

Penerapan GMP dan SSOP di UMKM Ranafra Tegal Untuk Memperoleh Sertifikat Kelayakan Pengolahan

Retno Ayu Kurniasih¹, A. Suhaeli Fahmi¹, Shoimatul Fitria²

¹Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro, Semarang

²Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Diponegoro, Semarang

¹retnoayukurniasih@lecturer.undip.ac.id

²suhaeli.fahmi@live.undip.ac.id

³shoi.fitria@gmail.com

Abstrak — UMKM Ranafra merupakan salah satu unit pengolahan ikan yang terletak di Tegal dan tergabung dalam Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) Sukses. Selain kerupuk ikan kuniran sebagai produk unggulan, UMKM Ranafra juga memproduksi *frozen food*, seperti bakso ikan, siomay ikan, empuk-empuk, dan gyoza. Kerupuk ikan kuniran telah memiliki nomor PIRT, sedangkan *frozen food* sudah memiliki sertifikat Halal dan nomor MD. Meskipun demikian, UMKM Ranafra belum memiliki Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP) atas seluruh produk. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk introduksi serta pendampingan UMKM dalam menyusun dokumen dan menerapkan GMP (Good Manufacturing Practices) atau Cara Pengolahan yang Baik dan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) atau Prosedur Operasi Standar Sanitasi hingga memperoleh SKP. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini meliputi penyuluhan, pendampingan, serta perbaikan ruang produksi. Dengan kegiatan penyuluhan, mitra mampu mengimplementasikan cara pengolahan yang baik, misalnya dengan menjaga rantai dingin dalam proses produksi. Perbaikan ruang produksi juga dilakukan dengan mengacu pada standar SSOP. pada tanggal 27 Agustus 2020, Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan, dapat mengeluarkan SKP untuk UMKM Ranafra. Dengan demikian, transfer ilmu pengetahuan ini memberikan manfaat untuk sertifikasi produk. Dengan adanya SKP, diharapkan produk akan lebih dapat diterima oleh masyarakat luas karena adanya jaminan mutu dan keamanan pangan.

Kata kunci — GMP, SKP, SSOP, produk perikanan

I. PENDAHULUAN

Kota Tegal memiliki letak yang strategis di jalur pantai utara Pulau Jawa, sehingga sangat mendukung perekonomian. Berdasarkan letak geografisnya yang merupakan daerah pesisir, Kota Tegal juga memiliki sumberdaya alam perikanan yang besar. Oleh karena itu, pemerintah Kota Tegal membentuk beberapa kelompok pengolah dan pemasar (poklahsar) untuk mendayagunakan sumber daya alam dan sumber daya manusia yang ada. Salah satu poklahsar yang ada di Kota Tegal adalah poklahsar Sukses yang didirikan pada tanggal 6 Januari 2014 dengan Bapak A. Untung Eka Muhadi sebagai ketua. Selanjutnya pada tanggal 9 Mei 2016, Bapak Eka juga mendirikan UMKM Ranafra. Dengan demikian, UMKM Ranafra juga menjadi anggota dalam poklahsar Sukses.

Produk unggulan UMKM Ranafra adalah kerupuk ikan kuniran yang diberi nama kerupuk basreng (kerupuk bakso ikan goreng). Keunggulan

dari kerupuk yang dihasilkan oleh mitra adalah memiliki rasa yang khas ikan kuniran di mana pada umumnya kerupuk ikan menggunakan ikan tengiri sebagai bahan baku. Menurut Zulfahmi *et al.* [1], kerupuk ikan adalah suatu produk olahan kering yang terbuat dari tepung tapioca, daging ikan, dan bumbu-bumbu. Pembuatan kerupuk ikan diawali dengan membuat adonan terlebih dahulu, yaitu mencampur tepung, daging ikan, bumbu, dan air. Selanjutnya dilakukan perebusan atau pengukusan, penirisan, pemotongan, pengeringan, dan penggorengan.

Kerupuk ikan sebagai salah satu produk perikanan harus memenuhi standar keamanan pangan. Oleh karena itu, pemerintah mendorong unit pengolahan ikan untuk sertifikasi kelayakan pengolahan demi memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan pada konsumen. Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP) ini dapat diberikan pemerintah Indonesia ketika unit pengolahan ikan telah memiliki dokumen-dokumen GMP (Good Manufacturing Practices) atau Cara Pengolahan

yang Baik dan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) atau Prosedur Operasi Standar Sanitasi serta mampu menerapkannya. Dengan menerapkan GMP dan SSOP, produk perikanan akan memiliki kualitas yang baik dan memenuhi standar keamanan pangan [2].

