

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berikut merupakan kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilaksanakan di SP3N:

1. Kondisi Sentra Pengolahan Perikanan Pasia Nan Tigo (SP3N) saat ini 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*). Ketidaksiesuaian dinilai berdasarkan kondisi aktual pada perusahaan dengan persyaratan yang tercantum dalam Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010.
2. Pengolahan yang dilakukan oleh Sentra Pengolahan Perikanan Pasia Nan Tigo (SP3N) dalam proses pengolahan ikan Teri (*Stolephorus* sp) asin masih dilakukan secara tradisional. Secara keseluruhan pengolah belum menerapkan program kelayakan dasar *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan program sanitasi yakni *Standard Sanitation Operational Procedure* (SSOP) dalam melakukan pengolahan ikan asin.
3. 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.

5.2 Saran

Berikut merupakan saran yang diusulkan sebagai perbaikan berkelanjutan terhadap Sentra Pengolahan Perikanan Pasia Nan Tigo (SP3N) maupun penelitian selanjutnya:

1. Pemilik perusahaan dapat melakukan tindak lanjut terhadap rekomendasi perbaikan yang disarankan dalam memenuhi persyaratan CCPPOB dan

penerapan sanitasi pada perusahaan sehingga dapat meningkatkan kepercayaan dan loyalitas konsumen terhadap kualitas dari produk ikan Teri asin yang dihasilkan oleh Sentra Pengolahan Perikanan Pasia Nan Tigo (SP3N)

2. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat melakukan pengamatan keamanan pangan pada produk-produk lainnya yang dihasilkan oleh Sentra Perikanan Pasia Nan Tigo (SP3N) sehingga keamanan pangan dapat mencakup keseluruhan produk dari Sentra Perikanan Pasia Nan Tigo (SP3N)
3. Sentra Pengolahan Perikanan Pasia Nan Tigo (SP3N) dapat mengajukan sertifikasi kepada pihak Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) terkait sertifikasi BPOM RI-MD tentang CCPOB sehingga dapat meluaskan jaringan pemasarannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Dwiyantri, H., Setyawati, R., Sastriawan, B., & Afiah, A. 2019. Sosialisasi dan Pendampingan Pelaksanaan Good Manufacturing Practices (GMP) di UD Annisa, Wonosobo. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 133.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan, Pub. L. No. Nomor HK.00.06.1.52.4011.2009. Jakarta: BPOM.
- Badan Pusat Statistik dan Infromasi. 2021. *Jumlah Produksi Ikan Teri di Kota Padang*. Kepala Pusat Data Statistik dan Informasi. Jakarta.
- Bimantara, A. P., & Triastuti, R. J. 2018. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Pabrik Pembekuan Cumi-Cumi (*Loligo Vulgaris*) di PT. Starfood Lamongan, Jawa Timur. *Journal of Marine and Coastal Science*, 7(3), 111-119.
- Dewi, S. M., & Anggraeni, L. 2022. Studi Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Produksi Manisan Pala. *Jurnal Sosial Sains*, 2(4), 532-537.
- Fillaili, S., & Sulistiyani, S. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Tahu Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Kadar Air Dan Daya Terima Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*, 23(4), 215-227.
- Hermansyah, M., Pratikto., R. Soenoko, & N. W. Styanto. 2013. Hazard analysis critical control point (HACCP) produksi maltosa dengan pendekatan good manufacturing practice (GMP). *Journal of Engineering & Management in Industrial System*, 1(1), 14-20.
- Junianingsih, I., Jasila, I., & Sandra, L. 2021. Diversifikasi Pengolahan Produk Cookies Eeg Roll Dengan Penambahan Tepung Ikan Teri. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 12(2), 139-146.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2019. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan (Nomor 17/PERMENKP/2019). KKP.
- Kennedy, J., Nolan, A., Gibney, S., O'Brien, S., McMahon, M.A.S., McKenzie, K., Healy, B., McDowell, D., Fanning, S. and Wall, P.G., 2011. Deteminants of Cross-Contamination During Home Food Preparation. *British Food Journal*, Vol. 113 (2) : 280-297.

