

MODUL MANAJEMEN MUTU TERPADU

OLEH

TIM PENYUSUN :

Ece Gofar Ismail, A.Pi, S.Pi, MP

Soni Harsanto, A.Pi, M.Si

Masirah, S.Pi, MP

Yus Isnainita, S.Pi, MP

AMaFRaD  PRESS

MODUL MANAJEMEN MUTU TERPADU

Dilarang memproduksi atau memperbanyak seluruh atau sebagian
dari buku dalam bentuk atau cara apapun tanpa izin tertulis dari
penerbit

©Hak cipta dilindungi oleh Undang-Undang No.28 Tahun 2014
All Rights Reserved

MODUL MANAJEMEN MUTU TERPADU

TIM PENYUSUN :

Ece Gofar Ismail, A.Pi, S.Pi, MP

Soni Harsanto, A.Pi, M.Si

Masirah, S.Pi, MP

Yus Isnainita, S.Pi, MP

AMaFRaD  PRESS

MANAJEMEN MUTU TERPADU MODUL PEMBELAJARAN

OLEH TIM PENYUSUN :
Ece Gofar Ismail, A.Pi, S.Pi, MP
Soni Harsanto, A.Pi, M.Si
Masirah, S.Pi, MP
Yus Isnainita, S.Pi, MP

Perancang Sampul :
Diah Widasmara

Penata Isi :
Ece Gofar Ismail

Jumlah halaman :
xvi +133 halaman

Edisi/Cetakan :
Cetakan pertama, 2020

Diterbitkan oleh :
AMAFRAD Press
Badan Riset dan Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan
Gedung Mina Bahari III, Lantai 6, Jl. Medan Merdeka Timur,
Jakarta Pusat 10110
Telp. (021) 3513300 Fax: 3513287
Email : amafradpress@gmail.com
Nomor IKAPI: 501/DKI/2014

ISBN : 978-602-5791-56-7
e-ISBN : 978-623-7651-62-8 (PDF)

© 2020, Hak Cipta Dilindungi oleh Undang-undang.

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT Tuhan Semesta Alam, sehingga modul pembelajaran ini dapat tersusun hingga selesai. Modul ini merupakan jhu modul bagi peserta didik Politeknik Kelautan dan Perikanan bidang Teknik Pengolahan Produk Perikanan/Teknik Pengolahan Hasil Perikanan untuk mencapai kompetensi bagi peserta didik.

Modul ini disusun berdasarkan silabus Politeknik Kelautan dan Perikanan berdasarkan silabus 2015 dan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI). Modul ini dilengkapi dengan uraian kompetensi dan tes formatif.

Diharapkan dengan adanya modul ini, taruna akan lebih kompeten dan lebih siap dalam memasuki dunia kerja nantinya.

Sidoarjo, April 2020

Tim Penyusun

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada: Prof. Dr. Ir. Sonny Koeshendrajana, M.Sc., Prof. Dr. Ir. Ngurah N. Wiadnyana, DEA, Prof. Dr. Ir. Ketut Sugama, M.Sc, M.Sc, Dr. Ir. Nyoman Suyasa, M.S., Dr. Singgih Wibowo, M.S., Dr. Ing Widodo S. Pranowo, dan rekan-rekan dosen Politeknik Kelautan dan Perikanan Sidoarjo yang telah mengoreksi dan memberikan masukan kepada penulis sehingga buku ini menjadi lebih sempurna dan penyajian materi buku yang lebih baik.

Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Kepala Badan Riset dan Sumber Daya Kelautan dan Perikanan (BRSDMKP), Ir. R Sjarief Widjaja. Ph.D, FRINA; Sekretaris BRSDMKP, Dr. Maman Hermawan, M.Sc.; Direktur Poltek Sidoarjo, Dr. Muhammad Hery Riyadhi Alauddin, S.Pi.,M.Si, dan tim editor BRSDM serta semua pihak yang telah membantu kelancaran penulisan dan penerbitan buku ini.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
PETUNJUK PENGGUNAAN MODUL	xi
PETA MODUL	xii
GLOSARIUM	xiii
1. PENDAHULUAN	1
1.1 Deskripsi singkat	1
1.2 Kompetensi	1
1.3 Sub Kompetensi	2
2. KEGIATAN BELAJAR	3
2.1 Kegiatan Belajar 1	3
2.2 Kegiatan Belajar 2	13
2.3 Kegiatan Belajar 3	17
2.4 Kegiatan Belajar 4	21
2.5 Kegiatan Belajar 5	31
2.6 Kegiatan Belajar 6	39
2.7 Kegiatan Belajar 7	59
2.8 Kegiatan Belajar 8	69
2.9 Kegiatan Belajar 9	83
2.10 Kegiatan Belajar 10	99
2.11 Kegiatan Belajar 11	115

PENUTUP	126
TES SUMATIF	127
KUNCI JAWABAN	128
DAFTAR PUSTAKA	132

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Contoh Pengembangan CPIB.....	35
2. Contoh SSOP Kunci Ke-1	41
3. Contoh SSOP Kunci Ke-2	43
4. Contoh SSOP Kunci Ke-3	46
5. Contoh SSOP Kunci Ke-4	49
6. Contoh SSOP Kunci Ke-5	51
7. Contoh SSOP Kunci Ke-6	53
8. Contoh SSOP Kunci Ke-7	54
9. Contoh SSOP Kunci Ke-8	56
10. Formulir Verifikasi Diagram Alir Proses	72
11. Mikroorganisme Patogen	74
12. Jenis-jenis bahaya	117
13. Jenis-Jenis Penyakit/Keracunan Oleh Mikroorganisme	118
14. Beberapa Bakteri Patogen Dan Metoda Pengendaliannya...	118
15. Beberapa Bahan Kimia Yang Sering Digunakan Pada Proses Produksi Pangan	121
16. Beberapa Benda Asing Yang Umum Ditemukan Pada Produk Pangan Dan Sumber-Sumbernya	122
17. Berbagai Peralatan Dan Metoda Deteksi Benda Asing	122

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Contoh Denah Ruang Pengolahan	45
2. Cara Mencuci Tangan yang Benar	48
3. Bagian Tim Panduan HACCP	69
4. Contoh Diagram Alir Proses Produksi.....	71
5. Struktur Organisasi	87
6. Model Alir Sederhana	88
7. Kode Traceability pada Label Produk Perikanan	100
8. Contoh Paperless Sistem Traceability	107
9. Contoh Kode Data Traceability	108
10. Contoh Kode Data Traceability	108
11. Contoh ID bahan baku hasil perikanan tangkap untuk suplai ke UPI	109
12. Contoh Unit Supplier, penggabungan data pembelian bahan baku hasil perikanan budidaya	110
13. Contoh Kode Traceability di Unit Supplier Udang Tambak .	110
14. Alur Informasi & Koleksi Data untuk Traceability	113