



# EVALUASI PENERAPAN GMP DAN SSOP PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA PENGOLAHAN AMPLANG IKAN DI SINGKAWANG

Harnatasya<sup>1)</sup>, Salman Al Farisy<sup>2)</sup>, Riki Hidayat<sup>3)</sup>, Novia Ulya<sup>4)</sup>, Putri Wulan<sup>5)</sup>, Dewi Merdekawati<sup>6)</sup>

<sup>1)</sup> Agribisnis Perikanan dan Kelautan, Agrobisnis, Politeknik Negeri Sambas, Sambas, Indonesia  
Email: [natashacii2162@gmail.com](mailto:natashacii2162@gmail.com)

<sup>2)</sup> Agribisnis Perikanan dan Kelautan, Agrobisnis, Politeknik Negeri Sambas, Sambas, Indonesia  
Email: [farisfarozy4@gmail.com](mailto:farisfarozy4@gmail.com)

<sup>3)</sup> Agribisnis Perikanan dan Kelautan, Agrobisnis, Politeknik Negeri Sambas, Sambas, Indonesia  
Email: [riky1640@gmail.com](mailto:riky1640@gmail.com)

<sup>4)</sup> Agribisnis Perikanan dan Kelautan, Agrobisnis, Politeknik Negeri Sambas, Sambas, Indonesia  
Email: [noviaulya118@gmail.com](mailto:noviaulya118@gmail.com)

<sup>5)</sup> Agribisnis Perikanan dan Kelautan, Agrobisnis, Politeknik Negeri Sambas, Sambas, Indonesia  
Email: [ptriwlan012@gmail.com](mailto:ptriwlan012@gmail.com)

<sup>6)</sup> Agribisnis Perikanan dan Kelautan, Agrobisnis, Politeknik Negeri Sambas, Sambas, Indonesia  
Email: [dewhi.08@gmail.com](mailto:dewhi.08@gmail.com)

## Abstract

This study aims to evaluate the implementation of *Good Manufacturing Practices* (GMP) and *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) in a home-scale amplang (fish cracker) processing industry using Spanish mackerel in Singkawang City. The method used was direct observation of production facilities, processing activities, and supporting infrastructure, assessed against the standards of Ministry Regulation No. 17 of 2019 and No. 75/M-IND/PER/7/2010. The results indicated compliance in areas such as space separation, clean water usage, and production recordkeeping. However, weaknesses were identified in employee training, hygiene supervision, sanitation documentation, and waste management. In conclusion, GMP and SSOP principles have been applied but not yet optimally, requiring continuous improvements in human resources, facilities, and documentation systems.

**Keywords:** GMP, SSOP, small-scale food industry, amplang, food safety

## Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada industri rumah tangga pengolahan amplang ikan tenggiri di Kota Singkawang. Metode yang digunakan adalah observasi langsung terhadap fasilitas produksi, proses pengolahan, dan sarana pendukung lainnya dengan acuan standar Permen KKP No. 17 Tahun 2019 dan Permenperin No. 75/M-IND/PER/7/2010. Hasil menunjukkan bahwa aspek seperti pemisahan ruang, penggunaan air bersih, dan pencatatan produksi telah sesuai standar. Namun, masih ditemukan kekurangan dalam pelatihan karyawan, pengawasan higiene, dokumentasi sanitasi, serta pengelolaan limbah. Kesimpulannya, penerapan GMP dan SSOP telah dilakukan namun belum optimal, sehingga diperlukan perbaikan berkelanjutan pada sumber daya manusia, fasilitas, dan sistem pencatatan.

**Kata kunci:** GMP, SSOP, IRTP, amplang, keamanan pangan



## PENDAHULUAN

Industri pangan berskala kecil memiliki kontribusi yang signifikan dalam menjaga ketahanan pangan nasional, memperluas lapangan kerja, serta memperkuat perekonomian masyarakat lokal. Perkembangan usaha produk pangan lokal secara langsung berkontribusi terhadap peningkatan ekonomi masyarakat sekitar, yang pada gilirannya turut memperkuat ketahanan pangan di tingkat rumah tangga para pelaku usahanya (Widiati & Azkia, 2023).

