

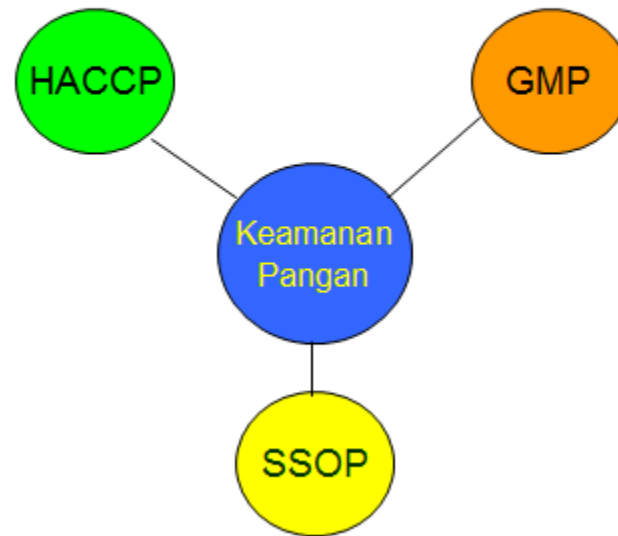


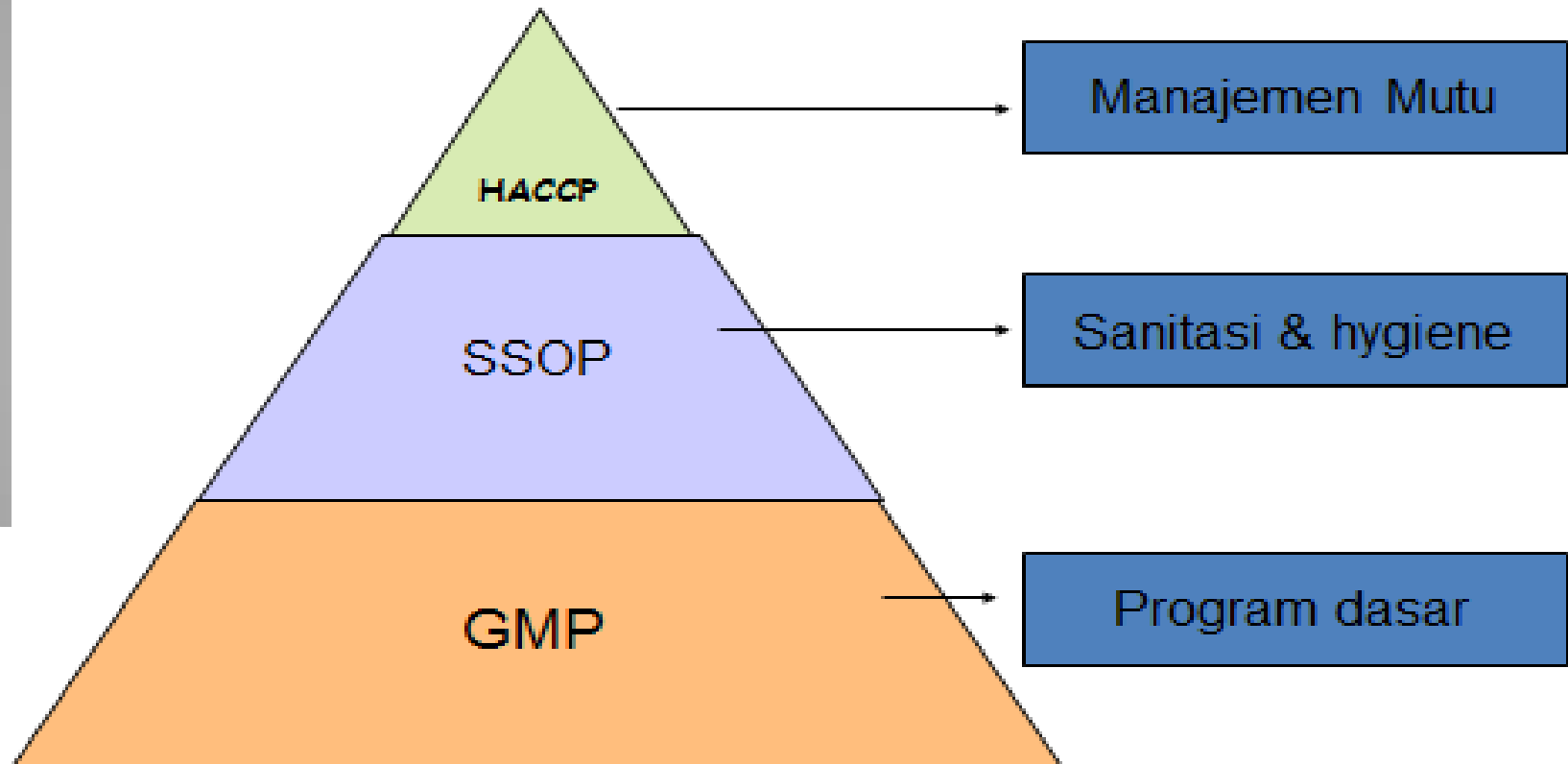
PENGENDALIAN MUTU HASIL LAUT

CAPAIAN PEMBELAJARAN

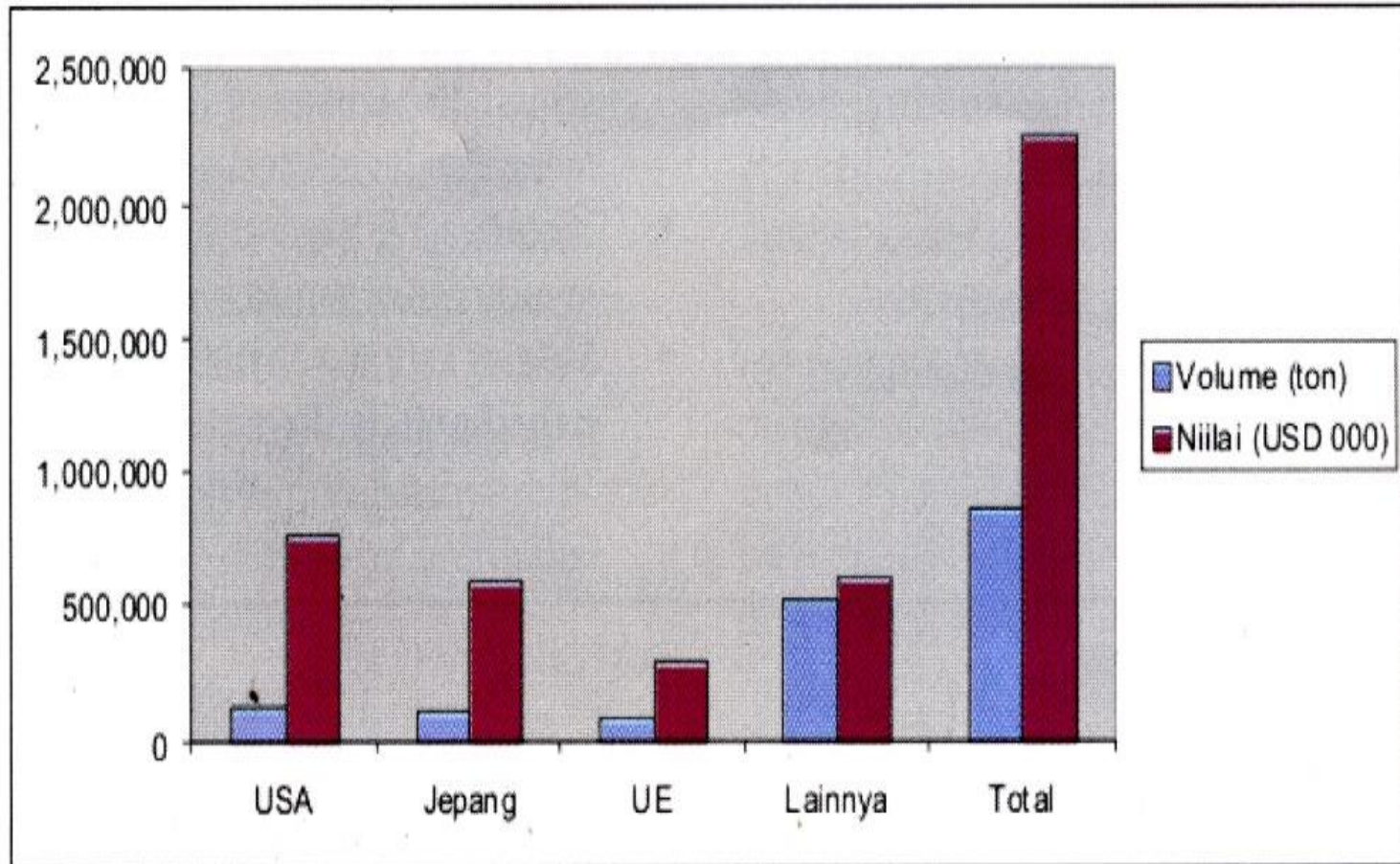
- Menerapkan Cara Produksi Perikanan laut yang Baik (GMP/SSOP/HACCP)
- Menentukan Langkah untuk Mempertahankan Mutu Produk Selama Penyimpanan
- Melakukan Pengujian Organoleptik, Uji Kimia dan Uji Mikrobiologi

