hukumnya.
- Mengingat : 1. Undang-undang No.2 tahun 2003 tentang Sistim Pendidikan Nasional;
2. PP No. 30 tahun 1990 tentang perguruan tinggi Jo. PP 60/1999;
3. SK. Mendiknas no.097/D/O/2000 tanggal 9 Juni 2000 tentang perubahan bentuk STKIP-PGRI Palembang yang menjadi Universitas PGRI Palembang;
4. Pedoman Praktik Kerja Lapangan Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang Tahun 2004.
- Memperhatikan : 1. Pedoman Akademik Program Studi Strata Satu (S1) Ilmu Perikanan Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang tahun 2007
2. Pedoman Praktik Kerja Lapangan Program Studi Strata Satu (S1) Ilmu Perikanan Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang tahun 2010

MEMUTUSKAN

- Menetapkan :
Pertama : Menunjuk Saudara-saudara yang nama dan jabatannya sebagaimana tercantum pada lampiran keputusan ini menjadi Dosen Pembimbing Praktik Kerja Lapangan Mahasiswa Jurusan Ilmu Perikanan Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang;

Nama/Nim	Nama Dosen Pembimbing
Fauzi Halim /2011512024	Dr. Ir. Helmi Harris, MS

- Kedua : Biaya pembinaan yang dikeluarkan akibat penunjukkan ini dibebankan pada keuangan Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang sesuai dengan keuangan yang tersedia;
- Ketiga : Keputusan ini mulai berlaku sejak tanggal ditetapkan, sampai batas waktu selesainya PKL mahasiswa sebagaimana diktum pertama. Apabila dikemudian hari terdapat kekeliruan dalam penetapan keputusan ini maka akan diubah dan diperbaiki sebagaimana mestinya;

Ditetapkan : di Palembang

Pada Tanggal : 6 Juni 2016



Dr. Ir. Helmi Harris, MS

NIP. 20313

Tembusan :

1. Rektor Universitas PGRI Palembang di Palembang
2. Ketua Jurusan Ilmu Perikanan Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang di Palembang
3. Yang bersangkutan

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

**PENERAPAN GMP (*Good Manufacturing Practice*) PADA PENGOLAHAN
IKAN TUNA STEAK BEKU PT. DEMPO ANDALAS SAMUDERA
PADANG (SUMATERA BARAT)**

OLEH

FAUZI HALMI

2011512024



**PROGRAM STUDI S1 ILMU PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN
UNIVERSITAS PGRI PALEMBANG**

2017

**PENERAPAN GMP (*Good Manufacturing Practice*) PADA PENGOLAHAN
IKAN TUNA STEAK BEKU PT. DEMPO ANDALAS SAMUDERA
PADANG (SUMATERA BARAT)**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

OLEH

FAUZI HALMI

2011512024

Sebagai salah satu syarat untuk kelulusan mata kuliah
Praktik Kerja Lapangan pada Program Studi Ilmu Perikanan
jenjang pendidikan Strata 1

**PROGRAM STUDI S1 ILMU PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN
UNIVERSITAS PGRI PALEMBANG**

2017

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

Judul : Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) Pada
Pengolahan Ikan Tuna Steak Beku PT. DEMPO—
ANDALAS SAMUDERA PADANG (SUMATERA
BARAT)

Nama : FAUZI HALMI

NIM : 2011 512 024

Program Studi : Ilmu Perikanan

Jurusan : Teknologi Hasil Perikanan

Jenjang Pendidikan : Strata Satu (S1)

Tanggal dipersetujui: Oktober 2017

Palembang, Oktober 2017

Menyetujui,

Pembimbing,

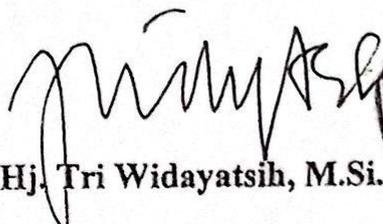


Dr. Ir. Helmi Harris, M.S

FAKULTAS PERIKANAN
UNIVERSITAS PGRI PALEMBANG

Mengetahui,

Ketua Jurusan,



Ir. Hj. Tri Widayatsih, M.Si.



Pembantu Dekan I,



Sumatriyadi, S.P, M.Si.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan usulan praktek kerja lapangan ini. Usulan praktek kerja lapangan ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan program tingkat strata satu pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Perikanan Universitas PGRI Palembang.

Praktek Kerja Lapangan ini berjudul **“Penerapan GMP (Good Manufacturing Practice) Pada Pengolahan Ikan Tuna Steak Beku di PT. Dempo Andalas Samudera, Bungus, Kota Padang, Propinsi Sumatera Barat”**, berisikan tentang penerapan GMP (Good Manufacturing Practice) pada pengolahan ikan tuna steak beku segar di PT. Dempo Andalas Samudera mulai dari penerimaan bahan baku sampai produk dipasarkan.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan laporan praktek kerja lapangan ini banyak pihak yang telah membantu, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Ir. Helmi Harris, M.S., selaku Dekan Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang yang telah banyak memberikan bimbingan dan arahan untuk kemajuan saya.
2. Bapak Sumatriyadi, S.P., M.Si., selaku Wakil Dekan I Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang yang telah memberikan bimbingan perkuliahan

