

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

SKRIPSI

PUTRI RINTANI ARSILIA

1910016211005



**JURUSAN PEMANFAATAN SUMBERDAYA PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS BUNG HATTA
PADANG
2023**

UNIVERSITAS BUNG HATTA

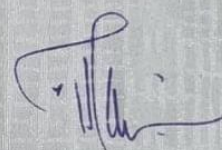
LEMBARAN PENGESAHAN

Judul : Penerapan SSOP Dan GMP Pada Pengolahan Abon Ikan Patin
(*Pangasius* sp.) Di Unit Pengolahan Ikan IWA-QU Kota Jambi
Nama : Putri Rintani Arsilia
NPM : 1910016211005
Jurusan : Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan
Fakultas : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas : Universitas Bung Hatta

**Mengetahui,
Dekan Fakultas Ilmu
Kelautan dan Perikanan**


(**Heri Arius, MS. Ph.D**)

**Menyetujui,
Dosen Pembimbing**

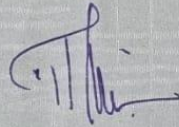

(**Prof. Dr. Ir. Yusra, M.Si.**)

Skripsi Ini Telah Dipertahankan di Hadapan Tim Penguji Pada Ujian Sarjana
Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan
Universitas Bung Hatta

Pada Tanggal : 14 Agustus 2023

Dewan Penguji :

Ketua Sidang

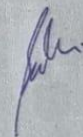


Prof. Dr. Ir. Yusra, M.Si.

Anggota

Ir.Yemita Efendi, MS.

Anggota



Bukhari, S.Pi. M.Si.

UNIVERSITAS BUNG HATTA

RINGKASAN

PUTRI RINTANI ARSILIA (1910016211005) Penerapan SSOP Dan GMP Pada Pengolahan Abon Ikan Patin (*Pangasius* sp.) Di Unit Pengolahan Ikan Iwa-Qu Kota Jambi. Dibimbing oleh ibu Prof. Dr. Ir. Yusra, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk 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 pada penelitian ini adalah metode deskriptif. Melalui observasi dan survei, menggunakan kuesioner dan wawancara kepada pemilik usaha pengolahan ikan di Unit Pengolahan Ikan IWA-QU. Tingkat penerapan GMP dan SSOP dibandingkan dengan Permenperin No 75/M-IND/PER/7/2010. Hasil penelitian menjelaskan bahwa proses pengolahan abon ikan Patin diawali dengan penerimaan bahan baku, penyiangan, pengukusan, pensuiran, pencampuran bumbu, penggorengan, penirisan, pendinginan, penimbangan, pengemasan dan penyimpanan. Dalam penerapan GMP, saat ini UPI IWA-QU telah memiliki sertifikat GMP namun untuk pelaksanaan masih belum baik. Apabila dinilai dari kondisi lokasi dan bangunan telah sesuai dengan ketentuan yang ada. Diketahui pula bahwa lokasi pengolahan abon ikan Patin masih kurang bersih serta tidak adanya sanitasi. Proses pencucian ikan yang dilakukan oleh karyawan tidak menggunakan air mengalir, hal itu akan menyebabkan penurunan mutu ikan olahan. Selain itu saluran air pembuangan tidak mengalir dengan baik. Proses pendinginan abon tidak dilakukan penjagaan, sesekali dihindangi lalat yang menyebabkan terjadinya kontaminasi. Rendahnya penerapan GMP dan SSOP pada Unit Pengolahan Ikan (UPI) IWA-QU diduga karena rendahnya tingkat kesadaran karyawan dan kurang bijak penerapan dari pemilik perusahaan terkait sanitasi, baju kerja, kebersihan dalam proses pengolahan yang berpengaruh pada hasil akhir produk. Rekomendasi tindak lanjut/perbaikan merupakan usulan untuk memperbaiki atas aspek-aspek GMP dan SSOP tidak sesuai dengan pedoman CPPOB yang belum dilakukan oleh perusahaan pengolah dengan harapan dapat segera ditindak lanjuti untuk keamanan mutu produk yang dihasilkan.