Hubungan Antara Sistem dalam Keamanan Pangan

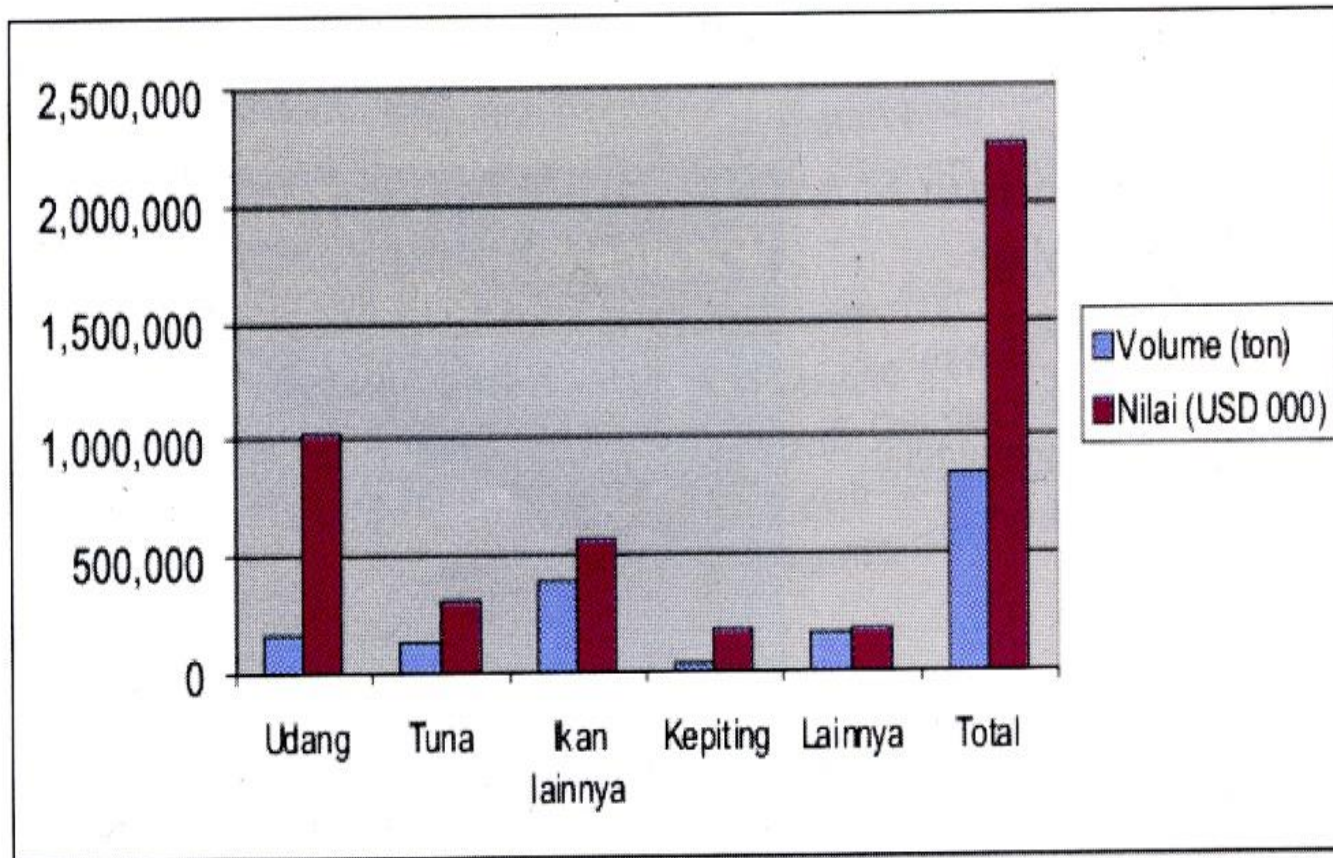




GMP dan SSOP merupakan program prasyarat dr HACCP. Sedangkan SSOP merupakan komponen dari GMP