Seluruh unit pengolahan ikan di Indonesia yang merupakan produknya diekspor pasti telah tersertifikasi SKP. Namun, masih sedikit UMKM yang produknya tersertifikasi SKP. Hal ini disebabkan kurangnya pemahaman terkait GMP dan SSOP, termasuk UMKM Ranafra. Permasalahan internal yang sering dihadapi oleh UMKM adalah rendahnya sumberdaya manusia dan keterbatasan modal. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, bertujuan untuk meningkatkan pemahaman introduksi, perbaikan ruang produksi, serta pendampingan UMKM Ranafra dalam menyusun dokumen dan menerapkan GMP dan SSOP hingga memperoleh SKP [3].

II. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Transfer ilmu pengetahuan untuk poklhasr Sukses perlu dilakukan untuk meningkatkan kualitas produk, salah satunya adalah kerupuk ikan UMKM Ranafra. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah metode *Participatory Action Research* yang meliputi penyuluhan, pendampingan, dan perbaikan ruang produksi.

A. Penyuluhan

Penyuluhan dilakukan oleh tim pengabdian kepada masyarakat dengan cara tatap muka langsung dengan seluruh anggota poklhasr Sukses dan UMKM produk perikanan lainnya di Kota Tegal. Dalam kegiatan penyuluhan ini juga dilaksanakan diskusi dengan peserta.

B. Pendampingan

Setelah kegiatan penyuluhan dilakukan pendataan UMKM yang berminat untuk pengajuan SKP atas produk yang dihasilkan. Selanjutnya tim melakukan pendampingan dalam pembuatan dokumen GMP dan SSOP dan pengajuan SKP.

C. Perbaikan ruang produksi

Perbaikan ruang produksi juga dilakukan guna mendukung sertifikasi SKP. Selain itu, fasilitas-fasilitas ruang produksi juga dilengkapi hingga memenuhi estandar GMP dan SSOP.

III. HASIL KEGIATAN

A. Penyuluhan

Penyuluhan ini bertujuan untuk introduksi GMP dan SSOP pada UMKM pengolah ikan di Kota Tegal. Kegiatan penyuluhan telah dilakukan pada tanggal 2 Juli 2019. Penyuluhan diberikan dalam bentuk ceramah, memberikan contoh-contoh berupa gambar, dan diskusi. Ada pun materi yang diberikan adalah GMP produk perikanan dan SSOP unit pengolah ikan. Materi disampaikan oleh Retno Ayu Kurniasih dan A. Suhaeli Fahmi. Kegiatan penyuluhan ini diikuti oleh 30 orang yang merupakan pengolah produk perikanan di Kota Tegal (Gbr. 1).



Gbr. 1 Penyuluhan GMP dan SSOP

Hasil dari kegiatan ini adalah peserta dapat memahami materi yang disampaikan. Bahkan UMKM Ranafra telah bersedia dan mampu menerapkan GMP dan SSOP pasca memperoleh materi penyuluhan. UMKM Ranafra juga termotivasi untuk pengajuan SKP demi memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan produk kerupuk ikan. Dengan adanya SKP, UMKM Ranafra meyakini bahwa penerimaan produknya oleh konsumen akan meningkat. Dengan adanya SKP, kerupuk ikan kuniran yang dihasilkan juga dapat dipasarkan di supermarket-supermarket besar.

B. Pendampingan

Pendampingan sertifikasi SKP di UMKM Ranafra dilaksanakan sejak bulan Agustus 2019. Pendampingan tersebut meliputi konsultasi dan bimbingan dalam penyusunan dokumen GMP dan SSOP yang merupakan syarat dasar dalam pengajuan SKP. Setelah dokumen siap, UMKM Ranafra pengajuan surat rekomendasi SKP melalui Balai Pengujian dan Penerapan Mutu Hasil Perikanan (BP2MHP) Provinsi Jawa Tengah. Selain dokumen GMP dan SSOP sesuai ruang lingkup, ada pun persyaratan pengajuan SKP, meliputi (1.) Surat Permohonan Rekomendasi Penerbitan SKP, (2.) fotokopi Akta Pendirian Perusahaan, (3.) fotokopi KTP Penanggungjawab,

