

# Penerapan GMP dan SSOP pada Usaha Amplang Ikan Tenggiri WN di Kabupaten Sambas

## *Implementation of GMP and SSOP in WN'S Narrow-Barred Spanish Mackerel Amplang Business in Sambas Regency*

Etí Natasya<sup>1\*</sup>, Deca Endy Rey<sup>2</sup>, Najwa Diah Kirana<sup>3</sup>, Nabila Nayalaras Mita<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Agribisnis Perikanan dan Kelautan, Politeknik Negeri Sambas, Indonesia.

\*Corresponding Author: [etinatasya57@gmail.com](mailto:etinatasya57@gmail.com)

**Abstrak.** *Good Manufacturing Practice (GMP) dan Standard Sanitation Operating Procedure (SSOP) merupakan pedoman penting dalam industri pangan untuk memastikan kebersihan dan keamanan produk. Di sektor kelautan dan perikanan, salah satu usaha pembuatan amplang seringkali menerapkannya untuk menjaga mutu produk dan mencegah kontaminasi. Proses pembuatan amplang melibatkan beberapa langkah penting, seperti penerimaan bahan baku, pemfiletan, penggilingan, pencampuran bumbu dan tepung, pencetakan, penggorengan, penirisan, penyortiran, dan pengemasan. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan terdapat beberapa aspek yang perlu diperbaiki meliputi struktur dan fasilitas bangunan, peralatan produksi, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, pelabelan pangan, pencatatan dan dokumentasi, pelatihan karyawan serta perbaikan kemasan yang digunakan. Pendekatan yang lebih sistematis, pelatihan bagi pelaku usaha, serta pengawasan yang konsisten dapat dilakukan. Secara keseluruhan pelaksanaan GMP dan SSOP masih belum optimal dan membutuhkan peningkatan sehingga dapat memastikan produk yang dihasilkan aman dan memenuhi standar keamanan pangan.*

**Kata Kunci:** amplang, GMP, penerapan SSOP, perikanan, produk

**Abstract.** *Good Manufacturing Practice (GMP) and Standard Sanitation Operating Procedure (SSOP) are essential guidelines in the food industry to ensure product hygiene and safety. In the marine and fisheries sector, amplang (rice crackers) manufacturing businesses often implement these guidelines to maintain product quality and prevent contamination. The amplang manufacturing process involves several crucial steps: receiving raw materials, filleting, milling, mixing spices and flour, molding, frying, draining, sorting, and packaging. Research has identified several aspects that require improvement, including building structures and facilities, production equipment, hygiene and sanitation facilities and activities, food labeling, record-keeping and documentation, employee training, and improvements to packaging. Specific actions to address these include upgrading building materials to meet hygiene requirements, replacing or maintaining equipment to prevent contamination, installing or improving handwashing and sanitizing stations, updating food labels to comply with regulations, establishing thorough record-keeping practices, providing regular employee training on hygiene standards, and enhancing packaging to better protect the product. Overall, the implementation of GMP and SSOP is still suboptimal and requires improvement to ensure the product is safe and meets food safety standards.*

**Keywords:** amplang, GMP, implementation of SSOP, fisheries, product

*Received: month date, year; Revised: month date, year; Accepted: month date, year  
This is an open access article under [CC-BY-SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.*



Copyright © 2025 The Author(s)

## PENDAHULUAN

SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) adalah suatu pedoman yang berisi prosedur operasional standar dalam suatu unit usaha atau industri, yang bertujuan untuk memastikan seluruh tindakan dan pemanfaatan sarana produksi telah dilakukan secara higienis dan sesuai standar sanitasi. Hal ini dilakukan untuk menjamin produk yang dihasilkan memiliki mutu yang baik, konsisten, serta memenuhi aspek keamanan pangan (Ristyanti & Masithah, 2021).

SSOP juga diperlukan sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan sertifikasi ISO 9000:2008 yang berkaitan dengan standar manajemen mutu internasional. Sertifikasi ini menetapkan requirement dan rekomendasi untuk perancangan serta penilaian sistem manajemen mutu yang memastikan kesesuaian antara proses dan produk (barang atau jasa) dengan kebutuhan atau persyaratan tertentu yang ditentukan oleh pelanggan serta organisasi (perusahaan) (Putri et al. 2019).