Gambar 1. Negara tujuan ekspor produk perikanan Indonesia (2007)

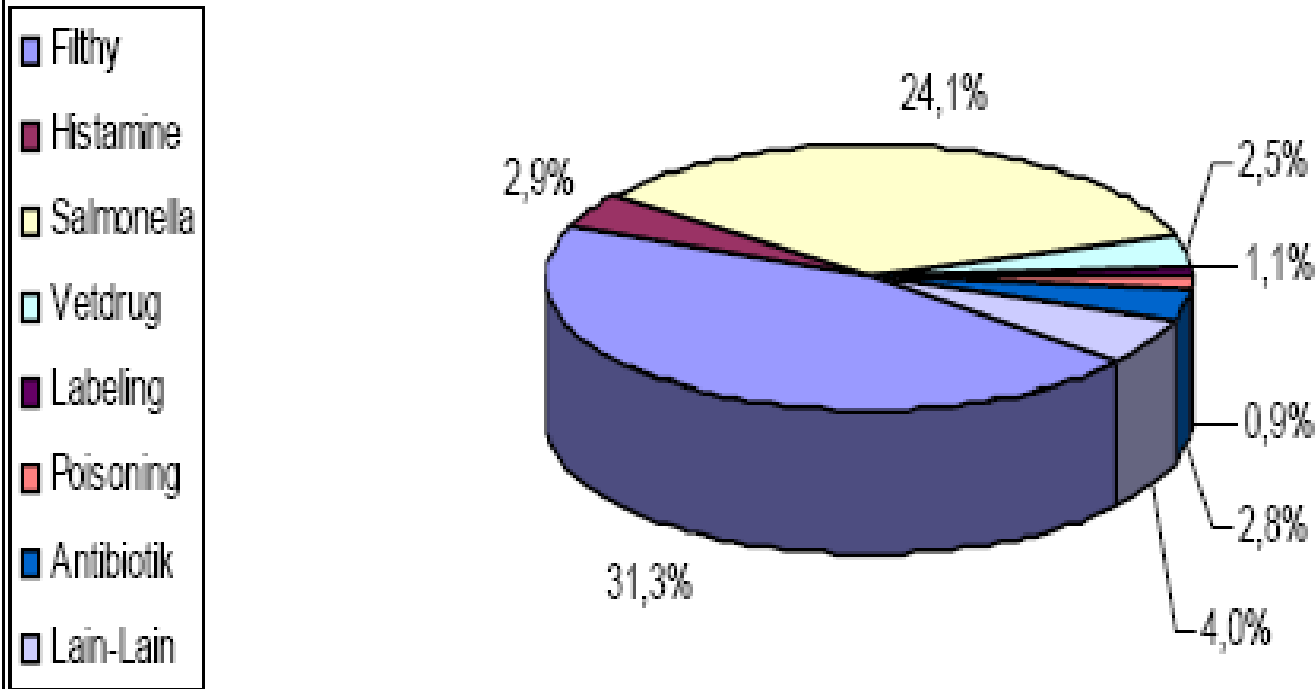


Gambar 2. Komoditas ekspor produk perikanan Indonesia (2007)