(3.) fotokopi NPWP, (4.) fotokopi Surat Ijin Usaha Perdagangan, (5.) fotokopi Tanda Daftar Perusahaan, (6.) fotokopi Surat Ijin Usaha Perikanan dari Kantor PTSP Provinsi Jawa Tengah, (7.) fotokopi dokumen UPL-UKL, (8.) fotokopi Ijin Lokasi/SITU/HO (Ijin Gangguan), (9.) fotokopi Surat Keterangan Domisili dari Lurah setempat, (10.) Rencana Usaha, (11.) Surat Pernyataan Penanggungjawab, (12.) Surat Pernyataan Atas Kebenaran Data dan Informasi, (13.) Data Umum, (14.) Alur Proses Setiap Produk, (15.) Ijin Prinsip dari BKP (PMA)*, (16.) Surat Ijin Industri dari BKPM (PMA)*, (17.) Hasil Uji Mikrobiologi (ALT, *E.coli*) Es dan Air Proses (6 bulan sekali), (18.) Hasil Uji Produk Sesuai Persyaratan Mutu SNI Produk, (19.) Layout UPI, dan (20.) SPPT dari Kantor Pajak 2 Tahun Terakhir [4].

Ada pun alur penerbitan rekomendasi SKP berdasarkan Peraturan Direktur Jendral Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan Nomor: PER.09/DJ-P2HP/2010 tentang Persyaratan, Tata Cara Penerbitan, bentuk, dan Format SKP [5], antara lain:

- (1.) UPI mengajukan permohonan SKP kepada Kepala Dinas dilengkapi berkas persyaratan.
- (2.) Kepala Dinas menerima permohonan SKP dan membuat disposisi pelaksanaan.
- (3.) Pembina Mutu yang mendapatkan disposisi melakukan pembinaan Pra SKP.
- (4.) Pembina Mutu melakukan pengecekan kelengkapan persyaratan SKP.
- (5.) Jika kelengkapan sudah memenuhi persyaratan maka Pembina Mutu melakukan pembinaan dan pengecekan Penerapan GMP dan SSOP di UPI.
- (6.) Pembina Mutu melaksanakan pembinaan Pra SKP dan memberikan saran perbaikan serta melakukan verifikasi tindak lanjut perbaikan UPI.
- (7.) Pengiriman dokumen rekomendasi penerbitan SKP, alur proses produksi, dan data umum UPI ke Dirjen PDSPKP.

Selama proses pendampingan ini, tim juga melakukan koordinasi dengan pihak BP2MHP Provinsi Jawa Tengah yang merupakan otoritas pemberi surat rekomendasi SKP produk perikanan di Provinsi Jawa Tengah.

C. Perbaikan ruang produksi

Dalam rangka sertifikasi SKP produk kerupuk ikan kuniran di UMKM Ranafra, perlu dilakukan beberapa perbaikan ruang produksi dan melengkapi fasilitas yang ada.

1) Dinding

Sebelum adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, terdapat sebagian dinding yang

terkelupas (Gbr. 2), yaitu dibagian area penyimpanan bahan dan perlengkapan pekerja. Selain itu, dinding pada area cuci tangan dan toilet juga ditemukan berlumut. Sedangkan dinding di area pengadonan, pencetakan, pemasakan, penirisan, pengemasan, dan penyimpanan telah dilapisi keramik. Adanya lumut dan dinding yang terkelupas, dapat menyebabkan kontaminasi silang.

(a.)



(b.)



Gbr. 2 Area Penyimpanan Bahan. (a.) Sebelum Kegiatan. (b.) Sesudah Kegiatan.

Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, seluruh dinding dilapisi dengan keramik berwarna putih setinggi 1,5 m dan dinding di atas keramik hanya dicat dengan cat anti air berwarna putih. Untuk mendukung persyaratan sanitasi standar, dinding ruang produksi harus terbuat dari bahan kedap air, permukaan rata, halus, tidak licin, tidak retak, mudah dibersihkan, serta berwarna terang dan cerah [6].

2) Pengendalian pest

Sebelum kegiatan pengabdian kepada masyarakat, UMKM Ranafra hanya menyediakan *pest control* berupa *insect killer* yang diletakkan di dekat pintu masuk, namun belum dilakukan pengendalian pest berupa tikus (Gbr. 3). Pengendalian hama/pest adalah mengendalikan lingkungan sumber pest, pemusnahan, dan

mencegah masuknya pest. Hama atau binatang pengganggu merupakan salah satu sumber utama pencemar yang sangat berbahaya pada pangan [7].

(a.)



(b.)



Gbr. 3 Area Penyimpanan. (a.) Tanpa *Mouse Trap*. (b.) Dengan *Mouse Trap*.

Setelah kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, terdapat juga pengendali tikus yang berupa *mouse trap* yang diletakkan di area penyimpanan bahan. Suyono *et al.* (2016) menjelaskan bahwa pengendalian tikus umumnya dilakukan dengan kombinasi beberapa cara, yaitu pemusnahan dengan umpan racun dan perangkap (*trapping*). Selain itu, juga dilakukan pencegahan dengan cara menjaga kebersihan dan menutup lubang dan saluran pembuangan.