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 tahun 2019, keamanan pangan didefinisikan sebagai kondisi dan langkah yang harus diambil untuk menghindari kemungkinan kontaminasi biologis, kimia, dan benda asing lainnya yang dapat berdampak negatif dan berbahaya bagi kesehatan manusia, serta sesuai dengan norma agama, kepercayaan, dan budaya masyarakat agar aman untuk dikonsumsi. Implementasi prinsip-prinsip SSOP di industri pangan sangat penting untuk menjaga kebersihan, mempertahankan mutu, serta mencegah adanya kontaminasi pada pangan yang dapat merugikan jika dikonsumsi, mulai dari tahap bahan baku, proses produksi, hingga pengendalian fasilitas produksi dan saat produk dipasarkan (Indriani et al. 2021).

Usaha pembuatan amplang merupakan salah satu contoh sektor industri kecil dan makro yang berkaitan dengan pengolahan hasil perikanan, dengan fokus pada usaha rumahan. Amplang sebagai produk dari pengolahan hasil perikanan membantu meningkatkan nilai ekonomis dari bahan perikanan, memperpanjang umur simpan, serta memperluas area distribusi untuk produk perikanan. Amplang umumnya dibuat dari ikan tenggiri, ikan belida, ikan gabus, atau ikan bandeng, dengan rasa yang gurih dan tekstur renyah. Proses pembuatan amplang melibatkan beberapa langkah penting yang harus diperhatikan untuk memastikan produk berkualitas dan aman untuk dikonsumsi. Proses pembuatan amplang dimulai dengan penerimaan bahan baku dari ikan segar yang di dapatkan langsung dari PPN Pemangkat, kemudian pemfiletan, penggilingan, pencampuran bumbu dan tepung, pencetakan, penggorengan, penirisan, penyortiran, dan berakhir pada pengemasan. Distribusi produk amplang ini langsung di kirim dari produsen ke konsumen dengan jalan kaki, motor, mobil maupun pesawat apabila ada permintaan dari luar kota maupun luar negeri. Pemasaran Produk amplang dijual di pasar tradisional dan dijual secara online. Setiap langkah tersebut membutuhkan penerapan *Standards of Sanitation Operating Procedures*

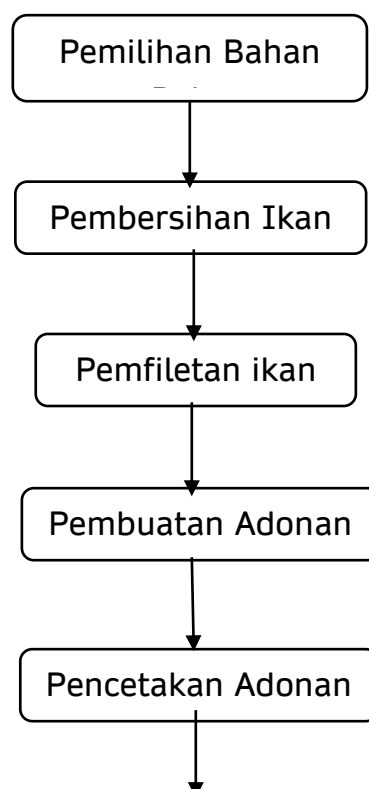
(SSOP) untuk mencapai kualitas amplang yang diinginkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan GMP dan SSOP pada usaha amplang ikan tenggiri di Pemangkat, Kabupaten Sambas.

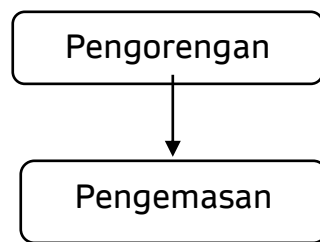
## **METODE PENELITIAN**

Metode penelitian adalah metode deskriptif kualitatif. Metode ini bertujuan untuk menggambarkan secara sistematis dan faktual mengenai penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) dalam proses produksi amplang ikan tenggiri. Penelitian ini berlangsung pada bulan Juni 2025. Penelitian dilakukan di Usaha Amplang Ikan Tenggiri WN yang berlokasi di Kabupaten Sambas, Kalimantan Barat. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung terhadap proses produksi, wawancara dengan pemilik dan tenaga kerja berjumlah 3 orang. Observasi dilakukan menggunakan checklist yang mengacu pada pedoman GMP dan SSOP yaitu berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **PROSES PRODUKSI PENGOLAHAN AMPLANG IKAN TENGGIRI WN**





Tabel 1. Diagram Alir Proses Produksi Amplang Ikan Tenggiri.