Berbagai daerah, termasuk Kota Singkawang, Kalimantan Barat, sektor ini menjadi bagian penting dalam mendorong pertumbuhan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Kota Singkawang yang berada di Provinsi Kalimantan Barat memiliki perekonomian yang cukup dinamis, ditopang oleh sektor perdagangan, industri kecil, dan jasa yang berkembang pesat. Kondisi ini mendorong pertumbuhan berbagai bisnis lokal, khususnya usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), yang berperan penting dalam mendukung perekonomian kota serta menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat setempat (Nanang et al., 2024).

Salah satu bentuk usaha pangan lokal yang cukup berkembang di wilayah ini adalah produksi makanan ringan berupa amplang ikan tenggiri, yang banyak ditemukan di Kecamatan Singkawang Tengah.

Amplang merupakan jenis camilan yang dibuat dari campuran daging ikan dan tepung tapioka, lalu digoreng hingga kering dan renyah. Amplang yang juga dikenal dengan sebutan kerupuk kuku macan, merupakan camilan khas dari Kalimantan Timur. Makanan ini biasanya dibuat dari ikan tenggiri, ikan belida (pipih), ikan gabus, atau ikan bandeng, dengan cita rasa yang gurih dan tekstur yang renyah (Ardhanawinata et al., 2023).

Proses pembuatan amplang masih didominasi oleh metode tradisional dari pelaku usaha berskala mikro dan kecil, di mana kualitas produk sangat ditentukan oleh kesegaran dan jenis ikan yang digunakan (Malik & Anggraini, 2024). Proses pembuatan amplang terdiri dari beberapa tahapan penting yang harus diperhatikan guna menjamin mutu dan keamanannya bagi konsumen. Tahapan tersebut meliputi penerimaan ikan segar sebagai bahan baku, penimbangan, penggilingan, pencampuran dengan bumbu dan tepung, pencetakan, penggorengan, penirisan, penyortiran, hingga pengemasan. Setiap tahap dalam proses ini membutuhkan penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) untuk memastikan kualitas akhir produk amplang sesuai yang diharapkan (Ardhanawinata et al., 2023).

Kualitas dan keamanan amplang sangat bergantung pada proses pengolahan dan sistem sanitasi yang digunakan. Banyak pelaku usaha yang belum sepenuhnya menerapkan prinsip *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan

*Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) secara konsisten.

Kurangnya pemahaman mengenai prosedur sanitasi dan pengolahan pangan yang sesuai standar menjadi faktor utama yang menyebabkan rendahnya implementasi GMP dan SSOP di tingkat usaha mikro. Akibatnya, produk berisiko mengalami penurunan mutu dan kontaminasi, yang pada akhirnya dapat menghambat pengembangan usaha menjadi lebih kompetitif. Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (2014) menjelaskan bahwa penerapan GMP menjadi fondasi utama dalam sistem jaminan mutu pangan, karena meliputi seluruh proses produksi mulai dari pemilihan bahan baku hingga produk dikemas. GMP juga memberikan pedoman untuk mengelola kebersihan lingkungan produksi, peralatan, dan personel yang terlibat.