3) Fasilitas Cuci Tangan

Sebelum kegiatan pengabdian kepada masyarakat, fasilitas cuci tangan di UMKM Ranafra menggunakan kran yang dioperasikan dengan menggunakan tangan, untuk mengerinkan tangan menggunakan lap kain, dan tidak tersedia tempat sampah (Gambar 4).

Setelah kegiatan, fasilitas cuci tangan menggunakan kran yang dioperasikan dengan

kaki serta tersedia sabun, tisu, dan tempat sampah. Karyawan sebelum memasuki ruang produksi terlebih dahulu mencuci tangan dan kaki. Ada pun kelengkapan fasilitas cuci tangan meliputi sabun cair, tisu atau alat pengering tangan, dan tempat sampah. Tersedianya fasilitas cuci tangan dan kewajiban mencuci tangan sebelum masuk ruang produksi dapat mencegah terjadinya kontaminasi silang [7].

(a.)



(b.)



Gbr 4. Fasilitas Cuci Tangan. (a.) Sebelum Kegiatan. (b.) Setelah Kegiatan

4) Pintu

Sebelum kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, pintu masuk dan pintu keluar ruang produksi UMKM Ranafra tidak ada tirai plastik yang dapat menghalau debu dan serangga masuk ke ruang produksi ketika pintu dibuka tutup (Gambar 5).

Setelah kegiatan, terpasang tirai plastik di pintu masuk dan pintu keluar ruang produksi. Menurut Wibhawa *et al.* [8], pemasangan tirai plastik pada setiap pintu di ruang produksi dapat berfungsi untuk mencegah masuknya serangga maupun binatang lain ke ruang produksi.



Gbr. 5 Pintu Ruang Produksi. (a.) Sebelum Kegiatan. (b.) Setelah Kegiatan.

IV. PENUTUP

Berdasarkan kegiatan pengabdian kegiatan masyarakat ini, dapat disimpulkan bahwa dengan adanya penyuluhan serta pendampingan GMP dan SSOP serta perbaikan ruang produksi dan melengkapi fasilitas ruang produksi dapat memotivasi UMKM Ranafra hingga memperoleh SKP dari Direktur Jendral Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan pada tanggal 27 Agustus 2020 dengan grade B. Keberhasilan kegiatan pengabdian masyarakat ini didukung adanya kerjasama yang baik antara tim pengabdian dan mitra.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini didanai oleh Universitas Diponegoro dengan sumber dana selain APBN SUKPA LPPM UNDIP No. 330-11/UN7.6.1/PM/2020 tanggal 20 April 2020.

REFERENSI

- [1] A.N. Zulfahmi, F. Swastawati, dan Romadhon, "Pemanfaatan daging ikan tenggiri (*Scomberomorus commersonii*) dengan konsentrasi yang berbeda pada pembuaan kerupuk ikan," *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, vol. 3, no. 4, hal. 133-139, 2014.
- [2] A.R., Putri dan S, Harto, "Motivasi Rusia menerapkan kebijakan *customs union* terhadap ekspor ikan dari Indonesia tahun 2013," *Jurnal online Mahasiswa Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Riau*, vol. 3, no. 2, hal. 1-14, 2016.
- [3] M.J. Hafsah, "Upaya pengembangan usaha kecil dan menengah (UKM)," *Jurnal Infokop*, no. 25 (XX), 2004.
- [4] dkp.jatengprov.go.id/index.php/skp. Diakses tanggal 20 September 2020.
- [5] Kementerian Kelautan dan Perikanan, "Peraturan Direktur Jendral Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan Nomor: PER.09/DJ-P2HP/2010 tentang Persyaratan, Tata Cara Penerbitan, Bentuk, dan Format Sertifikasi Kelayakan Pengolahan (SKP)," Jakarta, Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2010.
- [6] F. Mairizki, "Analisis *hygiene* sanitasi depot air minum isi ulang (Damiu) di sekitar Universitas Islam Riau," *Jurnal Endurance*, vol. 2, no. 3, hal. 389-396, 2017.
- [7] I. Sandra dan Juhairiyah, "Penerapan sanitasi dan *hygiene* pada pembekuan ikan anggoli (*Pristipomoides multidens*) di CV Bee Jay Seafoods Probolinggo Jawa Timur," *Jurnal Ilmu Perikanan*, vol. 6, no. 1, hal. 36-46, 2015.
- [8] S. Wibhawa, T. Wiliater, dan P. Adi, "Perancangan proses produksi berdasarkan cara produksi makanan yang baik di Indoice Kediri," *Journal Titra*, vol. 5, no. 1, hal. 23-30, 2017.