Proses pembuatan amplang ikan tenggiri dimulai dari tahap pemilihan dan persiapan bahan baku. Ikan tenggiri yang digunakan harus dalam kondisi segar, tidak berbau amis, dan bebas lendir. Ikan dibersihkan dari sisik, isi perut, dan durinya, kemudian dagingnya dipisahkan dari kulit dan digiling halus. Bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan amplang ini meliputi tepung tapioka, telur ayam, bawang putih, garam, gula, lada, baking soda, dan penyedap rasa sesuai kebutuhan. Setelah daging ikan digiling, proses dilanjutkan dengan mencampurkan daging ikan dengan bumbu halus serta telur dan baking soda, kemudian ditambahkan tepung tapioka sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga membentuk adonan yang kalis dan tidak lengket.

Adonan yang telah jadi kemudian dibentuk sesuai jenis amplang yang diinginkan, seperti bulat kecil, lonjong seperti peluru, atau memanjang seperti stik. Pembentukan bisa dilakukan secara manual atau menggunakan alat bantu sederhana. Setelah itu, amplang mentah dapat dikeringkan terlebih dahulu dengan dijemur di bawah sinar matahari atau menggunakan oven untuk mengurangi kadar airnya. Pengeringan ini bersifat opsional, tetapi dapat membantu agar amplang tidak hancur saat digoreng. Tahap berikutnya adalah penggorengan menggunakan minyak panas dengan suhu stabil sekitar 150–170 °C. Amplang digoreng hingga mengembang dan berwarna kuning keemasan, dengan tekstur yang renyah di luar dan tetap gurih di dalam.

Amplang yang sudah matang ditiriskan dari minyak, lalu didiamkan hingga benar-benar dingin. Setelah itu, produk dikemas menggunakan plastik atau kemasan khusus kedap udara untuk menjaga kualitas dan kerenyahannya. Dalam proses produksi ini, penting untuk menjaga kebersihan alat dan lingkungan kerja guna memastikan mutu dan keamanan pangan. Produsen juga disarankan untuk menerapkan prinsip *Good*

*Manufacturing Practices (GMP)* dan *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)* agar produk yang dihasilkan lebih higienis dan memiliki daya saing tinggi di pasar.

## **PENERAPAN GMP DAN SSOP DI INDUSTRI PENGOLAHAN AMPLANG IKAN TENGGIRI WN**

Penerapan GMP dan SSOP merupakan komponen penting dalam menjamin mutu dan keamanan produk pangan. Berdasarkan observasi lapangan di industri pengolahan amplang ikan tenggiri WN di Kabupaten Sambas, terdapat beberapa aspek yang telah sesuai dengan ketentuan GMP dan SSOP, meskipun ada juga hal-hal yang belum sepenuhnya diterapkan. Adapun aspek-aspek yang telah diterapkan pada industri pengolahan tersebut ialah sebagai berikut:

### **A. Lokasi dan Lingkungan Produksi**

Lokasi produksi yang terletak jauh dari jalan besar dan berada di tepi laut memberikan keuntungan strategis dalam menjaga kebersihan dan keamanan produk dari kontaminasi lingkungan, khususnya debu dan polusi udara. Kondisi ini mencerminkan pemenuhan terhadap persyaratan dalam *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)*, area produksi pangan harus berada jauh dari sumber pencemaran serta bebas dari debu agar tidak mengganggu kualitas dan keamanan produk (Amiria & Rozi, 2022). Selain itu, keberadaan tempat pembuangan sampah yang terletak cukup jauh dari area produksi serta dalam kondisi tertutup menambah aspek higienitas lingkungan.

### **B. Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air**

Ketersediaan air bersih untuk proses pembuatan amplang tergolong sangat baik dan berasal dari sumber yang aman, yaitu dari air tadah hujan ataupun dari air pegunungan yang telah memenuhi syarat kesehatan dan keamanan untuk konsumsi serta digunakan dalam produksi makanan. Sebelum digunakan, air tersebut menjalani proses seperti penyaringan untuk memastikan kualitasnya tetap terjaga, bebas dari partikel yang mengapung, dan tidak mengandung zat berbahaya yang dapat mencemari produk. Ini sepenuhnya sejalan dengan ketentuan dalam *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)* dan *Good Manufacturing Practices (GMP)*, yang mensyaratkan bahwa air yang digunakan baik secara langsung maupun tidak langsung dalam pembuatan makanan termasuk untuk mencuci bahan baku, membersihkan peralatan, serta menjaga kebersihan karyawan harus berasal

dari sumber air bersih yang tersedia dalam jumlah yang mencukupi dan terbukti tidak berwarna (jernih), tidak berbau, tidak berasa, serta tidak mengandung kekeruhan atau pencemar yang bisa merusak kualitas produk (Yulianto dan Nurcholis, 2015).

