

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

SKRIPSI

**YENI SAPUTRI
1810016211010**



**PROGRAM STUDI PEMANFAATAN SUMBERDAYA PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS BUNG HATTA
PADANG
2022**

LEMBARAN PENGESAHAN

Judul : Penerapan GMP dan SSOP Pada Pengolahan Ikan Teri
(*Stolephorus* sp.) di Sentra Pengolahan Perikanan Pasia
Nan Tigo (SP3N) Kota Padang

Nama : Yeni Saputri

Npm : 1810016211010

Jurusan : Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan

Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

Universitas : Bung Hatta

Diketahui oleh,
Dekan Fakultas Perikanan dan
Ilmu Kelautan



Ir. Arius, M.S., Ph.D.

Disetujui oleh,
Pembimbing


Dr. Ir. Yusra, M.Si.

Tanggal Lulus
15 Juli 2022

**Skripsi ini telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji pada Ujian Sarjana
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Bung Hatta
Padang**

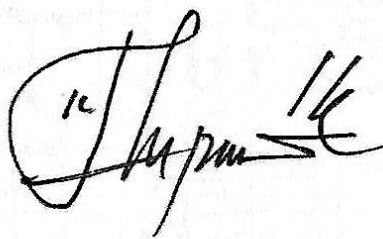
Pada Tanggal, 15 Juli 2022

Ketua Sidang :



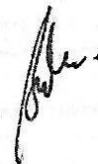
Dr. Ir. Yusra, M.Si.

Anggota



Dr. Ir. Suparno, M.Si.

Anggota



Bukhari, S.Pi, M.Si.

RINGKASAN

YENI SAPUTRI, NPM : 1810016211010, PENERAPAN GMP DAN SSOP PADA PENGOLAHAN IKAN TERI (*Stolephorus* sp.) DI SENTRA PENGOLAHAN PERIKANAN PASIA NAN TIGO KOTA PADANG. Dibimbing oleh Dr. Ir. YUSRA, M.Si.

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. Diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat memberikan informasi bagi perusahaan pengolahan dan dapat menjadi bahan masukan dalam penerapan GMP dan SSOP agar dapat berjalan lebih baik.

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif. Penelitian dilakukan dengan cara melakukan observasi dan survei, menggunakan kuesioner dan wawancara kepada pemilik usaha pengolahan ikan di Sentra Pengolahan Perikanan Pasia Nan Tigo (SP3N). Penilaian tingkat penerapan GMP dan SSOP sesuai Permenperin No 75/M-IND/PER/7/2010.

Hasil penelitian menjelaskan bahwa proses pengolahan ikan Teri asin di SP3N diawali dengan penerimaan bahan baku, sortasi, pencucian, perebusan, penirisan, penjemuran, sortasi produk akhir, dan dikemas. Dalam penerapan GMP, saat ini SP3N belum memenuhi persyaratan aspek-aspek Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/MIND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practice*). Apabila dinilai dari kondisi lokasi dan bangunan yang belum sesuai dengan ketentuan yang ada.

Bangunan unit pengolahan seharusnya di rancang atau ditata dan mempunyai batas yang jelas sehingga tidak mengganggu kelancaran dalam penanganan dan pengolahan serta menghindari terjadinya kontaminasi karena lalu lintas karyawan atau kontaminasi silang karena antara produk akhir dengan bahan baku. Diketahui pula bahwa tempat pengolahan ikan Teri asin masih kurang bersih serta sanitasi seadanya. Proses pencucian ikan yang dilakukan oleh karyawan dilakukan tidak dengan air mengalir dan dilakukan berulang kali tanpa

mengganti dengan air baru pada pencucian selanjutnya. Hal itu akan menyebabkan penurunan mutu ikan olahan. Selain itu saluran air pembuangan tidak mengalir dengan baik. Penjemuran ikan dilakukan di atas para-para namun terkadang sering dihinggapi lalat bahkan kucing yang naik ke atas para-para untuk memakan ikan. Lokasi di sekitar tempat penjemuran kurang bersih. Setelah ikan kering, ikan disortasi di lantai tanpa menggunakan alas apapun.

Masih rendahnya penerapan GMP dan SSOP pada Sentra Pengolahan Perikanan Pasia Nan Tigo (SP3N) diduga karena rendahnya tingkat pengetahuan pengolah tentang pengaruh mutu bahan baku, proses pengolahan, sanitasi dan *hygiene* bahan, pekerja, peralatan dan lingkungan akan berpengaruh terhadap mutu produk yang dihasilkan. Rekomendasi tindak lanjut/perbaikan merupakan usulan untuk memperbaiki atas aspek-aspek GMP dan SSOP yang tidak sesuai dengan pedoman CPPOB yang belum dilakukan oleh perusahaan pengolah dengan harapan dapat segera ditindak lanjuti untuk keamanan mutu produk yang dihasilkan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT berkat rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul, **“Penerapan GMP Dan SSOP pada Pengolahan Teri (*Stolephorus sp.*) di Sentra Pengolahan Perikanan Pasia Nan Tigo (SP3N) Kota Padang”**.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh Gelar Sarjana Perikanan (S.Pi) dalam bidang Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Bung Hatta.

