

PENERAPAN SSOP DAN GMP PADA PENGOLAHAN ABON IKAN PATIN (*Pangasius sp.*) DI UNIT PENGOLAHAN IKAN IWA-QU KOTA JAMBI

Putri Rintani Arsilia¹, Yusra²

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

¹Email: putriarsilia24@gmail.com

²Email: Yusra@bunghatta.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengetahui penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) dalam proses pengolahan abon ikan Patin (*Pangasius sp.*) di UPI IWA-QU Kota Jambi. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif. Penelitian dilakukan melalui observasi dan survei, menggunakan kuesioner dan wawancara kepada pemilik usaha. Tingkat penerapan SSOP sesuai Permenperin No 75/M-IND/PER/7/2010. Saat ini UPI IWA-QU telah memiliki sertifikat GMP. Dari hasil penelitian diketahui bahwa lokasi pengolahan abon ikan Patin masih kurang bersih serta tidak adanya sanitasi. Rendahnya penerapan GMP dan SSOP pada UPI IWA-QU karena kurangnya kesadaran karyawan dan kebijakan dari pemilik perusahaan terkait kebersihan dalam proses pengolahan yang berpengaruh pada hasil akhir produk. Rekomendasi perbaikan merupakan usulan untuk perbaikan pada aspek GMP dan SSOP yang belum sesuai dengan pedoman CPPOB dan belum dilaksanakan oleh perusahaan dengan harapan dapat segera dilaksanakan demi keamanan mutu produk yang dihasilkan.

Kata kunci : ikan Patin (*Pangasius sp.*), abon, GMP, SSOP

PENDAHULUAN

UPI IWA-QU merupakan UMKM binaan DKP Provinsi Jambi yang menjual olahan produk berbahan baku ikan. UPI IWA-QU telah memiliki sertifikat GMP, diawasi oleh BPOM dan juga telah terdaftar di Dinas Kesehatan Kota Jambi. Namun terlihat realisasi proses produksi di lokasi tidak sesuai standar. Penelitian ini bertujuan mengetahui penerapan GMP dan SSOP dalam proses pengolahan abon ikan Patin (*Pangasius sp.*) di UPI IWA-QU Kota Jambi. Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran perusahaan dan dapat dijadikan sebagai kontribusi dalam penerapan GMP dan SSOP dengan bijak. Menyadari pentingnya penjagaan mutu produk, kesehatan lingkungan dan keamanan prosedur kerja di UPI IWA-QU. Oleh karena itu, perlu dilakukan upaya untuk menghasilkan produk olahan yang menjamin mutu dan keamanan yang baik bagi konsumen dengan cara implementasi *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP). Industri pangan hendaknya menerapkan GMP sebagai bentuk kehati-hatian agar pangan diproduksi

secara tepat, aman dan bermutu^[1]. SSOP merupakan program *higiene* wajib dalam industri pangan yang bertujuan untuk meningkatkan mutu dan keamanan sistem produk pangan yang diproduksi.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan di Unit Pengolahan Ikan (UPI) IWA-QU Kota Jambi pada 1 Mei 2023 hingga 3 Juni 2023. Metode yang dipakai yaitu metode deskriptif, dilakukan observasi, survei dan analisis secara deskriptif kualitatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Proses Pengolahan Abon Ikan Patin (*Pangasius sp.*)

Proses pengolahan abon ikan Patin (*Pangasius sp.*) di UPI IWA-QU kurang sesuai dengan standar. Penerimaan bahan baku yang hanya menggunakan kantong plastik tanpa diberikan tambahan es curai dan pencucian ikan yang tidak menggunakan air mengalir. Proses pembuatan abon ikan Patin dilakukan secara manual, pengukusan menggunakan panci kukus dan

dengan kompor gas selama 30 menit pemisahan tulang dan pensuiran daging dilakukan oleh karyawan langsung. Pada proses pengemasan produk karyawan kerap melakukan komunikasi tanpa menggunakan masker sehingga sangat memungkinkan terjadinya kontaminasi. Pengolahan abon ikan Patin (*Pangasius sp.*) di UPI IWA-QU hampir sejalan dengan yang dilakukan di UMKM Rumah Abon Madiun, Kabupaten Madiun^[3].