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----------|
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Tujuan Penelitian | 3 |
| 1.3 Manfaat Penelitian | 3 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 4 |
| 2.1 Sanitation Standard Operation Procedure | 4 |
| 2.1.1 Pengertian Sanitasi | 4 |
| 2.1.2 Jenis Sanitizer | 6 |
| 2.2 Good Manufacturing Practices (GMP) | 7 |
| 2.3 Ikan Patin | 12 |
| 2.4 Abon Ikan Patin | 12 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 16 |
| 3.1 Waktu dan Tempat Penelitian | 16 |
| 3.2 Alat dan Bahan | 16 |
| 3.3 Metode Penelitian..... | 16 |
| 3.3.1 Prosedur Penelitian | 16 |
| 3.4 Analisis Data | 16 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 19 |
| 4.1 Gambaran Umum Daerah Penelitian | 19 |
| 4.1.1 Unit Pengolahan Ikan (UPI) IWA-QU Kota Jambi..... | 20 |
| 4.2 Proses Pengolahan Abon Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.)..... | 21 |
| 4.3 Program Kelayakan Dasar Dan Tingkat Penerapannya | 30 |
| 4.3.1 GMP di UPI IWA-QU | 30 |
| 4.3.2 SSOP di UPI IWA-QU | 44 |
| 4.4 Rekomendasi Tingkat Lanjut Penerapan GMP dan SSOP di UPI IWA-QU.. | 51 |
| 4.4.1 Rekomendasi GMP di UPI IWA-QU | 52 |
| 4.4.2 Rekomendasi SSOP di UPI IWA-QU | 57 |

| | |
|---|-----------|
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | 60 |
| 5.1 Kesimpulan | 60 |
| 5.2 Saran..... | 60 |
| | |
| DAFTAR PUSTAKA | 61 |
| LAMPIRAN..... | 65 |

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pemerintah Provinsi Jambi selalu mengembangkan potensi sumber daya perikanan baik di sektor tangkap maupun budidaya. Provinsi Jambi memiliki potensi sumber daya perikanan, salah satunya yaitu ikan Patin. Ikan patin merupakan salah satu potensi sumberdaya yang menjanjikan, geografis perairan di Provinsi Jambi dengan panjang sungai 1.740 KM potensi lahan tambak 18.000 Ha, potensi lahan marginal 100.700 Ha, luas laut 3.879,67 Ha dan luas perairan umum 115.000 Ha, serta potensi kawasan pesisir Provinsi Jambi sebesar ± 261,80 kilometer yang salah satunya dapat dikembangkan sebagai kawasan wisata bahari. Produksi ikan air tawar yang ada di Provinsi Jambi berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Jambi pada tahun 2018 terjadi peningkatan dibandingkan sebelumnya, baik untuk hasil kolam, keramba, sawah dan tambak. Rendahnya tingkat konsumsi ikan masyarakat disebabkan oleh beberapa aspek seperti: a). Selera, bau dan rasa amis yang ditimbulkan, b). Ikan tidak tersedia secara merata di setiap daerah, karena lokasi yang jauh dari sumber ikan, c). Produk olahan ikan masih sangat rendah, karena pengolahan dilakukan tidak sesuai standar dan kurang *higiene*.

Menurut **Devore (2009) dalam Zulfadhli et al., (2018)**, ikan mengandung asam lemak tak jenuh, EPA (*eicosapentaenoic acid*) dan DHA (*docosahexaenoic acid*), yang sangat penting bagi fungsi dan struktur otak. Konsumsi ikan yang tinggi selain memberikan manfaat bagi tubuh kita, juga mengurangi ketergantungan konsumsi daging (sapi/ayam) yang mahal dan dapat membantu mensejahterakan nelayan. Atas pertimbangan tersebut pemerintah melalui Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) RI membuat program gerakan memasyarakatkan makan ikan yang disingkat dengan Gemarikan. Gemarikan merupakan gerakan moral yang memotivasi untuk mengkonsumsi ikan agar terbentuk anak bangsa yang sehat, cerdas dan kuat (**Zulfadhli et al., 2018**). Sudah ada beberapa UMKM di Kabupaten Jambi yang mengolah hasil perikanan menjadi olahan mentah, surimi, kerupuk maupun *frozen food*.

Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jambi merupakan sebuah instansi pemerintahan yang berfokus pada bidang perikanan. Namun tidak hanya pada sistem pemerintahan, juga ada pembinaan pengolahan produk perikanan yang akan dipasarkan ke masyarakat. Tujuan dari adanya pengolahan produk ini adalah sebagai bentuk ajakan agar masyarakat lebih tertarik untuk mengkonsumsi ikan, dengan variasi produk perikanan yang beragam seperti kerupuk ikan, abon ikan, kaki naga, nugget ikan, dan lainnya. Unit Pengolahan Ikan IWA-QU (Gerai Amanah Jambi) merupakan salah satu unit usaha dibawah naungan Dinas Kelautan Dan Perikanan Kota Jambi dan merupakan Usaha Pengolahan Hasil Perikanan Binaan ditjen PDSPKP.

Sejak tahun 2012 Ibu Ico Ordiana, pemilik UPI IWA-QU mulai merintis dengan menjual produk olahan yaitu rengginang ikan, hingga saat ini semakin banyak produk yang diproduksi dan distribusikan. Usaha ini berkecimpung dalam dunia bisnis pengolahan pangan lokal mengolah berbagai produk lokal yang murah didapat seperti singkong, ubi-ubian, dan yang berbahan pangan ikan dan seterusnya merambah ke bahan-bahan lain. Pemilik usaha tersebut telah melakukan diversifikasi produk baik berupa *frozen food* maupun produk makanan kering. Setiap harinya UPI IWA-QU memproduksi ragam jenis olahan, untuk kapasitas produksi abon dilakukan 1-2 kali dalam satu bulan dengan jumlah produksi lebih dari 50 *pack* setiap bulannya. UPI IWA-QU sendiri telah memiliki jaminan dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Provinsi Jambi, serta turut diawasi oleh Dinas Kesehatan Provinsi Jambi sejak tahun 2020 dan memiliki nomor P-IRT produk Namun kenyataannya saat dilakukan kegiatan magang selama dua bulan di lokasi pada akhir tahun 2022, terlihat kurang *higiene*-nya dari pihak perusahaan dalam melakukan proses produksi.

Ini menjadi salah satu faktor utama untuk dilakukannya penelitian lebih lanjut, tujuan dari penelitian ini mengetahui realisasi dan kebijakan pemilik perusahaan yang dilakukan oleh UPI IWA-QU dalam melakukan proses produksi. Hingga saat ini produk yang dihasilkan yaitu rengginang ikan, pilus ikan, kerupuk ikan, abon ikan, crispy ikan, kembang goyang udang, pempek, *crispy* kulit ikan, stik udang, stik jagung ikan, basreng ikan dan sejumlah inovasi dilakukan oleh

pemilik usaha tersebut untuk meningkatkan daya tarik konsumen sehingga produk beredar secara luas.

Menyadari pentingnya penjagaan mutu produk, kesehatan lingkungan dan keamanan prosedur kerja di UPI IWA-QU, maka perlu dilakukannya upaya dalam hal membuat hasil olahan agar tetap bermutu dan aman dikonsumsi oleh konsumen dengan cara penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP). GMP perlu diterapkan oleh industri pangan sebagai bentuk pencegahan agar pangan yang dihasilkan bersifat layak, aman dan berkualitas (Maflahah *et al.*, dalam Sahri, 2023). Sedangkan SSOP menjadi program sanitasi wajib dalam industri pangan untuk meningkatkan kualitas serta menjamin sistem keamanan produk pangan yang dihasilkan (Triharjono *et al.*, 2013). Oleh sebab itu, penulis tertarik untuk mengambil judul penelitian yaitu **“Penerapan SSOP dan GMP, Pada Pengolahan Abon Ikan Patin (*Pangasius sp.*) Di Unit Pengolahan Ikan (IWA-QU) Kota Jambi”**

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui penerapan *Good Manufacturing Product* (GMP) dalam proses pengolahan abon ikan Patin di UPI IWA-QU
2. Mengetahui penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) dalam proses pengolahan abon ikan Patin di UPI IWA-QU

1.3 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang didapatkan dari penelitian ini yaitu:

1. Bagi perusahaan, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kesadaran dan tanggung jawab atas semua lisensi yang telah dimiliki dalam bidang pengolahan dan penjualan
2. Bagi penulis, penelitian ini dilakukan sebagai salah satu syarat akhir dalam memperoleh gelar sarjana, serta sebagai wadah dalam menerapkan teori yang telah diperoleh selama masa perkuliahan
3. Bagi pembaca, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi dan referensi untuk penelitian berikutnya, atau penelitian yang berkaitan dengan SSOP dan GMP