

# Evaluasi Penerapan GMP dan SSOP pada Usaha Amplang Ikan Tenggiri di Kecamatan Pemangkat, Kabupaten Sambas

## *Evaluation of the Implementation of (SSOP) and (GMP) in the Amplang Mackerel Fish Business in Pemangkat District, Sambas Regency*

Saifudin<sup>1</sup>, Suprianto<sup>1</sup>, M.Ilham Hanavi<sup>1</sup>, Gabriela Mogi<sup>1</sup>, Hesti<sup>1</sup>, Beryaldi Agam<sup>1</sup>, Indra Mahyudi S<sup>1</sup>

Agribisnis Perikanan dan Kelautan, Politeknik Negeri Sambas, Indonesia

\*Corresponding Author: [saifudin0311@gmail.com](mailto:saifudin0311@gmail.com)

**Abstrak.** Penelitian ini bertujuan mengevaluasi penerapan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) dan Good Manufacturing Practices (GMP) pada usaha amplang ikan tenggiri di Kecamatan Pemangkat, Kabupaten Sambas. Evaluasi dilakukan melalui observasi langsung dan wawancara menggunakan daftar periksa berdasarkan pedoman SSOP dan GMP. Hasil menunjukkan penerapan SSOP dan GMP belum optimal dengan beberapa ketidaksesuaian, terutama dalam aspek lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, fasilitas higiene dan sanitasi, higiene karyawan, penyimpanan, pelabelan pangan, pengawasan, serta pelatihan karyawan. Namun, beberapa aspek sudah cukup baik, seperti suplai air bersih, penanganan bahan kimia, program higiene dan sanitasi, pengendalian hama, pengelolaan sampah, pengendalian proses, penarikan produk, serta pencatatan dan dokumentasi. Diperlukan upaya perbaikan di berbagai aspek untuk memenuhi standar keamanan pangan dan menjamin mutu produk. Penelitian ini merekomendasikan peningkatan penerapan SSOP dan GMP guna memastikan keamanan dan kualitas produk amplang ikan tenggiri. Selain itu, penerapan prinsip produksi bersih dengan strategi 1E4R (Elimination, Reduce, Reuse, Recycle, Recovery) atau 5R (Re-think, Re-use, Reduction, Recovery, Recycle) disarankan untuk mencegah dan mengurangi limbah, dengan penekanan utama pada strategi pencegahan dan pengurangan.

**Kata Kunci:** Amplang Ikan, GMP, Keamanan Pangan, SSOP.

**Abstract** This study aimed to evaluate the implementation of Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) and Good Manufacturing Practices (GMP) in the mackerel fish amplang business in Pemangkat District, Sambas Regency. The evaluation was conducted through direct observation and interviews using a checklist based on SSOP and GMP guidelines. Results showed that the implementation of SSOP and GMP was not yet optimal, with several non-conformities, particularly in aspects of production location and environment, building and facilities, production equipment, hygiene and sanitation facilities, employee hygiene, storage, food labeling, supervision, and employee training. However, some aspects were satisfactory, such as clean water supply, chemical handling, hygiene and sanitation programs, pest control, waste management, process control, product recall, and recording and documentation. Improvements in various aspects are needed to meet food safety standards and ensure product quality. This study recommends enhancing SSOP and GMP implementation to ensure the safety and quality of mackerel fish amplang products. Additionally, the application of cleaner production principles using the 1E4R strategy (Elimination, Reduce, Reuse, Recycle, Recovery) or 5R (Re-think, Re-use, Reduction, Recovery, Recycle) is suggested to prevent and reduce waste, with primary emphasis on prevention and reduction strategies.

**Keywords:** Amplang Mackerel Fish, Food Safety, GMP, SSOP.

Received: Mei, 16, 2024; Revised: Mei, 30, 2024; Accepted: Juni, 30, 2024  
This is an open access article under [CC-BY-SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



Copyright © 2024 The Author(s)

## PENDAHULUAN

Amplang ikan tenggiri merupakan produk olahan yang populer dan digemari di berbagai kalangan. Produk ini terbuat dari bahan-bahan seperti

tepung tapioka, ikan tenggiri, gula, garam, telur, bawang putih, dan baking soda. Amplang ikan tenggiri memiliki beberapa manfaat kesehatan, seperti kandungan vitamin A, omega-3 dan omega-6, kalsium, serta protein yang lebih tinggi daripada susu (Badan Standardisasi Nasional, 2016). Salah satu usaha rumahan yang memproduksi amplang ikan tenggiri berlokasi di Kecamatan Pemangkat, Kabupaten Sambas. Usaha ini telah beroperasi sejak tahun 2016 dan saat ini telah menembus pasar di luar kota, bahkan hingga ke negara tetangga, Malaysia. Untuk menjamin kualitas dan keamanan produk pangan, perlu diterapkan praktik-praktik yang baik dalam proses produksi. Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) dan Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan pedoman yang direkomendasikan untuk diterapkan di industri pangan, termasuk industri rumah tangga pangan.

