



## DAFTAR ISI

|   |    |
|---|----|
| DAFTAR GAMBAR                           | x  |
| DAFTAR LAMPIRAN                         | x  |
| I PENDAHULUAN                           | 1  |
| 1.1 Latar Belakang                      | 1  |
| 1.2 Rumusan Masalah                     | 1  |
| 1.3 Tujuan                              | 1  |
| 1.4 Manfaat                             | 2  |
| 1.5 Ruang Lingkup                       | 2  |
| II METODE                               | 3  |
| 2.1 Lokasi dan Waktu PKL                | 3  |
| 2.2 Alat dan Bahan                      | 3  |
| 2.3 Teknik Pengumpulan Data             | 3  |
| 2.4 Prosedur Kerja                      | 3  |
| III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN             | 4  |
| 3.1 Sejarah Perusahaan                  | 4  |
| 3.2 Kegiatan Lembaga                    | 4  |
| 3.3 Struktur Organisasi                 | 5  |
| 3.4 Fungsi dan Tujuan                   | 5  |
| 3.5 Sarana dan Prasarana                | 5  |
| IV ASPEK PRODUKSI                       | 6  |
| 4.1 Bahan Baku                          | 6  |
| 4.2 Bahan Penunjang                     | 6  |
| 4.3 Bahan Tambahan Pangan               | 8  |
| 4.4 Proses Produksi                     | 8  |
| V PENERAPAN GMP DI CV SAKANA INDO PRIMA | 14 |
| 5.1 Lokasi                              | 14 |
| 5.2 Bangunan Pabrik                     | 15 |
| 5.3 Fasilitas Sanitasi                  | 18 |
| 5.4 Mesin dan Peralatan                 | 20 |
| 5.5 Bahan                               | 20 |
| 5.6 Pengawasan Proses                   | 21 |
| 5.7 Produk Akhir                        | 21 |
| 5.8 Laboratorium                        | 22 |
| 5.9 Karyawan                            | 22 |
| 5.10 Pengemas                           | 22 |
| 5.11 Label dan Keterangan Produk        | 23 |
| 5.12 Penyimpanan                        | 23 |
| 5.13 Pemeliharaan dan Program Sanitasi  | 23 |
| 5.14 Pengangkutan                       | 24 |
| 5.15 Dokumen dan Pencatatan             | 24 |
| 5.16 Pelatihan                          | 24 |
| 5.17 Penarikan Produk                   | 24 |
| 5.18 Pelaksanaan Pedoman                | 25 |





|     |                    |    |
|-----|--------------------|----|
| VI  | SIMPULAN DAN SARAN | 26 |
| 6.1 | Simpulan           | 26 |
| 6.2 | Saran              | 26 |
|     | DAFTAR PUSTAKA     | 27 |
|     | LAMPIRAN           | 29 |
|     | RIWAYAT HIDUP      | 36 |

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



## DAFTAR GAMBAR

|   |    |
|---|----|
| 1 Logo perusahaan CV Sakana Indo Prima                          | 4  |
| 2 Bahan baku ikan   | 6  |
| 3 Penerimaan bahan baku   | 9  |
| 4 Proses <i>thawing</i> metode udara                            | 9  |
| 5 Mesin <i>chopper</i>  | 10 |
| 6 Proses penimbangan bahan baku                                 | 10 |
| 7 Proses <i>mixing</i> adonan otak-otak ikan                    | 11 |
| 8 Proses pencetakan otak-otak ikan                              | 11 |
| 9 Proses perebusan kedua  | 12 |
| 10 Proses penirisan otak-otak ikan                              | 12 |
| 11 Proses pengemasan otak-otak ikan                             | 12 |
| 12 Kondisi jalanan CV Sakana Indo Prima                         | 15 |
| 13 Kondisi pertemuan dinding dengan lantai membentuk sudut mati | 16 |
| 14 Dinding ruang penirisan                                      | 16 |
| 15 Atap dan langit-langit ruang produksi otak-otak ikan         | 17 |
| 16 Pintu ruang produksi   | 17 |
| 17 Jendela dan ventilasi ruang produksi                         | 17 |
| 18 Permukaan meja proses produksi                               | 18 |
| 19 Tangki penampung air dan pipa penghubung                     | 18 |
| 20 SOP pembuangan limbah cair                                   | 19 |
| 21 Pembersihan peralatan di ruang sanitasi                      | 19 |
| 22 Sarana toilet karyawan                                       | 20 |
| 23 Bahan baku surimi  | 21 |
| 24 Produk akhir otak-otak ikan                                  | 21 |
| 25 Karyawan CV Sakana Indo Prima                                | 22 |
| 26 Ruang penyimpanan bahan baku                                 | 23 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|   |    |
|---|----|
| 1 Struktur organisasi CV Sakana Indo Prima                    | 30 |
| 2 Diagram alir proses produksi otak-otak ikan                 | 31 |
| 3 <i>Layout</i> CV Sakana Indo Prima                          | 32 |
| 4 Syarat mutu dan keamanan otak-otak ikan SNI 7757 tahun 2013 | 33 |
| 5 Hasil penilaian CPPOB                                       | 34 |
| 6 Saran tindakan perbaikan                                    | 35 |

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.