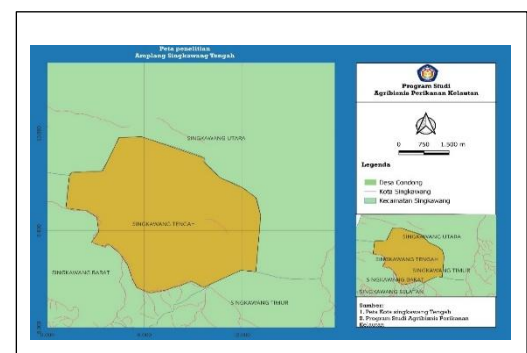
Sebagai pelengkap, penerapan SSOP menjadi bagian tak terpisahkan dalam menjamin kebersihan fasilitas produksi. SSOP mencakup panduan langkah-langkah sanitasi harian yang harus dilakukan terhadap sarana, peralatan, dan tenaga kerja untuk mencegah pencemaran mikroorganisme atau kontaminasi silang. Kadarisman dan Muhandri (2016) menegaskan bahwa penerapan SSOP yang tepat dapat secara efektif mengurangi risiko bahaya biologis, kimiawi, dan fisik pada produk pangan.

Melihat pentingnya penerapan standar keamanan pangan tersebut dan masih terbatasnya implementasi GMP dan SSOP pada skala usaha kecil, maka perlu dilakukan penelitian untuk mengevaluasi sejauh mana prinsip-prinsip GMP dan SSOP telah diterapkan oleh pelaku usaha pengolahan amplang di Kecamatan Singkawang Tengah.

## METODE PENELITIAN

### Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada 22 Juni 2025 di salah satu industri rumah tangga pengolahan amplang ikan tenggiri yang beroperasi di Kecamatan Singkawang Tengah, Kota Singkawang, Kalimantan Barat.



**Gambar 1.** Lokasi Penelitian di Desa Condong, Singkawang Tengah



## Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk menggambarkan secara sistematis dan faktual mengenai penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada industri rumah tangga pengolahan amplang ikan tenggiri di Kota Singkawang. Data diperoleh melalui observasi langsung dan dokumentasi, kemudian dianalisis dengan membandingkan hasil temuan lapangan terhadap standar yang ditetapkan dalam regulasi terkait.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut adalah tabel hasil penelitian dari formulir pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah

tangga berdasarkan standar CPPOB dimana terdapat beberapa temuan diantaranya adalah 1 temuan minor, 3 temuan mayor, 0 temuan serius, dan 0 temuan kritis.

**Tabel 1.** Jumlah ketidaksesuaian minor, mayor, serius, dan kritis

| Elemen yang Diperiksa         | Minor | Mayor | Serius | Kritis |
|-------------------------------|-------|-------|--------|--------|
| Jumlah ketidaksesuaian KRITIS |       |       |        | 0      |
| Jumlah ketidaksesuaian SERIUS |       |       | 0      |        |
| Jumlah ketidaksesuaian MAYOR  |       | 3     |        |        |
| Jumlah ketidaksesuaian MINOR  | 1     |       |        |        |

NGEvaluasi terhadap penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di IRTP Amplang dilakukan dengan menggunakan instrumen penilaian yang terdiri dari 35 indikator, mengacu pada ketentuan BPOM dan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 17 Tahun 2019. Berdasarkan hasil evaluasi yang dapat dilihat pada tabel yang diatas, tidak ditemukan pelanggaran pada kategori kritis (KR) maupun serius (SE), yang menandakan bahwa kegiatan produksi telah berjalan sesuai dengan prinsip dasar keamanan pangan. Meskipun demikian, terdapat tiga temuan pada kategori mayor (MA), yakni belum memadainya fasilitas pencucian bahan dan peralatan, adanya kebiasaan pekerja yang kurang higienis seperti makan dan minum di area produksi, serta label produk yang belum menyertakan informasi nilai gizi atau klaim kesehatan. Selain itu, terdapat satu ketidaksesuaian kategori

minor (MI) terkait dengan sarana pencuci tangan yang belum dilengkapi alat pengering. Berdasarkan temuan-temuan tersebut, IRTP ini masuk dalam Level II klasifikasi GMP, yang berarti unit usaha sudah cukup baik namun tetap perlu dilakukan audit internal secara berkala dan pembenahan pada aspek-aspek mayor sebagai bagian dari upaya peningkatan mutu berkelanjutan sesuai dengan prinsip continuous improvement dalam sistem GMP.