Penulis menghaturkan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya, khususnya kepada :

1. Ibu Dr.Ir.Yusra,M.Si sebagai Pembimbing yang telah banyak memberikan ide, masukan, saran ilmiah dan bimbingan yang sangat berharga bagi penulis dan juga telah memacu penulis untuk dapat berkarya bagi kemajuan ilmu pengetahuan.
2. Bapak Dr.Ir. Suparno, M.Si dan Bapak Bukhari, S.Pi, M.Si sebagai tim Penguji yang telah memberikan saran-saran dan petunjuk demi penyempurnaan skripsi ini.
3. Seluruh Dosen beserta Staf Universitas Bung Hatta yang telah banyak memberikan masukan ilmiah.
4. Ayahanda Sumiran dan Ibunda Emi Yanti beserta seluruh keluarga besar penulis yang selalu memberikan dukungan moral serta materil selama menempuh pendidikan ini.
5. Sahabat-sahabat Tetua Adat Awewe, Atun Parenti, Fitria Novi Herlina, Siska Willia Zoni, Winda Sonia, dan Wulan Diva Fortuna yang senantiasa memberikan dukungan dan semangat bagi penulis dari awal hingga akhir perkuliahan.
6. Kakak Sindi Gamaeka Putri, S.Pi yang telah banyak membantu dalam pengambilan data di lapangan sekaligus memberi saran serta masukkan dalam proses pembuatan skripsi ini.

7. Teman-teman mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Jurusan Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan yang telah memberikan dorongan dan semangat bagi penulis.
8. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu selama proses pembuatan Skripsi ini.
9. *Last but no least, I wanna thank me, I wanna thank me for believing in me, I wanna thank me for doing all this hard work, I wanna thank me for having no days off, I wanna thank me for never quitting, for just being me at all times.*

Penulis telah berusaha membuat skripsi ini dengan sebaik mungkin, namun untuk mendapatkan hasil yang lebih sempurna penulis mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak. Diharapkan skripsi ini bisa memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan khususnya bidang ilmu perikanan. Semoga Allah SWT selalu melimpahkan rahmat, karunia dan hidayah-Nya, Aamiin ya rabbal alamin.

Padang, Juli 2022

Yeni Saputri

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| LEMBARAN PENGESAHAN | |
| RINGKASAN | i |
| KATA PENGANTAR | iii |
| DAFTAR ISI | v |
| DAFTAR TABEL | vii |
| DAFTAR GAMBAR | viii |
| DAFTAR LAMPIRAN | x |
| I. PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Tujuan Penelitian | 3 |
| 1.3 Manfaat Penelitian..... | 3 |
| II. TINJAUAN PUSTAKA | 4 |
| 2.1 Ikan Teri | 4 |
| 2.2 Alur Proses Pengolahan Ikan Teri Asin Kering | 5 |
| 2.3 Sistem Keamanan Pangan | 6 |
| 2.4 <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i> | 7 |
| 2.5 <i>Sanitation Standard Operation Procedure (SSOP)</i> | 13 |
| III. METODOLOGI PENELITIAN | 16 |
| 3.1 Waktu dan Tempat..... | 16 |
| 3.2 Alat dan Bahan | 16 |
| 3.3 Metode Penelitian | 17 |
| 3.3.1 Prosedur Penelitian | 17 |
| 3.4 Analisa Data | 19 |
| IV. HASIL DAN PEMBAHASAN | 20 |
| 4.1 Gambaran Umum Daerah Penelitian..... | 20 |
| 4.1.1 Kelurahan Pasia Nan Tigo Kecamatan Koto Tangah Kota Padang..... | 20 |
| 4.1.2 Sentra Pengolahan Perikanan Pasia Nan Tigo (SP3N) Kota Padang..... | 21 |

| | | |
|-----------|---|----|
| 4.2 | Proses Pengolahan Ikan Teri (<i>Stolephorus</i> sp.)..... | 23 |
| 4.3 | Program Kelayakan Dasar dan Tingkat Penerapannya | 32 |
| 4.3.1 | Penerapan <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP) di SP3N | 33 |
| 4.3.2 | Penerapan <i>Standard Sanitation Operational Procedure</i> (SSOP) di SP3N | 47 |
| 4.4 | Rekomendasi Tindak Lanjut Penerapan GMP dan SSOP di SP3N..... | 55 |
| 4.4.1 | Rekomendasi Tindak Lanjut Penerapan <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP) di SP3N..... | 56 |
| 4.4.2 | Rekomendasi Tindak Lanjut <i>Penerapan Standard Sanitation</i> <i>Operational Procedure</i> (SSOP) di SP3N | 60 |
| V. | KESIMPULAN DAN SARAN | 64 |
| 5.1 | Kesimpulan..... | 64 |
| 5.2 | Saran | 64 |
| | DAFTAR PUSTAKA | 66 |
| | LAMPIRAN | 71 |

