

**LAPORAN PRAKTIKUM**  
**PENGENDALIAN KUALITAS HASIL PERIKANAN**

Oleh :

Nama :

NIM :

Asisten :



**TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN**  
**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN**  
**UNIVERSITAS BRAWIJAYA**  
**MALANG**  
**2013**

## **1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

**1.2 Rumusan Masalah Praktikum**

**1.3 Tujuan Praktikum**

**1.4 Waktu dan Tempat Penelitian**

## **2. TINJAUAN PUSTAKA**

### **2.1 Manajemen Mutu Berdasarkan Konsep HACCP**

#### **2.1.1 Konsep HACCP**

## 2.1.2 Prinsip HACCP

## **2.1 Manajemen Mutu Berdasarkan Konsep GMP**

### **2.3 Manajemen Mutu Berdasarkan SSOP**

## **2.4 Hal-hal yang Mempengaruhi Keamanan Produk**



## **2.5 Penerapan PMMT atau HACCP**

## **3. METODOLOGI**

### **3.1 Metode Pelaksanaan**

### **3.2 Teknik Pengumpulan Data**

#### **3.2.1 Data Primer**

##### **3.2.1.1 Observasi**

### **3.2.1.2 Wawancara**

## **3.2.2 Data Sekunder**

## **4. PEMBAHASAN**

### **4.1 Deskripsi Produk**

## **4.2 Standar GMP produk**

### **4.2.1 Jenis Produk**

#### **4.2.2 Tahapan Pengolahan Produk**

### **4.3 Penentuan CCP pada Produk Perikanan**

#### **4.3.1 Jenis Produk**

#### **4.4 Penentuan SSOP pada Produk**



## **4.5 Standar Mutu Produk**

## **5. PENUTUP**

### **5.1 Kesimpulan**

### **5.2 Saran**

## DAFTAR PUSTAKA

## LAMPIRAN

### Pokok-pokok Pengamatan Langsung (Observasi)

Nama Pasar :  
Alamat :  
Tlp/Fax :  
E-mail :  
Ijin Usaha :  
Deskripsip roduk :  
Nama Produk :  
Nama ilmiah :  
Penggunaan Produk :

### Bahan Baku

Asal Daerah	Nama Supplier	Volume Pengiriman/hari (min)	Volume Pengiriman/hari (max)	Volume pengiriman rata <sup>2</sup> /hari	Kondisi mutu

**TAHAPAN PENGOLAHAN**

Tahap	JENIS KEGIATAN	ALAT	CARA PELAKSANAAN	CATATAN

## LAPORAN SANITASI KONTROL

Tanggal :

Nama Pasar :

Alamat Pasar :

Area Sanitasi dan Tujuan	Waktu	KETERANGAN
<p>1. Keselamatan Air</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kebersihan air (M/TM)</li></ul>		
<p>2. Kondisi dan Kebersihan Produk</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kebersihan Peralatan dan sanitizer (M/TM)</li><li>• Kekuatan Sanitizer Jenis sanitizer : _____</li><li>• Sarung tangan dan apron dalam kondisi baik (M/TM)</li><li>•</li></ul>		
<p>3. Pencegahan kontaminasi silang</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tangan, sarung tangan, peralatan dicuci/dibersihkan setelah kontak (M/TM)</li><li>• Kebersihan pekerja (M/TM)</li></ul>		

## LAPORAN SANITASI KONTROL

Area Sanitasi dan Tujuan	Waktu	KETERANGAN
4. Kebersihan tangan dan fasilitas toilet <ul style="list-style-type: none"><li>Kebersihan dan tempat cuci tangan memadai (M/TM) Jenis sanitzer : _____</li><li>Kebersihan, dan fungsi toilet memadai</li></ul>		
5. Kesehatan Pekerja <ul style="list-style-type: none"><li>Pekerja tidak menunjukkan masalah kesehatan (M/TM)</li></ul>		
6. Pengendalian hama <ul style="list-style-type: none"><li>Hama terkendali dalam area control (M/TM)</li></ul>		

M = Memuaskan / TM = Tidak Memuaskan

Tanda tangan

\_\_\_\_\_

Tanggal \_\_\_\_\_