Industri rumah tangga yang bekerja pada produksi disebut industri kecil dan menengah, juga disebut industri mikro. membutuhkan modal kecil dan teknologi sederhana, dan mempekerjakan banyak orang (Permatasari et al., 2023). Untuk meningkatkan konsumsi ikan masyarakat, usaha skala industri dan rumah tangga dengan membuat produk olahan berbasis ikan diperlukan. Adanya variasi produk olahan ikan ini dapat mendorong pembuatan produk baru yang murah, berkualitas tinggi, dan bergizi, meningkatkan minat konsumen terhadap produk perikanan (Frisilla et al., 2024)

Pengolahan hasil perikanan adalah salah satu agroindustri yang menggunakan hasil perikanan untuk membuat produk dengan nilai tambah yang lebih tinggi. Industri perikanan, seperti industri lain, menghasilkan limbah baik padat maupun cair.

Strategi pengelolaan lingkungan pada awalnya berfokus pada daya dukung lingkungan (carrying capacity), tetapi konsep ini sulit diterapkan karena banyak masalah muncul ketika pencemaran melebihi daya dukung lingkungan. Selanjutnya, pendekatan pengelolaan lingkungan diubah untuk mengurangi pencemaran dengan mengolah limbah yang dihasilkan. Karena beberapa industri berskala besar dan industri rumah tangga tidak memiliki instalasi atau unit pengolah limbah, metode ini masih belum dapat mengatasi masalah lingkungan yang semakin memburuk. Ini mungkin karena masalah teknis yang terkait dengan pembuatan instalasi atau unit pengolah limbah, yang membutuhkan lahan yang luas, serta tingginya biaya pembangunan dan

operasional. Pada akhirnya, pendekatan pengelolaan lingkungan berubah menjadi pencegahan—atau pencegahan—yang kemudian menjadi prinsip produksi bersih.(Dwi et al., 2015)

Produksi bersih adalah pendekatan pengelolaan lingkungan yang preventif atau pencegahan, terpadu, yang diterapkan secara konsisten pada proses produksi dan daur hidup produk untuk mengurangi risiko bagi manusia dan lingkungan.(Aspek et al., 2023) Produksi bersih harus berfokus pada mengurangi limbah. Pengurangan sumber daya, pengurangan limbah, dan daur ulang limbah adalah tiga dari upayanya. Untuk mengurangi limbah, Strategi yang terpadu, berkelanjutan, dan pencegahan diperlukan untuk mencapai produksi bersih. Mengurangi limbah tidak hanya dapat dicapai dengan menghapus efek yang sudah terlanjur terjadi. Pencegahan sangat mudah, terutama di industri. Mengurangi limbah, yang merupakan salah satu tanda inefisiensi, adalah inti dari produksi bersih.(Nurrahmah et al., 2022) Oleh karena itu, sejak awal proses produksi, langkah pencegahan harus diambil untuk mengurangi jumlah limbah yang dihasilkan dan memanfaatkan limbah melalui daur ulang. Hasilnya menunjukkan bahwa produksi bersih adalah tempat di mana karyawan dapat bekerja untuk mengurangi limbah dan pencemaran air. Kata-kata seperti pencegahan pencemaran, proses, produk, jasa, dan peningkatan semuanya termasuk dalam kategori ini.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan SSOP dan GMP pada usaha amplang ikan tenggiri di Kecamatan Pemangkat, Kabupaten Sambas, serta memberikan rekomendasi perbaikan yang diperlukan.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian deskriptif ini menggunakan pendekatan kualitatif. Data dikumpulkan melalui observasi langsung di lokasi produksi amplang ikan tenggiri di Kecamatan Pemangkat, Kabupaten Sambas. Pada Bulan April-Juni dan wawancara dengan pemilik usaha serta karyawan. Observasi dilakukan dengan menggunakan daftar periksa (checklist) yang mengacu pada pedoman SSOP dan GMP. Aspek-aspek yang dievaluasi meliputi Lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, program pemeliharaan dan sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, label

makanan, pengawasan pimpinan, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan observasi dan evaluasi yang dilakukan, ditemukan beberapa ketidaksesuaian dalam penerapan SSOP dan GMP pada usaha amplang ikan tenggiri di Kecamatan Pemangkat, Kabupaten Sambas.