DAFTAR TABEL

| Tabel | Halaman |
|---|---------|
| 1. Praktek Penerapan GMP di SP3N..... | 20 |
| 2. Praktek Penerapan SSOP di SP3N..... | 20 |
| 3. Cara Pengolahan Ikan Teri (<i>Stolephorus</i> sp.) Asin..... | 25 |
| 4. Praktek Penerapan GMP pada Unit Pengolahan Ikan Teri Asin di SP3N | 29 |
| 5. Praktek Penerapan SSOP pada Unit Pengolahan Ikan Teri Asin di SP3N | 35 |
| 6. Rekomendasi Tindak Lanjut Penerapan GMP di SP3N | 41 |
| 7. Rekomendasi Tindak Lanjut Penerapan SSOP di SP3N | 44 |

DAFTAR GAMBAR

| Gambar | Halaman |
|---|---------|
| 1. Ikan Teri (<i>Stolephorus</i> sp.)..... | 4 |
| 2. Diagram Alir Proses Pengolahan Ikan Teri Asin..... | 5 |
| 3. Lokasi Penelitian..... | 15 |
| 4. Peta Lokasi Kelurahan Pasia Nan Tigo..... | 20 |
| 5. Bangunan SP3N..... | 22 |
| 6. Proses Penerimaan Bahan Baku..... | 24 |
| 7. Proses Sortasi..... | 25 |
| 8. Proses Pencucian..... | 25 |
| 9. Proses Perebusan Ikan Teri..... | 26 |
| 10. Proses Penirisan..... | 27 |
| 11. Proses Penjemuran..... | 28 |
| 12. Proses Sortasi Produk Akhir..... | 28 |
| 13. Proses Pengemasan..... | 33 |
| 14. Tumpukan Sampah di SP3N..... | 33 |
| 15. Kondisi Pintu di SP3N..... | 34 |
| 16. Kondisi Toilet di SP3N..... | 34 |
| 17. Kondisi Peralatan Produksi..... | 35 |
| 18. Bahan Tambahan Asam Sitrat..... | 36 |
| 19. Proses Sortir Produk di Lantai..... | 36 |
| 20. Produk Akhir Teri..... | 37 |
| 21. Proses Sortir yang Tidak Menerapkan Higienitas..... | 38 |
| 22. Karyawan SP3N..... | 38 |

| | |
|--|----|
| 23. Kemasan Ikan Teri di SP3N..... | 39 |
| 24. Kemasan Produk yang Tidak Sesuai Standar..... | 39 |
| 25. Letak Alat Sanitasi yang Tidak Sesuai | 40 |
| 26. Kondisi Limbah di SP3N | 40 |
| 27. Produk ikan Teri yang Akan Dipasarkan | 43 |
| 29. Kegiatan Pelatihan Bagi Pekerja SP3N | 45 |
| 30. Produk Ikan Teri yang Dihasilkan SP3N | 46 |
| 31. Praktek Pengemasan Produk | 46 |
| 32. Sumur Tanah di SP3N Tanpa Penutup | 48 |
| 33. Karyawan SP3N yang Tidak Menggunakan Pakaian Kerja | 49 |
| 34. Karyawan SP3N yang Tidak Menggunakan Penutup Kepala..... | 50 |
| 35. Kondisi Wastafel di SP3N | 51 |
| 36. Bahan-Bahan Tambahan Tanpa Label | 52 |
| 37. Tumpukan Sampah pada Ruang Penyimpanan..... | 52 |
| 38. Wawancara Mengenai Pengecekan Kesehatan | 53 |
| 39. Sapi yang Memasuki Area Pengolahan..... | 54 |
| 40. Kondisi Ruang Penyimpanan di SP3N yang Sudah Rusak..... | 59 |
| 41. Kucing dan Sapi yang Berada di Area Produksi..... | 61 |

DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran | Halaman |
|--|---------|
| 1. Kuesioner Penerapan GMP di SP3N | 71 |
| 2. Kuesioner Penerapan GMP di SP3N | 77 |
| 3. Dokumentasi Selama Penelitian..... | 82 |