Berikut ini adalah penilaian SSOP dan GMP pada usaha amplang ikan tenggiri di Kecamatan Singkawang Tengah, Kota Singkawang.

### 1. Lokasi dan Lingkungan Produksi

Usaha pengolahan kerupuk amplang berlokasi di sebuah kompleks perumahan yang relatif tenang dan tidak padat penduduk. Akses menuju lokasi tergolong baik dan dapat dijangkau oleh kendaraan roda dua maupun roda empat, sehingga mendukung kelancaran distribusi bahan baku dan pengiriman produk jadi kepada konsumen maupun pengecer. Letak usaha yang strategis diyakini dapat meningkatkan efisiensi logistik dan operasional, karena mempermudah akses distribusi, mempercepat waktu pengiriman, dan menekan biaya operasional. Efisiensi ini menjadi salah satu faktor kunci dalam keberhasilan suatu usaha, sebagaimana dijelaskan oleh Widodo (2014) bahwa efisiensi operasional dapat diukur melalui beberapa aspek, seperti biaya distribusi, waktu pengiriman, dan tingkat layanan pelanggan.

Lingkungan di sekitar area produksi tampak bersih dan cukup terawat. Tidak ditemukan adanya genangan air, tumpukan sampah, ataupun aktivitas industri lain yang berpotensi menimbulkan kontaminasi terhadap proses produksi. Kondisi ini mengindikasikan bahwa lingkungan sekitar telah memenuhi prinsip dasar *Good Manufacturing Practices* (GMP), khususnya terkait dengan lokasi produksi yang harus bebas dari sumber pencemaran dan mudah dalam pengawasan kebersihannya.

Mengacu pada Permen KKP No. 17 Tahun 2019, lokasi IRTP harus berada di area yang bebas banjir, tidak dekat dengan sumber pencemar, dan tidak rawan menimbulkan kontaminasi silang.

Dengan demikian, aspek lokasi dan lingkungan produksi pada IRTP kerupuk amplang telah sesuai dengan pedoman GMP dan SSOP yang tercantum dalam Permen KKP No. 17 Tahun 2019.

### 2. Bangunan dan Fasilitas

IRTP memiliki dua bangunan terpisah yang difungsikan secara spesifik: satu untuk produksi dan satu lagi untuk pengemasan serta penyimpanan produk akhir. Kedua bangunan berdekatan, sehingga mendukung kelancaran alur kerja tanpa mencampur area kotor dan area bersih. Penataan ini mencerminkan prinsip *one-way flow*

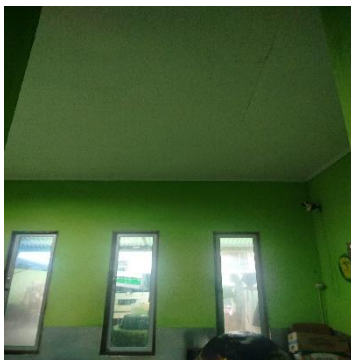


dalam sistem produksi pangan, yang merupakan bagian penting dari *Good Manufacturing Practices* (GMP).

Bangunan telah dirancang sesuai fungsi produksi pangan, dengan lantai keramik yang tidak licin dan mudah dibersihkan, dinding yang masih dalam kondisi baik, serta langit-langit yang bersih dan bebas kerusakan. Desain ini telah memenuhi ketentuan Permenperin No. 75/M-IND/PER/7/2010 mengenai fasilitas produksi yang higienis dan mudah dibersihkan.

Namun, observasi lapangan menunjukkan adanya beberapa kekurangan, seperti debu pada ventilasi, pintu, dan jendela, serta jamur di dinding dan area pintu, meskipun dalam jumlah terbatas. Hal ini belum sepenuhnya sesuai dengan standar *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) dalam Permen KKP No. 17 Tahun 2019, yang mengharuskan kebersihan menyeluruh, termasuk pada permukaan tidak langsung.