### 1. Lokasi dan Lingkungan Produksi

Lokasi produksi sedikit berdebu karena dekat dengan jalan raya dan ruangan produksi yang terbuka. Kondisi Ini tidak konsisten dengan persyaratan SSOP yang berpendapat bahwa lokasi produksi harus jauh dari sumber pencemaran dan bebas dari debu (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2020). Selain itu, tempat pembuangan sampah terbuka, sehingga berpotensi menjadi sumber pencemaran dan menarik hama. Hal ini bertentangan dengan persyaratan GMP yang mengharuskan adanya tempat pembuangan sampah yang jauh dan tertutup area produksi.



**Gambar 1.** Lokasi Usaha Amplang Ikan Tenggiri

### 2. Struktur Bangunan dan Fasilitas

Struktur yang digunakan untuk pembuatan adalah rumah tinggal, sehingga ruang produksi kurang memenuhi persyaratan teknik dan hygiene. Lantai, dinding, dan jendela kurang bersih dan terdapat sedikit debu. Ventilasi hanya tersedia di satu sisi dinding, sehingga aliran udara kurang optimal. Kondisi ini tidak sesuai dengan persyaratan SSOP dan

GMP yang menyatakan bahwa struktur ruangan produksi pangan harus didesain untuk memudahkan pembersihan, memenuhi persyaratan higiene, dan memiliki ventilasi yang memadai.

### 3. Peralatan Produksi

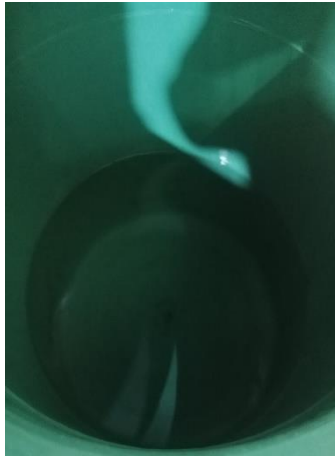
Permukaan peralatan yang terhubung langsung ke makanan kurang bersih. Meskipun peralatan selalu dibersihkan setelah digunakan, tetapi masih terdapat sisa-sisa kotoran. Hal ini bertentangan dengan persyaratan SSOP dan GMP yang menyatakan bahwa peralatan produksi harus dirancang, dibangun, dan ditempatkan dengan cara yang menjamin keamanan dan kualitas produk, serta mudah dibersihkan.



**Gambar 2.** Salah Satu Alat Yang Di Gunakan

### 4. Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air

Suplai air bersih cukup tersedia dan berasal dari sumber yang aman. Air sebelum digunakan melewati perlakuan seperti penyaringan. Hal ini sesuai dengan persyaratan SSOP dan GMP yang menyatakan bahwa Produksi atau kontak langsung produk dengan air harus berasal dari sumber air yang bersih dan dalam jumlah yang cukup.



**Gambar 3.** Air Bersih Yang Di Gunakan

5. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi

Tersedianya sarana untuk membersihkan bahan pangan, peralatan, perlengkapan, dan bangunan, namun kondisinya kurang terawat. Sarana cuci tangan tersedia, dilengkapi dengan sabun, tetapi tidak terdapat alat pengering tangan. Sarana toilet kurang terawat dan bersih, serta letaknya terbuka dan bersatu dengan ruang produksi. Tempat pembuangan sampah terbuka dan dekat dengan tempat produksi. Kondisi ini tidak sesuai dengan persyaratan SSOP dan GMP yang mengharuskan adanya fasilitas sanitasi yang memadai, seperti sarana cuci tangan yang lengkap, toilet yang bersih dan terpisah dari area produksi, dan tempat pembuangan sampah yang tertutup.

6. Kesehatan dan Higiene Karyawan

Secara umum, Tidak ada pekerja yang sakit di produksi, dan karyawan selalu menjaga kebersihan. Selama proses produksi, karyawan tidak menggunakan perhiasan atau alat perlindungan diri (APD) seperti masker, celemek, dan sarung tangan. Sebelum dan sesudah produksi, serta sebelum pergi ke toilet, karyawan selalu mencuci tangannya. Setiap pekerja berperilaku baik dan tidak melakukan tindakan yang dapat menyebabkan pencemaran produk makanan. Pekerja bertanggung jawab untuk menjaga kebersihan mereka. Namun, masih diperlukan perbaikan dalam penggunaan APD dan perhiasan oleh karyawan sesuai dengan persyaratan SSOP dan GMP.

7. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi

bahan kimia untuk mencuci disimpan jauh dari lokasi produksi dan ditangani dengan baik. Program sanitasi dan kebersihan dilaksanakan secara berkala. dengan memastikan kesehatan dan kebersihan diri karyawan sebelum melakukan produksi, serta rutin melakukan pembersihan alat, bahan, dan lokasi sebelum dan setelah produksi. Tidak ditemukan adanya hewan peliharaan di dalam ruangan produksi pangan. Karena sampah selalu dibuang segera, tidak ada sampah yang menumpuk di ruang produksi.. Hal ini sesuai dengan persyaratan SSOP dan GMP yang mengharuskan adanya program kebersihan dan sanitasi yang dilakukan secara rutin, serta pengendalian hama dan pengelolaan sampah yang baik.

#### 8. Penyimpanan

Produk yang sudah siap disimpan dalam kemasan besar sebelum diecer. Bahan pangan kering disimpan secara terpisah di dalam lemari. Namun, semua bahan disimpan di ruangan yang kurang bersih, kurang terang, dan lembab, serta ditempatkan di dinding atau di lantai, dan peralatan yang telah dibersihkan disimpan di sana. dipisah dengan peralatan kotor. Bahan baku yang datang pertama akan diproses lebih dulu, mengikuti sistem First In First Out (FIFO), persyaratan SSOP dan GMP yang mengharuskan bahan dan produk disimpan di ruang yang bersih tidak sesuai dengan kondisi penyimpanan ini terang, kering, tidak menyentuh lantai atau dinding, serta terpisah dari bahan berbahaya.

#### 9. Pengendalian Proses

Semua bahan yang digunakan dalam pembuatan amplang ikan tenggiri baik dan aman untuk dikonsumsi, serta menggunakan bahan makanan tambahan sesuai dengan instruksi penggunaan. Bahan kemasan plastik yang digunakan adalah plastik PE yang berukuran besar. Hal ini sesuai dengan persyaratan GMP yang menyatakan bahwa bahan baku harus memenuhi spesifikasi mutu dan keamanan pangan, serta bahan kemasan harus sesuai dengan peraturan yang berlaku.

#### 10. Pelabelan Pangan

Pada kemasan hanya tidak tercantum informasi lengkap seperti nama, komposisi, berat bersih, kode produksi, nama dan alamat produk lokasi produksi, dan masa kadaluarsa Label tidak menginformasikan klaim kesehatan atau klaim gizi. Kondisi ini tidak sesuai dengan

persyaratan SSOP dan GMP yang mengharuskan adanya label yang lengkap pada kemasan produk pangan.

#### 11. Pengawasan oleh Penanggung Jawab

Usaha amplang ikan tenggiri tidak memiliki orang yang bertanggung jawab dengan sertifikat penyuluhan keamanan pangan. Meskipun demikian, produk rutin dilakukan monitoring serta tindakan koreksi untuk memastikan keamanan produk mulai dari bahan hingga proses produksi. Ini bertentangan dengan persyaratan SSOP dan GMP yang mengharuskan adanya pengawasan oleh penanggung jawab dengan sertifikasi penyuluhan keamanan pangan.

#### 12. Penarikan Produk

Produk yang dipasarkan selalu memiliki kualitas yang baik dan terjamin keamanannya. Produk rendah kualitas tidak akan dijual. Penarikan produk dilakukan jika produk sudah melebihi waktu edar atau masa kedaluwarsa sudah habis. Hal ini sesuai dengan persyaratan SSOP dan GMP yang mengharuskan adanya mekanisme penarikan produk jika diduga menyebabkan penyakit atau keracunan pangan.

#### 13. Pencatatan dan Dokumentasi

Usaha amplang ikan tenggiri memiliki dokumen produksi yang berisi data jumlah produk terjual dan yang reject setiap harinya. Pencatatan produksi dilakukan secara rutin untuk menentukan masa ketahanan produk, seperti tanggal produksi, bahan yang masuk, dan waktu penyimpanan bahan serta produk. Hal ini sesuai dengan persyaratan SSOP dan GMP yang mengharuskan adanya registrasi dan dokumentasi proses produksi dan distribusi yang diselidiki dan disimpan lebih dari masa simpan produk.