3. Ibu Ir. Hj. Tri Widayatsih, M.Si., selaku Ketua Jurusan Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang yang memberikan saya bimbingan dan arahan.
4. Ibu Reno Fitriyani, S.T.,M.Si., selaku Ketua Program Studi Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang yang telah memberikan bimbingan dan arahan.
5. Bapak Candra N. S.Si sebagai Pembimbing lapangan yang telah banyak memberikan masukan, saran dan membimbing penulis selama melakukan praktek magang.
6. Bapak Asep sebagai manager produksi yang telah sudi menerima penulis untuk melakukan praktek kerja lapangan di perusahaan mereka.
7. Bapak Jufri, SE sebagai manager personalia yang telah sudi menerima penulis untuk melakukan praktek kerja lapangan di Perusahaan yang beliau pimpin.
8. Bapak Indra sebagai kasih saran yang telah membantu kami bisa melakukan praktek kerja lapangan di perusahaan perikanan kota Padang.
9. Terima kasih untuk para pegawai dan seluruh pihak di perusahaan, karena telah di bimbing dalam melaksanakan praktek kerja lapangan.

Semoga Allah SWT membalas jasa-jasa semua pihak yang telah membantu melancarkan penulisan laporan praktek kerja lapangan ini. Semoga laporan praktek kerja lapangan ini dapat memberikan informasi yang bermanfaat. Kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi kesempurnaan laporan ini.

Palembang, Oktober 2017

Fauzi Halmi

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Ikan Tuna (<i>Thunnus</i> sp)	4
B. Klasifikasi	4
C. Komposisi Kimia Ikan Tuna.....	7
D. Deskripsi Tuna Steak Beku	9
E. Penanganan	10
F. Pengawetan Dengan Pembekuan.....	10
G. Standar Ekspor Ikan Tuna	13
H. Pengertian GMP (Good Manufacturing Food).....	15
I. Ruang Lingkup GMP (Good Manufacturing Food)	16
BAB III. KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	
A. Profil Perusahaan	17
B. Lokasi Perusahaan	17
C. Struktur Organisasi	18
D. Tenaga Kerja.....	18
E. Sarana Dan Prasarana	19
BAB IV. METODOLOGI	
A. Waktu Dan Tempat	22
B. Alat Dan Bahan.....	22
C. Metode Pengumpulan Data.....	22
D. Proses penanganan.....	24
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Alur Proses Pengolahan Dan Penanganan Ikan Tuna Steak Beku Dengan Menerapkan GMP (<i>Good Manufacturing Practice</i>)	

1. Bahan Baku	25
2. Receiving	25
3. Penampungan Bahan Baku	27
4. De-Heading	27
5. Fillet dan Loinning	28
6. Styling	29
7. Grading	30
8. Trimming	31
9. Pengemasan	33
10. Pemasaran	34
11. Sanitasi Dan Higienis	34
12. Sanitasi dan Higienis Bahan Baku	35
13. Sanitasi dan Higienis Peralatan	35
14. Sanitasi dan Higienis Bahan Pembantu	36
15. Sanitasi dan Higienis Ruang Proses	36
16. Sanitasi dan Higienis Tenaga Kerja	37
17. Pengawasan Mutu	37
18. Pengelolaan Limbah dan Sampah	38

BAB VI. KESIMPULAN

A. Kesimpulan	39
B. Saran	39

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

FAUZI HALMI. 2011 512 024. PENERAPAN GMP (*Good Manufacturing Practices*) PADA PENGOLAHAN IKAN TUNA STEAK BEKU PT. DEMPO ANDALAS SAMUDERA PADANG (SUMATERA BARAT). di Bawah Bimbingan Bapak Dr. Ir. HELMI HARRIS, M.S.

RINGKASAN

Indonesia merupakan salah satu negara pengekspor ikan tuna didunia. Produk ikan pada umumnya memiliki bentuk tuna saku, loin, steak dan giant cube. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan di PT. Dempo Andalus Samudera Bungus Padang (Sumatera Barat) mulai tanggal 01 Juli sampai 30 Agustus 2014. Tujuan dari Praktik Kerja Lapangan ini mengetahui PT. Dempo Andalus Samudera Bungus, penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) pada pengolahan ikan tuna steak beku dan mengidentifikasi GMP (*Good Manufacturing Practices*) yang diaplikasikan oleh karyawan serta berusaha mencari alternatif pemecahannya. Metodologi yang digunakan pada kegiatan: persiapan alat dan bahan serta pengumpulan data primer dan data sekunder. Hasil dari proses pengolahan dan penanganan ikan tuna steak beku dengan menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practices*) ialah: pengadaan bahan baku, penerimaan (receiving), Penampunga bahan baku, pemotongan kepala, ekor dan mata ikan tuna (De Heading), proses pemisahan daging dari daging utama (Fillet) dan pemotongan 4 bagian (Loinning), penentuan kualitas produk yang diinginkan (Styling), proses penentuan produk (Grading), perapian produk (Trimming), pengemasan (Packing), pemasaran, serta berbagai macam standar sanitasi dan higienis ialah: bahan baku, peralatan, bahan pembantu, ruang proses, tenaga kerja, pengawasan mutu, pengolahan limbah dan sampah.