### **C. Kesehatan dan Higiene Karyawan**

Secara umum, kesehatan karyawan selama proses pembuatan berada dalam kondisi yang baik, tanpa ada pekerja yang mengalami sakit. Apabila ada yang sakit, mereka dilarang masuk kerja demi menjaga keamanan produk dari kemungkinan kontaminasi. Para karyawan juga menunjukkan kepatuhan terhadap praktik kebersihan pribadi, seperti mencuci tangan secara teratur sebelum dan sesudah produksi serta sebelum pergi ke toilet, dan selama bekerja, mereka berperilaku baik tanpa melakukan tindakan yang dapat mencemari bahan makanan atau menurunkan kualitas produk (Maghfiroh et.al., 2024).

### **D. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi**

Bahan kimia yang digunakan untuk kegiatan pencucian disimpan dengan tempat yang benar, yaitu dijauhkan dari tempat produksi untuk mencegah kemungkinan kontaminasi produk makanan. Selain itu, program kebersihan dan sanitasi dilaksanakan secara teratur, meliputi pemeriksaan kesehatan dan kebersihan diri karyawan sebelum mereka memasuki tempat produksi, pembersihan alat dan bahan produksi, serta sanitasi ruang kerja baik sebelum maupun setelah proses produksi. Tidak ada hewan peliharaan maupun hama yang terlihat di dalam ruang produksi, sehingga menunjukkan bahwa pengendalian hama telah dilakukan dengan baik. Selain itu, pengelolaan limbah dikelola dengan baik, semua jenis limbah dibuang segera setelah proses produksi selesai untuk menghindari penumpukan yang dapat menyebabkan pencemaran atau menarik hama. Semua kegiatan ini sesuai dengan prinsip yang ditetapkan dalam *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) dan *Good Manufacturing Practices* (GMP), yang mengharuskan penerapan program kebersihan dan sanitasi yang teratur, pengendalian hama yang efektif, serta sistem pengelolaan limbah yang bersih, cepat, dan higienis demi memastikan kualitas serta keamanan produk makanan yang dihasilkan (Putrisila & Sipahutar, 2021).

### **E. Pengendalian Proses**

Seluruh bahan yang digunakan dalam pembuatan amplang dari ikan tenggiri telah memenuhi keamanan dan kualitas pangan. Bahan-bahan ini

aman untuk dikonsumsi dan bebas dari zat-zat berbahaya, sementara penggunaan bahan tambahan makanan dilakukan sesuai dengan dosis dan instruksi pengguna. Di samping itu, kemasan yang digunakan adalah plastik jenis polyethylene (PE) dengan ukuran besar dan kecil, yang umumnya aman untuk bersentuhan langsung dengan makanan dan cocok untuk mengemas produk kering seperti amplang. Pemilihan bahan baku dan kemasan yang tepat ini menunjukkan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip *Good Manufacturing Practices* (GMP), menyatakan bahwa semua bahan baku dalam proses produksi makanan harus memenuhi standar mutu dan keamanan yang ditentukan. Selain itu, bahan kemasan harus sesuai dengan peraturan perundang-undangan mengenai keamanan pangan, untuk menghindari potensi kontaminasi terhadap produk serta melindungi kualitas produk selama penyimpanan dan distribusi (Anggaraini et.al., 2019).

Meskipun industri pengolahan amplang ikan tenggiri WN telah menjalankan beberapa aspek GMP dan SSOP, masih terdapat sembilan aspek penting yang belum diterapkan secara optimal. Pertama, dari segi bangunan dan fasilitas, struktur produksi belum memenuhi standar higienis karena lantai dan dinding tidak seluruhnya mudah dibersihkan dan tidak tahan lembab, serta ventilasi dan pencahayaan masih kurang memadai. Kedua, peralatan produksi yang digunakan masih ada yang tidak berbahan food grade dan belum menjamin kebersihan serta keamanan pangan secara menyeluruh. Ketiga, sistem penyimpanan bahan baku dan produk akhir belum dipisahkan secara jelas dan belum dilengkapi fasilitas pengontrol suhu dan kelembaban sesuai ketentuan. Keempat, pelabelan produk belum lengkap, seperti tidak mencantumkan komposisi bahan, tanggal kedaluwarsa, dan informasi gizi, yang dapat menimbulkan kesalahpahaman bagi konsumen (Rahmadhani et.al., 2024)