Secara keseluruhan, bangunan dan lingkungan fisik IRTP telah memenuhi sebagian besar prinsip dasar GMP dan SSOP.



**Gambar 2.** Langit-Langit dan Jendela Ruang Produksi Amplang

### 3. Peralatan Produksi

Peralatan produksi amplang seperti baskom, talenan, pisau, dan penggorengan berada dalam kondisi baik, bersih, dan bebas karat. Setelah digunakan, semua alat rutin dicuci, dikeringkan, dan disimpan. Pemeliharaan dilakukan secara berkala sesuai prinsip *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP), untuk mencegah kontaminasi pangan. Menurut Peraturan Menteri Perindustrian No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman GMP, serta diperkuat dalam Peraturan BPOM No. 10 Tahun 2021, seluruh peralatan yang bersentuhan langsung dengan bahan pangan harus dibuat dari bahan non-toksik, tahan korosi, mudah dibersihkan, dan tidak menyerap zat-zat yang dapat menyebabkan pencemaran pangan. Timbangan juga digunakan secara rutin untuk memastikan konsistensi berat produk dan akurasi pelabelan. Secara keseluruhan, kondisi peralatan mendukung praktik *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan keamanan pangan.



**Gambar 3.** Peralatan Produksi

### 4. Suplai Air atau Saranan penyedia Air

Suplai IRTP menggunakan sambungan PDAM sebagai sumber utama air dalam proses produksi, dan air hujan sebagai cadangan saat pasokan PDAM terhenti. Air ini digunakan untuk mencuci bahan baku, peralatan, dan kebutuhan pengolahan lainnya. Ketersediaannya tercukupi untuk kegiatan produksi harian.

Berdasarkan Permen KKP No. 17 Tahun 2019, air yang digunakan harus berasal dari sumber aman dan memenuhi standar kualitas air bersih. Hal ini juga sejalan dengan Permenperin No. 75/M-IND/PER/7/2010, yang mewajibkan air bebas dari cemaran fisik, kimia, maupun mikrobiologis. Penggunaan air PDAM telah sesuai dengan ketentuan tersebut karena melalui pengawasan mutu oleh instansi terkait.

Tidak ditemukan praktik penggunaan ulang air bekas atau sistem air yang tidak higienis. Hal ini menunjukkan bahwa IRTP telah memahami pentingnya menjaga mutu air dalam proses produksi. Secara umum, penggunaan air PDAM telah sesuai dengan pedoman GMP dan SSOP. Namun, pengelolaan air hujan sebagai cadangan perlu ditingkatkan agar tetap menjamin keamanan pangan secara menyeluruh.



**Gambar 4.** Sarana Penyedia Air

### 5. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi

Sarana IRTP amplang telah menunjukkan upaya awal dalam memenuhi prinsip GMP dan SSOP sesuai Permen KKP No. 17 Tahun 2019 dan Permenperin No. 75/M-



IND/PER/7/2010, namun masih diperlukan perbaikan pada beberapa aspek penting.

Fasilitas cuci tangan sudah tersedia dan dilengkapi sabun, namun belum terdapat alat pengering tangan, yang berisiko mengurangi efektivitas sanitasi. Padahal, SSOP mensyaratkan fasilitas cuci tangan harus lengkap dan higienis agar mencegah kontaminasi silang. Toilet berjarak  $\pm 5$  meter dari ruang produksi dan secara fisik cukup bersih, namun belum ada SOP tertulis terkait kebersihannya. Hal ini menunjukkan bahwa sanitasi belum sepenuhnya dikendalikan secara sistematis, sebagaimana disyaratkan dalam GMP.

