



Standar Operasional Prosedur

# OLAHAN FILLET

**Yang Baik**

Doni Ferdiansyah

# **Standar Operasional Prosedur Olahan Fillet yang Baik**

# **Standar Operasional Prosedur Olahhan Fillet yang Baik**

---

**Doni Ferdiansyah**



# Standar Operasional Prosedur Olahan Fillet yang Baik

---

© Penerbit Perkumpulan Rumah Cemerlang Indonesia (PRCI)

Penulis:

**Doni Ferdiansyah**

Editor: Marchel Putra Garfansa

Cetakan Pertama: Desember 2022

Cover: Tim Kreatif PRCI

Tata Letak: Tim Kreatif PRCI

Hak Cipta 2022, pada Penulis. Diterbitkan pertama kali oleh:

**Perkumpulan Rumah Cemerlang Indonesia**  
**ANGGOTA IKAPI JAWA BARAT**

Pondok Karisma Residence Jalan Raflesia VI D.151  
Panglayungan, Cipedes Tasikmalaya – 085223186009

Website: [www.rcipress.rcipublisher.org](http://www.rcipress.rcipublisher.org)

E-mail: [rumahcemerlangindonesia@gmail.com](mailto:rumahcemerlangindonesia@gmail.com)

Copyright © 2022 by Perkumpulan Rumah Cemerlang Indonesia  
All Right Reserved

- Cet. I –: Perkumpulan Rumah Cemerlang Indonesia, 2022  
Dimensi : 15,5 x 23 cm  
ISBN:

Hak cipta dilindungi undang-undang  
Dilarang memperbanyak buku ini dalam bentuk dan dengan  
cara apapun tanpa izin tertulis dari penulis dan penerbit

Undang-undang No.19 Tahun 2002 Tentang  
**Hak Cipta Pasal 72**

Undang-undang No.19 Tahun 2002 Tentang Hak Cipta  
Pasal 72

Barang siapa dengan sengaja melanggar dan tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam pasal ayat (1) atau pasal 49 ayat (1) dan ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling sedikit 1 (satu) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp.1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp.5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah).

Barang siapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran hak cipta terkait sebagai dimaksud pada ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan/atau denda paling banyak Rp.500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, dengan telah selesainya Standar Operasional Prosedur Olahan Fillet yang Baik.

Buku ini merupakan panduan bagi pelaku usaha pangan termasuk UMKM terkait penanganan pangan olahan fillet untuk menghasilkan produk pangan yang terjamin keamanan dan mutunya.

Seiring dengan perkembangan ilmu dan teknologi di bidang pangan, berbagai jenis produk pangan berkembang sangat cepat, tak terkecuali pangan olahan fillet. Gaya hidup yang menuntut semuanya berjalan cepat juga turut mendorong berkembangnya produk tersebut. Sebagai upaya pengawasan keamanan dan mutu pangan olahan, maka perlu kiranya memandang standar operasional prosedur Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan fillet Yang Baik.

Diharapkan dengan terbitnya buku ini, pelaku usaha pangan khususnya UMKM terkait dapat memahami penanganan pangan olahan fillet yang baik dalam rangka menjaga keamanan dan mutu pangan.

25 Desember 2022

Penulis

# DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI .....	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I PENDAHULUAN.....	2
BAB II PERSYARATAN SARANA DAN FASILITAS .....	7
BAB III CARA DAN PERSYARATAN PENGOLAHAN.....	12
A. Jenis Pangan Olahan fillet.....	12
B. Pemilihan Bahan Baku.....	12
C. Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) .....	14
D. Proses Sebelum Pembekuan .....	15
E. Pengemasan .....	17
F. Proses Pembekuan .....	17
G. Penyimpanan Beku .....	25
H. Cara Mengatasi Kondisi Darurat.....	26
BAB IV KEMASAN DAN PELABELAN PANGAN OLAHAN FILLET..	28
A. Kemasan Untuk Pangan Olahan fillet .....	28
B. Jenis Kemasan Pangan Olahan fillet.....	30
C. Pelabelan Pangan Olahan fillet.....	36
D. Umur Simpan Pangan Olahan fillet.....	37
BAB V TRANSPORTASI, DISTRIBUSI, DAN RITEL .....	39
BAB VI CARA HIGIENE DAN SANITASI YANG BAIK.....	41
A. Pembersihan dan Sanitasi Fasilitas Produksi .....	41
B. Higiene Karyawan .....	43
C. Pengendalian Hama .....	44

BAB VII PROSES DAN PENCATATAN.....	46
DAFTAR PUSTAKA.....	76