- Lestari, T. R. P. 2020. Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-masalah Sosial*, 11(1), 57-72.
- Ma'roef, A. F., Sipahutar, Y.H., & Hidayah, N. 2021. Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) dan Sanitation Standard Operating Prosedure (SSOP) pada Proses Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longicep*) dengan Media Saus Tomat. Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan, (8).
- Motarjemi, Y., & Mortimore, S. 2005. Industry's need and expectations to meet food safety, 5th International meeting, Noordwijk food safety and HACCP Forum, 9-10 December 2002. *Food Control* Vol 16, 523-529.
- Murniyati, A.S & Sunarman. 2000. Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Yogyakarta: Kanisius.
- Murti, R. W., Sumardianto, & Purnamayati, L. 2021. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Terhadap Asam Glutamat Terasi Udang Rebon (*Acetes Sp.*). *JPHPI: Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1), 50-59.
- Muslimin, M., Latif, L. A., Tjiroso, B., & Rais, S. 2022. Pelatihan Pembuatan Kemasan Produk-Produk Rumahan Bagi Masyarakat Di Desa Toniku. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 91-98.
- Nurjanah, N., Nurhayati, T., & Zakaria, R. 2011. Kemunduran mutu ikan gurami (*Osfrophemus gouramy*) pasca kematian pada penyimpanan suhu chilling. *Akuatik: Jurnal Sumberdaya Perairan*, 5(2):11-18.
- Octaviani, N.T. 2019. Analisa Klorin Pada Ikan teri yang Diperjual Belikan di Pasar Central Medan.
- Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75/M-Ind/Per/7. 2010. *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices)* (pp.1-25).
- Pratiwi, E. M. 2016. Teknik Pembekuan Fillet Ikan Kerapu Macan (*Epinephelus fuscoguttatus*) dengan Metode Air Blast Freezing (ABF) di PT Inti Luhur Fuja Abadi, Kabupaten Pasuruan, Propinsi Jawa Timur.
- Purna, W., Masengi., S., Sipahutar, Y.H., Perceka, M. L., Yuniarti, T., & Bertiantoro, A. 2021. Penerapan Kelayakan Pengolahan Ikan Tembang (*Sardinella fimbriata*) Asin dalam Peningkatan Keamanan Pangan di Sentra Pengolah Ikan Asin Kabupaten Tangerang. Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan, (8).
- Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan. 2014. Petunjuk Teknis Inspeksi Cara Penanganan Ikan yang Baik (CPIB) Berdasarkan Konsepsi

HACCP pada Unit Pengumpul/Supplier. Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

- Rahayu, E. T., Hendrik, H., & Zulkarnain, Z. 2017. *Analisis Produksi dan Distribusi Usaha Pengolahan Ikan Teri Nasi (Stolephorus Commersoni) di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan Provinsi Sumatra Utara* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Rahman, A. 2013. Identifikasi Faktor-faktor Penyebab Penyimpangan Mutu Produk Ikan Teri Nasi (Studi kasus di PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 7(1), 43-52.
- Ristyandi, B., dan Darimiyya H. 2016. Kajian Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Di Industri Rajungan PT. Kelola Mina Laut Madura. Madura: Universitas Trunojoyo Madura. *Jurnal AGROINTEK* Volume 6, No.1.
- Ristyandi, B., & Hidayati, D. 2012. Kajian penerapan good manufacturing practice (GMP) di industri rajungan PT. kelola mina laut madura. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 6(1), 55-64.
- Ristyanti, E., & Masithah, E. D. 2021. Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) pada Proses Pembekuan Cuttlefish (*Sepia officinalis*) di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. *Journal of Marine and Coastal Science*, 10(1), 1-17.
- Roechan, Muhammad Iqbal. 2018. *Perancangan Sistem Pengendalian Keamanan Pangan Dengan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Pada Produksi Roti UD*. Rachbini. Malang: Yniversitas Brawijaya.
- Rostwentiavivi, V., & Fizriani, A. 2019. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Pengrajin Tahu Jojoh Kabupaten Garut. In *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*.
- Salsabila, L. H. 2019. *Analisis penerapan sistem Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) pada produk kecap manis PT. X* (Bachelor's thesis, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta).
- Sianturi, David. 2021. *Jurnal Pembangunan Wilayah & Kota Universitas Sumatera Utara Poliklinik Universitas Sumatera Utara*.
- Setiawan, A. H., Darwanto, D., Suharnomo, S., & Chariri, A. 2016. Pengembangan Produk Olahan Berbasis Sumber Daya Ekonomi Perdesaan (Kasus: Produk Olahan Hasil Pertanian Sentra Buah Desa Cabean,

Kabupaten Demak). In *Prosiding Sentrinov (Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif)* (Vol. 2, No. 1, pp. 372-382).