Tabel 2. Penolakan produk perikanan Indonesia oleh Uni Eropa dan penyebabnya (2004-2006)*Direktorat Standarisasi Dan Akreditasi, Ditjen Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan, DKP

Parameter	Tahun			Komoditas	Keterangan
	2004	2005	2006		
Obat-obatan Veteriner	10	5	9	Udang	Nitrofurans Chloramphenicol
				Catfish, Milkfish, Tilapia	Malachite Green
				Eel	Malachite Green, Crystal violet
Histamin	21	3	5	Tuna	
Logam berat	20	4	17	Swordfish, tuna, Cuttle, fish, Shark, Butterfish, Marlin	
CO ₂	4	21	3	Tuna	
Mikrobiologi	6	6	0	Udang	TPC, <i>Salmonella</i> sp., <i>Vibrios</i> , <i>Plesiomonas shigelloides</i>
				Tuna	TPC
				Goardfish	<i>Salmonella</i>
Organoleptik	0	0	2	Lobster, Shrimps	

Penyebab Automatic Detention Produk Perikanan 2003-2008

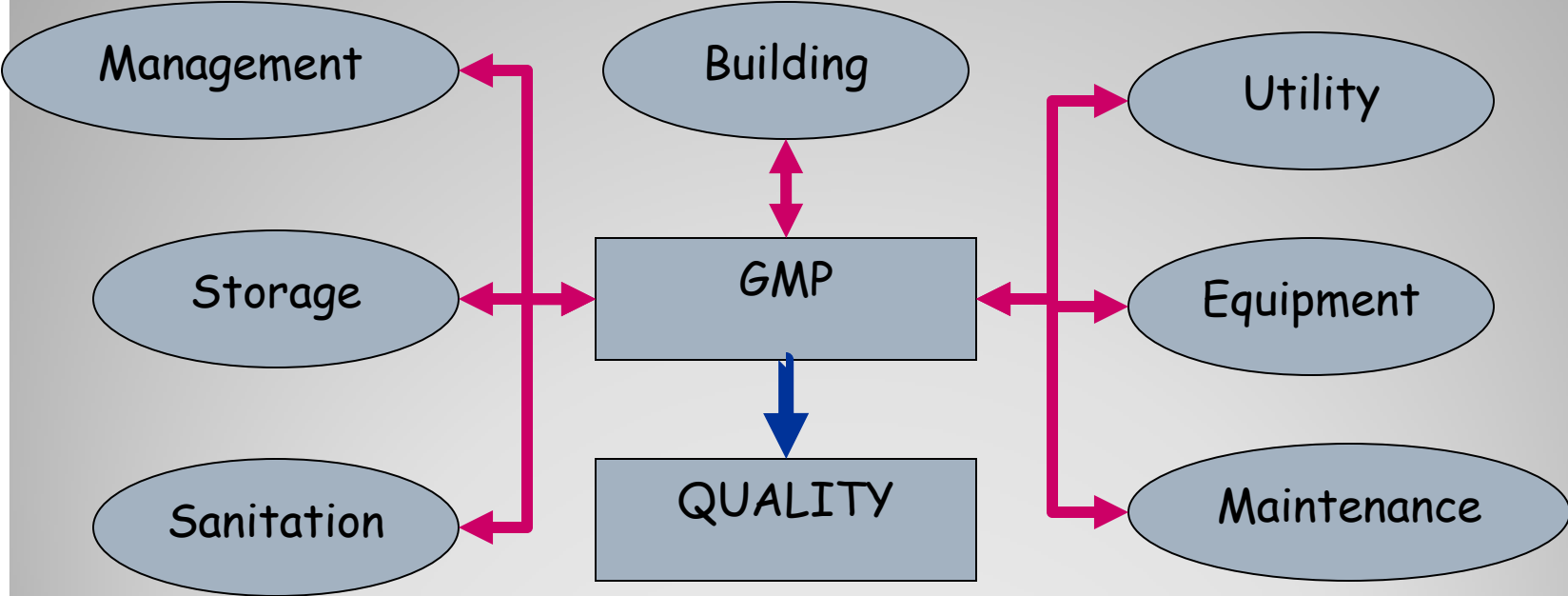


Penyebab Penahanan Produk Perikanan Indonesia di Amerika Serikat Periode 2003-2008

