

**KAJIAN PENERAPAN SSOP DAN GMP PADA INDUSTRI
PENGOLAHAN IKAN PATIN (*Pangasius sutchi*) ASAP
DI DESAKOTO MASJID KECAMATAN XIII KOTO KAMPAR
KABUPATEN KAMPAR - RIAU**

Sri Maryeni¹, Suparno², Usman Bulanin²

¹⁾ Mahasiswi Pascasarjana Universitas Bung Hatta

²⁾ Dosen Pascasarjana Universitas Bung Hatta

Email: maryenisri@yahoo.com

**Program Studi Sumberdaya Perairan, Pesisir dan Kelautan
Program Pascasarjana Universitas Bung Hatta**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa proses pengolahan ikan Patin (*Pangasius sutchi*) asap yang biasa dilakukan oleh pengolah, menganalisa mutu organoleptik, mikrobiologi dan histamin pada produk ikan Patin asap serta menganalisa program kelayakan dasar (SSOP dan GMP) dan tingkat penerapannya di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar. Waktu penelitian akan dilaksanakan pada bulan Februari 2018 sampai dengan Maret 2018 di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Propinsi Riau. Sedangkan untuk pengujian mikrobiologi dilakukan di laboratorium Depkes Gunung Pangilun Padang dan untuk pengujian kadar histamin dilakukan di Laboratorium Pusat Produksi, Inspeksi dan sertifikasi Hasil Perikanan Provinsi Jakarta. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah metode deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil pengujian organoleptik ikan Patin asap diperoleh nilai rata-rata dari parameter kenampakan adalah 7,83, parameter bau 8,44, parameter rasa 8,77 dan parameter tekstur 8,22. Nilai ini masih memenuhi persyaratan yang ditetapkan untuk organoleptik sesuai dengan standar nasional 7. Hasil pengujian mikrobiologi ALT pada sampel ikan Patin segar memiliki rata-rata 16,33 cfu/gr, ikan Patin kering dengan rata-rata $6,33 \times 10^4$ cfu/gr dan untuk ikan asap memiliki rata-rata $4,83 \times 10^4$ cfu/gr, hasil ini masih memenuhi standar yang telah ditetapkan yaitu $1,0 \times 10^5$. Pada pengujian bakteri *Salmonella* negatif, dengan standar yang telah ditetapkan yaitu negatif. *Staphylococcus aureus* pada sampel ikan Patin segar dengan rata-rata $3,50 \times 10^3$ cfu/gr, sampel ikan Patin kering $3,33 \times 10^2$ cfu/gr dan sampel ikan Patin Asap dengan rata-rata 0cfu/gr, nilai ini masih memenuhi standar yaitu $1,0 \times 10^3$. Pengujian *Vibrio cholerae*, 0 cfu/gr, hasil ini masih memenuhi standar yang telah ditetapkan yaitu negatif dan pada pengujian *Escherichia coli* dengan sampel ikan Patin segar memiliki rata-rata 198,33 cfu/gr, sampel ikan Patin kering 198,33cfu/gr sedangkan untuk sampel ikan Patin asap memiliki rata-rata 53,96 cfu/gr dari hasil uji *Escherichia coli* ini belum memenuhi standar yaitu maksimum < 3 serta nilai rata-rata kadar histamin yaitu 1,11 µg/g, nilai standar histamin telah memenuhi standar yang ditetapkan yaitu 50 µg/g.

Kata Kunci :SSOP, GMP, Ikan Patin dan Desa Koto Masjids

**APPLICATION STUDY OF SSOP AND GMP SMOKED
PATIN (*Pangasius sutchi*) PROCESSING INDUSTRY
IN KOTO MASJID XIII DISTRICT KOTO KAMPAR
KAMPAR REGION - RIAU**

Sri Maryeni¹, Suparno², Usman Bulanin²

¹⁾ Mahasiswi Pascasarjana Universitas Bung Hatta

²⁾ Dosen Pascasarjana Universitas Bung Hatta

Email: maryenisri@yahoo.com

**Program Studi Sumberdaya Perairan, Pesisir dan Kelautan
Program Pascasarjana Universitas Bung Hatta**

ABSTRACT

The processing of traditional fish technology is usually characterized in bad description, the secure of food providing can't be guaranteed and the endeavor is not running with a good management only by its family aspect. The circumstance can be improved by using Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) and refers to Good Manufacturing Practices (GMP), rationalization practice and quality standard starting from the materials, supporting materials, process and product as well as the application of sanitation principles and good hygienic. The purpose of the research is to analyze the process of smoked Patin fish (*Pangasius sutchi*) that is usually conducted by manufacturer, analyze the quality of organoleptik, microbiology and histamine of smoked Patin product and analyze the basic program (SSOP and GMP), and the level of implementation in Koto village Masjid XIII Kampar District. The research is conducted from February 2018 until March 2018 in Koto Village Masjid XIII Kampar District Riau Province. Meanwhile, the microbiology testing was conducted at the laboratory of Healthy Department Gunung Panggilun Padang and for histamine degree is conducted in the laboratory of production center, inspection and certification at Jakarta. The research also used descriptive method. The result of research shows that the organoleptik testing of Patin obtained the average score of visible parameter is 7,83, smell parameter is 8.44, taste parameter is 8,77 and texture parameter is 8,22. These score still fulfill the requirement of national standard at 7. The result of microbiology ALT toward Patin has average 16.33 cfu/gr, dry Patin has average $6,33 \times 10^4$ cfu/gr and for smoked fish has average $4,83 \times 10^4$ cfu/gr. At the testing of *Salmonella* bacteria of *Salmonella* negative, *Staphylococcus aureus* at Patin sample with average $3,50 \times 10^3$ cfu/gr. Dry Patin fish $3,33 \times 10^2$ cfu/gr and for smoke Patin fish with average 0 cfu/gr. The testing of *Vibrio cholera*, 0 cfu/gr and *Escherichia coli* testing with Patin fish sample has average 198, 33 cfu/gr, dry Patin fish sample 198, 33 cfu/gr meanwhile for smoke Patin fish has average 53, 96 cfu/gr as well as the average histamine grade is 1,11 ug/g.

Keywords : SSOP, GMP, Catfish and Koto Masjid Village