- Sipahutar, Y. H., & Siahaan, C. M. 2020. Penerapan Kelayakan Pengolahan Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) Asin dalam Peningkatan keamanan Pangan di Pulau Pasaran-Lampun. Seminar Nasional Tahunan XVII Hasil Penelitian Perikanan Dan Kelautan, 348–355.
- Sosiawati, E. 2019. Aspek Teknik dan Kelayakan Usaha Pengeringan Ikan Teri (*Stolephorus* sp) di Desa Ambesia Selatan Kecamatan Tomini Kabupaten Parigi Moutong Sulawesi. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 4(2), 39-44.
- Suryanto, M.R., & Sipahutar, Y.H. 2020. Penerapan GMP dan SSOP pada Pengolahan Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*) Peeled Deveined Tail On (PDTO) Masak Beku di Unit Pengolahan Ikan Banyuwangi. In *Prosiding Seminar Kelautan Dan Perikanan Ke VII P* (pp. 204-222).
- Susianawati, R. 2006. Kajian penerapan GMP dan SSOP pada produk ikan asin kering dalam upaya peningkatan keamanan pangan di Kabupaten Kendal (Doctoral dissertation, Program Pasca Sarjana Universitas Diponegoro).
- Sumartini, S., & Sari, R. P. 2021. The Ekstrak Daun Mangrove (*Sonneratia caseolaris*) sebagai Pengawet Alami Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Airaha*, 10(01), 109-122.
- Sutarni. 2013. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Pengawetan Ikan AsinTeri Di Kecamatan Labuhan Maringgai Kabupaten Lampung Timur. Politeknik Negeri Lampung. Lampung. *Jurnal Ilmiah*. Vol 7 (1): 1-7
- Syani, I., & Hastuti, H. 2021. Rancang Bangun Alat Pengering Ikan Teri Mandiri Otomatis Berbasis Ardiuno Uno. *JTEIN: Jurnal Teknik Elektro Indonesia*, 2(2), 136-141.
- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control). Bumi Aksara.
- Triharjono, A., Probowati, B. D., & Fakhry, M. 2013. Evaluasi sanitation standard operating procedures kerupuk amplang di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 7(2):76-83.
- Winarno, F. G. 2011. *Good Manufacturing Practices (GMP)*. M-Brio Press.
- Winarno F.G. 2012. HACCP dan Penerapannya Dalam Industri Pangan. Bogor, M-Brio Press Cetakan 2. ISBN 978-3098-12-
- Yusra. 2016. Kajian Penerapan GMP dan SSOP pada Pengolahan Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Asap di Kecamatan Tanjung Raya Kabupaten Agam. *Katalisator*, 1

- Yusra, Y., Efendi, Y., & Mardiah, A. 2019. Pelatihan Penanganan Dan Pengolahan Ikan di Kelurahan Pasia Nan Tigo Kecamatan Koto Tangah Kota Padang. *Jurnal Vokasi*, 3(2), 99-105.
- Yusra, Y., Ulfah, M., & Mufti, D. 2021. Inovasi Konsep Zero Waste Pada Kelompok Pengolah Ikan di Kelurahan Pasia Nan Tigo Kecamatan Koto Tangah Kota Padang. *Jurnal Vokasi*, 5(2), 97-103.
- Yuwono, B., Zakaria, F. R., & Panjaitan, N. K. 2012. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Cara Produksi yang Baik dan Standar Prosedur Operasi Sanitasi Pengolahan Fillet Ikan di Jawa. *Manajemen IKM*, 7(1), 10–19.