Tempat pencucian bahan pangan berada di luar ruang produksi, yang merupakan langkah baik dalam pemisahan area kotor dan bersih. Namun, limbah cair dari proses pencucian dan penyiangan ikan langsung dibuang ke got tanpa pengolahan, dengan pembersihan saluran hanya dilakukan setiap tiga bulan. Kondisi ini belum memenuhi prinsip pengendalian sanitasi dan limbah sebagaimana diatur dalam SSOP.

Secara keseluruhan, IRTP telah memulai penerapan sanitasi dasar yang sesuai standar, namun perbaikan masih dibutuhkan, terutama dalam hal kelengkapan fasilitas sanitasi, keberadaan SOP kebersihan, dan pengelolaan limbah yang lebih baik untuk menjamin keamanan pangan dan lingkungan yang higienis.

#### 6. Kesehatan dan Higiene Karyawan

Karyawan Hasil observasi menunjukkan bahwa aspek higiene personal karyawan IRTP pengolahan amplang belum sepenuhnya sesuai dengan ketentuan Permen KKP No. 17 Tahun 2019 dan Permenperin No. 75/M-IND/PER/7/2010. Seluruh karyawan dalam kondisi sehat

selama produksi, dan sebagian telah memakai atribut pelindung seperti celemek, sarung tangan, dan penutup kepala. Namun, masih ditemukan karyawan yang tidak mencuci tangan, tidak menggunakan penutup kepala, serta menangani produk tanpa sarung tangan. Aktivitas makan dan minum di area penggorengan juga melanggar prinsip SSOP.

Tidak adanya petugas khusus yang mengawasi higiene karyawan menunjukkan lemahnya sistem pengendalian internal. Secara keseluruhan, penerapan kebersihan personal belum optimal dan perlu diperkuat melalui SOP, pelatihan rutin, serta pengawasan yang konsisten.

#### 7. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi

Bahan Kegiatan pembersihan pada IRTP pengolahan amplang dilakukan secara berkala setelah proses produksi. Tidak ditemukannya hewan peliharaan di area produksi menunjukkan pengendalian terhadap potensi kontaminasi biologis telah diperhatikan, sebagaimana diatur dalam Permen KKP No. 17 Tahun 2019 dan Permenperin No.

75/M-IND/PER/7/2010, yang menekankan pentingnya kebersihan lingkungan dan pengendalian hama.

Pengelolaan sampah dilakukan dengan mengumpulkan limbah padat dalam kantong plastik atau kardus, kemudian segera dibuang ke tempat pembuangan akhir. Selain itu, bahan kimia pembersih disimpan terpisah dari area produksi dan ditangani dengan benar, yang sesuai dengan prinsip SSOP mengenai penyimpanan bahan berbahaya agar tidak mencemari bahan pangan atau peralatan.

Secara keseluruhan, aspek kebersihan lingkungan, pengelolaan limbah, dan penanganan bahan pembersih di IRTP ini telah menunjukkan kesesuaian dasar dengan ketentuan GMP dan SSOP, meskipun masih perlu ditingkatkan melalui dokumentasi prosedur yang lebih sistematis dan pengawasan rutin guna menjamin keamanan pangan secara berkelanjutan.

Penyimpanan bahan pangan dan bahan pengemas di IRTP amplang telah dipisahkan dalam tempat khusus, sesuai pedoman GMP dan SSOP (Permen KKP No. 17 Tahun 2019 dan Permenperin No. 75/M-IND/PER/7/2010). Kulkas tersedia di area produksi untuk menyimpan bahan baku dan tambahan yang mudah rusak, menunjukkan kontrol suhu yang baik. Produk jadi disimpan dalam kemasan besar sebelum pengeceran.

Dalam hal ini masih perlunya perbaikan dalam penataan dan pemeliharaan peralatan guna memenuhi standar kebersihan dan keamanan pangan.