Kelima, belum ada penanggung jawab keamanan pangan yang secara khusus mengawasi dan menjamin semua proses produksi berjalan sesuai prosedur yang berlaku. Keenam, industri belum memiliki sistem penarikan produk (*product recall*) jika terjadi kesalahan atau temuan cacat produk di pasar, yang padahal penting untuk perlindungan konsumen. Ketujuh, pencatatan dan dokumentasi kegiatan produksi belum dilakukan secara sistematis, sehingga tidak tersedia data yang cukup untuk melakukan audit mutu. Kedelapan, belum adanya sistem pemantauan mutu yang terintegrasi seperti audit internal, cek suhu penyimpanan, atau verifikasi pembersihan

peralatan, padahal sistem ini penting untuk menjamin mutu produk secara berkelanjutan. Kesembilan, tidak terdapat pelatihan rutin bagi karyawan mengenai kebersihan, sanitasi, dan keamanan pangan yang merupakan bagian penting dari peningkatan kesadaran dan konsistensi kualitas produk (Wahyudi et.al., 2022). Ketidakterapan kesembilan aspek ini menunjukkan bahwa meskipun praktik produksi berjalan, upaya penjaminan mutu dan keamanan pangan belum dilaksanakan secara komprehensif.

## **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 struktur dan bangunan fasilitas, peralatan produksi, fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi, pelabelan pangan, pencatatan dan dokumentasi, pelatihan karyawan serta tidak mengganti produk/barang apabila ditemukan dengan kemasan yang rusak ataupun produk yang cacat.

Secara umum, pelaksanaan SSOP dan GMP dalam kegiatan produksi amplang ikan tenggiri di Kecamatan Pemangkat, Kabupaten Sambas masih belum optimal dan membutuhkan peningkatan. Beberapa aspek penting dalam proses produksi belum sepenuhnya sesuai dengan standar keamanan pangan yang ditetapkan, sehingga masih diperlukan perbaikan dalam berbagai aspek. Upaya peningkatan perlu dilakukan dengan mengacu pada regulasi dan pedoman teknis yang berlaku dari instansi terkait seperti BPOM, Kementerian Kesehatan, dan Kementerian Perindustrian. Pendekatan yang lebih sistematis, pelatihan bagi pelaku usaha, serta pengawasan yang konsisten.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Amiria, Y. S., & Rozi, A. R. (2022). Implementasi Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) pada Proses Pembekuan Ikan Kakatua (*Stanis frenalis*) di PT. Perikanan Indonesia Unit Pengolahan Ikan Kabupaten Simeulue. *Jurnal Perikanan Tropis*, 9(1), 21-35.
- Anggraeni, D., Nurjanah, N., Asmara, D. A., & Hidayat, T. (2019). Feasibility Study of the Small and Medium-Sized Enterprises Fisheries Processing

- Unit and Their Mackerel Tuna Pindang Product in Banyuwangi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1), 14-23.
- Indriani, V., Apriantini A., Suryanti, T. (2021). Penerapan GMP Dan SSOP dalam Proses Produksi Rendang Daging di Produsen Rendang Istana Rendang Jambak. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(3): 127 – 137.
- Maghfiroh, N. A., Duanty, P. V., & Najaliyya, F. (2024). *Proses Pengolahan Rajungan (Portunus pelagicus) Kaleng di Pt. Grahamakmur Ciptapratama, Gresik, Jawa Timur*. Disertasi, Universitas Airlangga.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah. Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 471. Jakarta.
- Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-Ind/Per/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2010 Nomor 358. Jakarta.
- Putri, N., A., Najah, Z., Zulmaneri, Hidayat, T. (2019). Perancangan SOP (*Standar Operating Procedure*) Proses Produksi Amplang di Sentra Industri Kecil Hasil Pertanian dan Kelautan (SIKHPK) Teritip, Balikpapan. *Jurnal Jitipari*. 4(2), 57 – 64.
- Putrisila, A., & Sipahutar, Y. H. (2021). Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Nobashi Ebi di PT. Misaja Mitra, Pati–Jawa Tengah. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan Dan Perikanan*.
- Rahmadhani, I. W., Nafisha, A., & Mahfiroh, R. (2024). *Manajemen Operasional Pada Produksi Udang Kupas Beku Di Pt. Grahamakmur Ciptapratama, Sidoarjo, Jawa Timur*. Disertasi, Universitas Airlangga.
- 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.
- Wahyudi, R., Rusdwitasari, S., Mahfudz, M. I., Dewi, S. P., Aulia, L., Haryono, H., & Haryanti, S. (2022). Peningkatan Mutu Lingkungan Industri Melalui Kuliah Kerja Nyata pada Industri Rumah Tangga Menuju Standar Kesehatan dan Keamanan Pangan pada Industri Kerupuk Subur,

Banguntapan, Kabupaten Bantul. *Jurnal Inovasi Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 193-208.

Yulianto, A., & Nurcholis. (2015). Penerapan Standar Higienis dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Department Home Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6(2), 31-39.