2. Tingkat Dasar Program Dan Tingkat Implementasi

a. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) di UPI IWA-QU

Lokasi tempat pengolahan tidak berada di lingkungan yang tercemar, pembuangan limbah sudah dilakukan dengan baik. Namun beberapa aspek masih belum dilakukan sesuai dengan standar yang berlaku, seperti kurangnya pemeriksaan bahan secara organoleptik, fisika, ataupun biologi. Pemeliharaan bangunan yang kurang baik dan penggunaan sanitasi untuk wadah pengemasan tidak diberikan. Hal ini tidak sesuai dengan peraturan BPOM Nomor 18 Tahun 2019^[3].

b. Penerapan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) di UPI IWA-QU

Kondisi sanitasi di UPI IWA-QU sangat minim. Tidak tersedia tempat sampah yang tertutup juga penyimpanan desinfektan yang kurang aman. Karyawan yang bekerja di perusahaan tidak pernah diberikan fasilitas pengecekan kesehatan secara rutin. Hal ini sangat berpengaruh pada hasil produk akhir karena proses pengolahan dilakukan secara langsung oleh karyawan. Usaha pencegahan hama di lingkungan perusahaan juga tidak dilakukan. Hal ini tidak sesuai dengan penelitian Bimantara di PT. Starfood Lamongan, lokasi ini meletakkan *insect killer* di setiap sudut pintu untuk pencegahan hama^[4].

3. Rekomendasi Tingkat Lanjut Implementasi GMP dan SSOP di UPI IWA-QU

Rekomendasi tindak lanjut pada penerapan GMP ialah wadah penerimaan bahan baku diganti dengan *coolbox* dan diberikan tambahan es curai untuk menjaga kesegaran ikan. Penggunaan pakaian kerja yang lengkap dan konsisten harus ditingkatkan untuk menjamin mutu akhir produk. Sedangkan untuk rekomendasi tindak lanjut pada

penerapan SSOP ialah meningkatkan kebersihan lingkungan kerja baik kepada karyawan, peralatan produksi dan fasilitas sanitasi. Perusahaan juga sebaiknya melakukan pengecekan laboratorium penggunaan air, bahan baku, dan produk akhir secara berkala. Perlunya dilakukan perlindungan dari bahan kontaminasi, penyimpanan desinfektan di UPI IWA-QU masih belum aman karena dibiarkan berada diluar lemari yang memungkinkan tumpah dan terjadinya kontaminasi. Hal ini tidak sejalan dengan pada penelitian Basri dan Yelofeva dalam produksi bakso ikan Bandeng (*Chanos chanos*) yang sudah cukup sesuai standar penerapan SSOP dimana semua bahan-bahan kimia disimpan terpisah dan diberi label^[5].

KESIMPULAN

Proses pengolahan abon ikan Patin (*Pangasius sp.*) di UPI IWA-QU masih dilakukan secara manual. Perusahaan belum sepenuhnya menerapkan standar dasar GMP dan SSOP dalam melakukan pengolahan abon ikan Patin meskipun telah memiliki sertifikat kelayakan dan terdaftar di Dinas Kesehatan. Sebaiknya perusahaan meningkatkan sanitasi baik kepada karyawan ataupun penggunaan alat produksi

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Rohmatu, S. 2023. Analisis Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) Pada Produksi Tahu Ibu Nur Sari Kabupaten Banyuwangi, Politeknik Negeri Jember Jurnal SIPORA
- [2] Sipahutar, H., Y., Agustin W., I., Arif, G., A., F., 2021. Karakteristik Mutu, Rendemen dan Sanitasi Pengolahan Abon Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) di Unit Mikro Kecil Menengah (UMKM) Rumah Abon Madiun, Kabupaten Madiun. *Jurnal Bluefin Fisheries*, 5 (1) :3-24
- [3] Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 18 Tahun 2019 Tentang Cara Iradiasi Pangan Yang Baik
- [4] Bimantara, P., A., Triastuti, J., Rr., 2018. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Pabrik Pembekuan Cumi-Cumi (*Loligo Vulgaris*) Di PT. Starfood Lamongan, Jawa Timur
- [5] Basri. Yeloveva, A., 2022. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Standard Operating Procedure* Sanitation (SSOP) Pada Produk Bakso Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo, Jawa Timur. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*. 6 (1) : 34-45