

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kelurahan Pasia Nan Tigo terletak di sebelah utara dari pusat Kota Padang dan terletak di pesisir pantai. Sebagian besar masyarakatnya berusaha dibidang perikanan. Jenis alat tangkap ikan yang terdapat di daerah ini adalah gillnet, trammelnet, bagan, pukot dan pancing, dengan hasil tangkapan utamanya berupa ikan-ikan kecil diantaranya adalah ikan Teri. Berdasarkan data statistik Provinsi Sumatera Barat, jumlah produksi ikan Teri yang berasal dari kegiatan perikanan tangkap tahun 2020 adalah 40.599,68 ton dengan nilai produksi adalah 520.586.604 (**Badan Pusat Statistik, 2021**).

Ikan merupakan salah satu jenis bahan makanan yang sangat mudah rusak (*perishable food*) karena mengandung kadar air dan kadar protein yang tinggi (**Fillaili et al., 2020**). Namun, pembusukan pada ikan dapat dihambat dengan berbagai cara salah satunya dengan dilakukannya proses pengolahan yakni dengan pembuatan ikan asin.

Salah satu unit pengolahan ikan yang ada di Kota Padang adalah Sentra Pengolahan Perikanan Pasia Nan Tigo (SP3N) yang didirikan sejak tahun 2012. Pengolahan ikan yang dominan dilakukan di Unit Pengolah Ikan SP3N adalah pengolahan ikan Teri asin (**Yusra et al., 2019**).

Pengolahan ikan Teri di SP3N masih menggunakan cara tradisional. Teknologi pengolahan ikan tradisional biasanya dicirikan dengan suatu gambaran yang kurang baik, yang mana pada proses pengolahan masih tradisional yang didapat secara turun temurun, sanitasi dan higienis yang rendah, serta keamanan pangan yang belum terjamin (**Yusra, 2016**).

Penanganan dan pengolahan ikan asin harus dilakukan berdasarkan prinsip penanganan dan pengolahan yang baik (**Purna et al., 2021**). Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, pada proses penjemuran ikan hanya dibiarkan di

tempat terbuka sehingga banyak lalat yang hinggap ke ikan Teri yang dijemur. Selain itu, pembuangan limbah hasil olahan masih belum ditangani dengan tepat sehingga menyebabkan bau yang tak sedap di sekitaran lokasi pengolahan.

Berdasarkan penelitian **Yusra et al., (2021)** yang menyatakan bahwa penanganan dan pengolahan ikan Teri di SP3N masih belum sesuai dengan standar SNI. Hal ini disebabkan karena metode pengolahan yang masih tradisional, proses sanitasi yang masih rendah, seringnya ditambahkan bahan pengawet berbahaya dan ditambah lagi rendahnya tingkat pemberdayaan masyarakat yang berorientasi pasar. Hal tersebut dapat memungkinkan terjadinya kontaminasi produk sehingga menyebabkan mutu produk yang dihasilkan menurun.

Salah satu sistem penjaminan mutu keamanan produk ikan Teri asin yang dapat diterapkan di SP3N adalah *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Sanitation Standard Operation Procedure* (SSOP) sebab tujuan dari program kelayakan dasar pangan ini adalah untuk meminimalisir resiko kontaminasi secara preventif pada produk pangan yang dihasilkan (**Aini et al., 2019**).

Menyadari pentingnya penjagaan mutu dan keamanan pangan di SP3N, 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., 2019**). 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 GMP dan SSOP Pada Pengolahan Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) di Sentra Pengolahan Perikanan Pasia Nan Tigo (SP3N) Kota Padang”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dalam proses pengolahan ikan Teri (*Stolephorus* sp.) di SP3N
2. Mengetahui penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) dalam proses pengolahan ikan Teri (*Stolephorus* sp.) di SP3N

1.3 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang didapatkan dari penelitian ini yakni:

1. Bagi perusahaan, penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan menjadi masukan dalam penerapan GMP dan SSOP agar dapat berjalan lebih baik
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 GMP dan SSOP.