Materi Kuliah Oleh: Rieny Sulistijwati,S

Thursday, August 2, 2018

Komponen dasar GMP



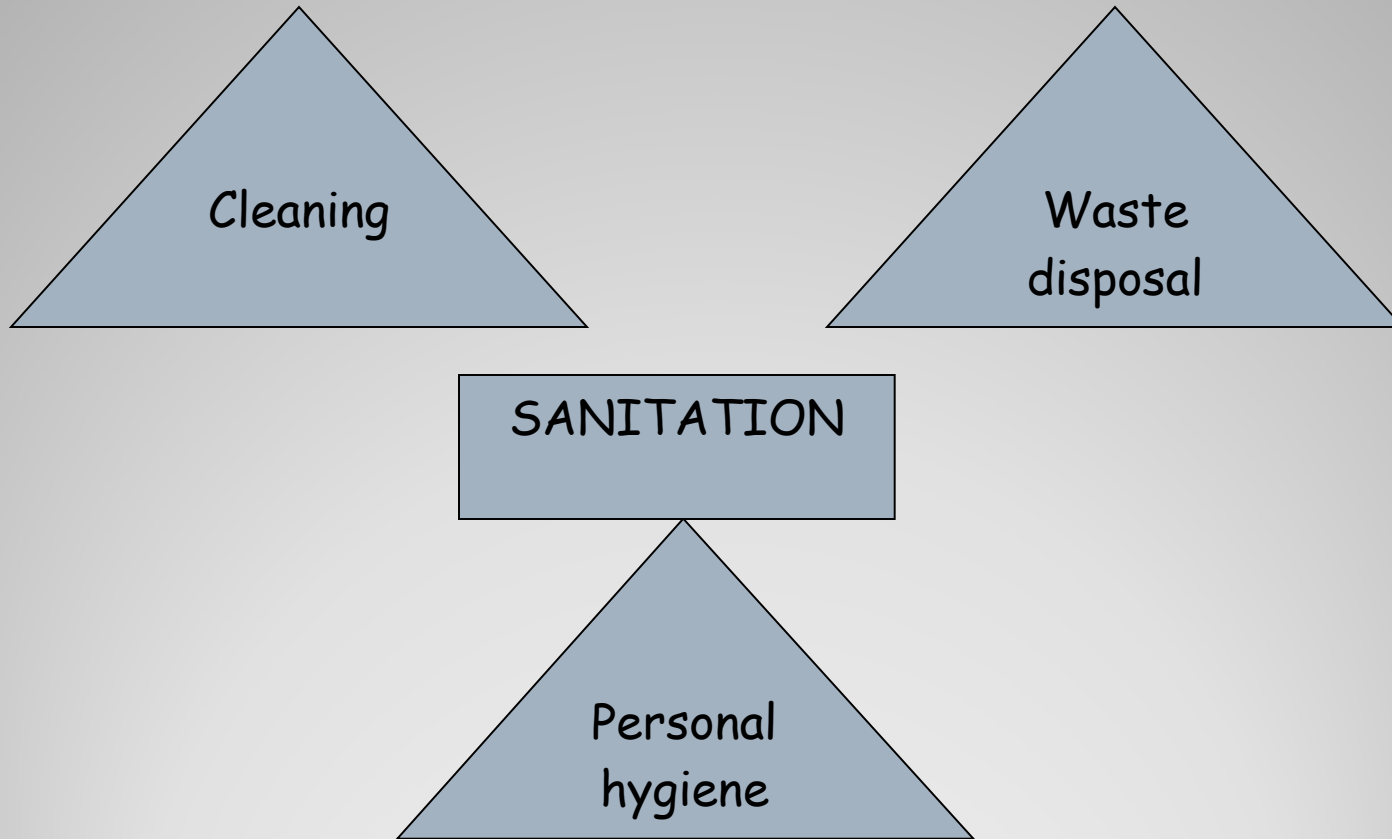
Ruang Lingkup GMP

- 1. Lingkungan dan lokasi.**
- 2. Bangunan dan fasilitas unit usaha.**
- 3. Fasilitas dan kegiatan sanitasi.**
- 4. Sistem pengendalian hama.**
- 5. Hygiene karyawan.**
- 6. Pengendalian proses.**
- 7. Manajemen pengawasan.**
- 8. Pencatatan dan dokumentasi.**

RUANG LINGKUP SANITASI DAN HIGIENE DI UNIT PENGOLAHAN IKAN

1. PASOKAN AIR DAN ES
2. PERALATAN DAN PAKAIAN KERJA
3. PENCEGAHAN KONTAMINASI SILANG
4. TOILET & TEMPAT CUCI TANGAN
5. BAHAN KIMIA, PEMBERSIH & SANITISER
6. SYARAT LABEL DAN PENYIMPANAN
7. KESEHATAN KARYAWAN
8. PENGENDALIAN PEST

Praktik sanitasi



7 prinsip HACCP (Codex, 1993) dan 12 langkah penerapannya (BSN, 1998)

Langkah	Prinsip HACCP	Deskripsi
1		Pembentukan tim HACCP
2		Deskripsi produk
3		Identifikasi pengguna produk
4		Penyusunan bagan alir
5		Konfirmasi bagan alir di lapangan
6	1	Pelaksanaan analisis bahaya
7	2	Identifikasi titik kendali kritis (CCPs) dalam proses
8	3	Penetapan batas kritis
9	4	Pemantauan CCP. Penetapan prosedur
