

**PENERAPAN GMP DAN SSOP PADA PENGOLAHAN IKAN TERI (*Stolephorus* sp.)  
DI SENTRA PENGOLAHAN PERIKANAN PASIA NAN TIGO (SP3N)  
KOTA PADANG**

**Yeni Saputri<sup>1)</sup>, Yusra<sup>2)</sup>**

**Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan  
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Bung Hatta, Padang**

<sup>1</sup>Email : [yenisaputri1201@gmail.com](mailto:yenisaputri1201@gmail.com)

**ABSTRACT**

The Pasia Nan Tigo Fisheries Processing Center (SP3N) is a traditional anchovy processing place in the city of Padang. This study aims to determine the application of GMP and SSOP in the processing of anchovy (*Stolephorus* sp). The method used in this study is a survey method and analyzed descriptively qualitatively. The current condition of SP3N does not meet the requirements based on Perpermenri Number 75/MIND/PER/7/2010.

Keywords: Application, GMP, SSOP, Teri (*Stolephorus* sp).

**PENDAHULUAN**

Proses pengolahan ikan Teri di SP3N masih belum sesuai dengan standar SNI sebab pengolahan yang dilakukan masih bersifat tradisional<sup>[1]</sup>. Berdasarkan observasi yang dilakukan, proses penjemuran ikan hanya dibiarkan di tempat terbuka sehingga seringkali dihinggapi lalat dan memungkinkan produk dapat terkontaminasi.

Menyadari pentingnya penjagaan mutu dan keamanan pangan di SP3N, maka perlu dilakukannya penerapan GMP dan SSOP agar produk yang dihasilkan dapat lebih bermutu dan *hygiene*<sup>[2]</sup>.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) dalam proses pengolahan ikan Teri (*Stolephorus* sp.) di SP3N.

**METODE**

Penelitian ini dilakukan di Sentra Pengolahan Perikanan Pasia Nan Tigo (SP3N), Kelurahan Pasia Nan Tigo, Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif dan dianalisis secara deskriptif kualitatif.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**1. Proses Pengolahan Ikan Teri (*Stolephorus* sp.)**

Proses pengolahan ikan Teri asin di SP3N kurang bersih dan sanitasi seadanya. Pencucian ikan tidak menggunakan air mengalir dan proses sortir dilakukan di atas lantai tanpa alas apapun. Metode pengolahan ikan Teri (*Stolephorus* sp.) asin di SP3N ini hampir sama dengan pengolahan ikan Teri (*Stolephorus* sp.) di Desa Ambesia Selatan, Kabupaten Parigi<sup>[3]</sup>.

## 2. Program Kelayakan Dasar dan Tingkat Penerapannya

### a. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di SP3N

Lokasi tempat pengolahan masih berdekatan dengan rumah penduduk dan pembuangan limbah yang belum terkelola dengan baik. Penerapan GMP perlu dilakukan berdasarkan Perppemperin RI NO. 75 Tahun 2010<sup>[4]</sup>.

### b. Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) di SP3N

Keadaan sanitasi di SP3N masih sangat kurang. Kondisi toilet tidak terawat dan tampak kotor. Padahal toilet sebaiknya dirawat dan diletakkan jauh dari ruang produksi untuk menghindari kontaminasi produk<sup>[5]</sup>.

## 3. Rekomendasi Tindak Lanjut Penerapan GMP dan SSOP di SP3N

Rekomendasi tindak lanjut pada penerapan GMP berupa perubahan kemasan produk yang semula kantong kresek agar diganti dengan kemasan plastik dan divakum serta diberi label.

Rekomendasi tindak lanjut pada penerapan SSOP berupa karyawan yang semula hanya mengenakan pakaian rumah diganti dengan seragam kerja dengan dilengkapi dengan penutup kepala, masker, sarung tangan dan apron.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan penelitian diketahui bahwa proses pengolahan ikan Teri (*Stolephorus* sp.) asin di SP3N masih dilakukan secara tradisional. Pengolah belum menerapkan program kelayakan dasar (GMP dan SSOP) dalam melakukan pengolahan ikan asin kering.

Diharapkan pemilik perusahaan dapat melakukan tindak lanjut terhadap rekomendasi perbaikan yang disarankan.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Yusra, Y., Ulfah, M., & Mufti, D. 2021. Inovasi Konsep *Zero Waste* Pada Kelompok Pengolah Ikan di Kelurahan Pasia Nan Tigo Kecamatan Koto Tangah Kota Padang. *Jurnal Vokasi*, 5(2), 97-103.
- [2] Aini, N., Dwiyantri, H., Setyawati, R., Sastriawan, B., & Afiah, A. 2019. Sosialisasi dan Pendampingan Pelaksanaan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di UD Annisa, Wonosobo. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 133.
- [3] Sosiawati, E. 2019. Aspek Teknik dan Kelayakan Usaha Pengeringan Ikan Teri (*Stolephorus* sp) di Desa Ambesia Selatan Kecamatan Tomini Kabupaten Parigi Moutong Sulawesi. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 4(2), 39-44.
- [4] Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75/M-Ind/Per/7. 2010. *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices)* (pp.1-25).
- [5] Ma'roef, A. F., Sipahutar, Y.H., & Hidayah, N. 2021. *Penerapan Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) pada Proses Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) dengan Media Saus Tomat. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan*, (8).