#### 14. Pelatihan Karyawan

Usaha amplang ikan tenggiri tidak memiliki program pelatihan karyawan yang berkaitan dengan keamanan pangan, seperti CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik). persyaratan SSOP dan GMP yang menyatakan bahwa Industri pengolahan pangan membutuhkan pelatihan dan pembinaan untuk menerapkan sistem higiene dan keamanan pangan.

Untuk mencegah dan mengurangi limbah, Strategi 1E4R (Elimination, Reduce, Reuse, Recycle, Recovery) adalah pendekatan produksi bersih (UNEP,



1999). Prinsip-prinsip utama dari strategi ini digabungkan ke dalam kebijakan nasional produksi bersih, yaitu 5R (Re-think, Re-use, Reduction, Recovery, dan Recycle).

Meskipun strategi 1E4R atau 5R dapat digunakan untuk mencapai prinsip produksi bersih, perlu diperhatikan bahwa strategi 1E1R atau 2R pertama harus difokuskan pada pencegahan dan pengurangan. Jika strategi ini masih menyebabkan pencemar atau limbah, maka strategi 3R berikutnya (reuse, recycle, dan recover) akan digunakan sebagai strategi pengelolaan limbah tingkat tinggi (Muliani & Ujianti, 2017)

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil evaluasi, dapat disimpulkan bahwa perusahaan yang menghasilkan amplang ikan tenggiri di Kecamatan Pemangkat menerapkan standar prosedur sanitasi operasional (SSOP) dan praktik manufaktur yang baik (GMP) Kabupaten Sambas masih belum optimal dan masih terdapat beberapa ketidaksesuaian. Aspek-aspek yang perlu diperbaiki meliputi lokasi dan lingkungan produksi, struktur dan fasilitas, peralatan produksi, fasilitas kebersihan dan sanitasi, kegiatan kebersihan, dan kebersihan karyawan, penyimpanan, label makanan, dan pengawasan manajemen. serta pelatihan karyawan.

Meskipun demikian, terdapat beberapa aspek yang sudah cukup baik, seperti suplai air bersih yang mencukupi, penanganan bahan kimia pencuci yang baik, program kebersihan dan sanitasi rutin, pengendalian hama, dan pengelolaan sampah yang efektif, pengendalian proses dengan bahan yang aman, penarikan produk yang dilakukan apabila diperlukan, serta pencatatan dan dokumentasi produksi yang dilakukan.

Secara keseluruhan, penerapan SSOP dan GMP di usaha amplang ikan tenggiri di Kecamatan Pemangkat, Kabupaten Sambas masih perlu ditingkatkan untuk memenuhi standar keamanan pangan dan menjamin mutu produk yang dihasilkan. Diperlukan upaya perbaikan dan peningkatan di berbagai aspek, dengan memperhatikan pedoman dan persyaratan yang berlaku dari BPOM, Kementerian Kesehatan, dan Kementerian Perindustrian

## DAFTAR PUSTAKA

- Aspek, T., Dalam, K., Pangan, I., Pabrik, D., Depok, R., Barat Erlita, J., Dewi, K., & Hayati, D. (2023). Pengenalan GMP (Good Manufacturing Practices). In *Jurnal Abdimas PHB* (Vol. 6, Issue 1).
- Casandra Frisilla, M., Pramudyaningrum, R., & Apriani, I. (2024). Analisis Produksi Bersih Industri Skala Kecil (Rumahan) di Kota Pontianak. In *Jurnal Teknologi Lingkungan Lahan Basah* (Vol. 12, Issue 1).
- Dwi, A., Penelitian, A. K., Pengembangan, D., & Pati, K. (2015). APPLICATION OF CLEANER PRODUCTION ON BOILED FISH INDUSTRY IN BAJOMULYO VILLAGE, JUWANA PATI REGENCY. In *Jurnal Litbang: Vol. XI* (Issue 1).
- Muliani, R., & Ujianti, D. (2017). Produksi Bersih Pada Industri Pangan Berbasis Perikanan (Cleaner Production in Food Fisheries Industries). In *Jurnal ilmu Pangan dan Hasil Pertanian* (Vol. 1).
- Nurrahmah, A., Hartini, S., & Santosa, P. P. P. (2022). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Roti Menggunakan Metode Good Manufacturing Practices (GMP) Dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada UKM Ahnaf Bakery. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen*, 20(2), 119–132. <https://doi.org/10.52330/jtm.v20i2.61>