10	5	Penetapan tindakan koreksi yang diambil bila hasil pemantauan mengindikasikan terjadi penyimpangan
11	6	Penetapan prosedur pemeliharaan rekaman dan dokumen sistem HACCP
12	7	Penetapan prosedur verifikasi

MEMPERTAHANKAN MUTU PRODUK SELAMA PENANGANAN

- 1. Precooling**
- 2. Penanganan Steril**
- 3. Pencucian hasil laut**
- 4. Penyiangan**
- 5. Blansing**
- 6. Filleting**
- 7. Pemisahan daging dari tulang atau kulit (meat bone separation)**
- 8. Sortasi**
- 9. Grading**

- **MEMPERTAHANKAN MUTU PRODUK SELAMA PENGAWETAN**

- 1. Penggunaan Suhu Rendah**
- 2. Iradiasi**
- 3. Penggunaan Bakteri Antagonis**

MEMPERTAHANKAN MUTU PRODUK SELAMA PENGOLAHAN

- 1. Suhu Tinggi**
 - a. Perebusan**
 - b. Penggorengan**
- 2. Penurunan Kadar Air**
 - a. Pengeringan**
 - b. Tekaan**
- 3. Penambahan Senyawa Kimia**
 - a. Asam**
 - b. Garam**
 - c. Gula**
 - d. Antibakteri**
- 4. Fermentasi**

PENGUJIAN MUTU PRODUK Perikanan

1. Pengujian Organoleptik
2. Pengujian Kimia (Pengujian Proksimat):
kadar air, protein, lemak, logam berat,
histamin, TVB-N, TMA, boraks, formalin.
3. Pengujian Mikrobiologi
bakteri kontaminan atau pembusuk,
Coliform, E.coli, Vibrip, C.botulinum,
S.aureus. L.monocitogenes