#### 8. Penyimpanan

Penyimpanan bahan pangan dan bahan pengemas di IRTP amplang telah dipisahkan dalam tempat khusus, sesuai pedoman GMP dan SSOP (Permen KKP No. 17 Tahun 2019 dan Permenperin No. 75/M-IND/PER/7/2010). Kulkas tersedia di area produksi untuk menyimpan bahan baku dan tambahan yang mudah rusak, menunjukkan kontrol suhu yang baik. Produk jadi disimpan dalam kemasan besar sebelum pengeceran.

Namun, masih ditemukan peralatan bersentuhan langsung dengan lantai, meski dialasi kardus, yang tidak higienis dan berisiko kontaminasi. Peralatan lain seperti baskom dan penyaring umumnya disimpan di rak, namun sebagian rak mulai berkarat, yang dapat menjadi sumber cemaran. Kondisi ini menunjukkan perlunya perbaikan dalam penataan dan pemeliharaan peralatan guna memenuhi standar kebersihan dan keamanan pangan.

#### 9. Pengendalian Proses

Dalam *Peraturan BPOM No. 10 Tahun 2021*, disebutkan bahwa seluruh tahapan produksi pangan harus memiliki dokumentasi alur produksi yang jelas dan konsisten. IRTP diwajibkan menggunakan bahan baku dan tambahan yang telah terverifikasi keamanan dan kesesuaiannya, serta menggunakan alat yang mampu



memastikan akurasi takaran. Akurasi ini penting karena bahan tambahan pangan seperti pengembang, penguat rasa, atau pewarna memiliki batas maksimum penggunaan yang harus dipatuhi. Ketidaktepatan dosis dapat menyebabkan hasil produk tidak stabil atau bahkan membahayakan konsumen. Penggunaan alat ukur yang tidak dikalibrasi dengan baik sering kali menyebabkan ketidaksesuaian takaran BTP, yang berdampak pada kualitas dan keamanan pangan (El Khasani, 2023). Sementara itu, kepatuhan terhadap alur proses dan ketepatan takaran bahan menjadi penentu utama keberhasilan implementasi GMP, khususnya di sektor industri pangan berskala rumah tangga (Ahriana, 2023).

IRTP amplang telah menunjukkan upaya yang cukup baik dalam menerapkan pedoman *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) sebagaimana diatur dalam Permen KKP No. 17 Tahun 2019 serta Permenperin No. 75/M-IND/PER/7/2010. Hal ini terlihat dari keberadaan dan konsistensi penggunaan bagan alir produksi yang menjadi acuan dalam setiap tahapan pengolahan.

Berdasarkan kondisi di lapangan, penerapan GMP pada proses produksi IRTP telah memenuhi sebagian besar prinsip dasar yang ditetapkan dalam regulasi. Kepatuhan terhadap alur proses, pemilihan bahan yang sesuai, serta penggunaan bahan kemasan pangan mencerminkan pemahaman yang baik terhadap standar produksi.

#### 10. Pelabelan Pangan

GMP juga menganjurkan agar label menjadi alat komunikasi yang jujur dan informatif antara produsen dan konsumen. Dalam pedoman *Good Manufacturing Practices* yang tertuang pada *Permenperin No. 75/M-IND/PER/7/2010*, pelabelan merupakan bagian dari jaminan mutu yang berfungsi menyampaikan informasi keamanan dan identitas pangan. Kemasan pada IRTP amplang telah mencantumkan informasi dasar pada sesuai dengan ketentuan minimum. Informasi tersebut mencakup nama produk, daftar bahan, berat bersih, nama dan alamat IRTP, tanggal kedaluwarsa, kode produksi, serta nomor P-IRT. Keberadaan elemen-elemen ini menunjukkan bahwa produsen telah memahami pentingnya transparansi informasi kepada konsumen.

Namun, label belum memuat klaim kesehatan dan nilai gizi. Meski tidak diwajibkan secara umum bagi IRTP, penambahan informasi ini dapat menjadi nilai tambah dalam memberikan edukasi kepada konsumen terkait manfaat produk serta meningkatkan daya saing di pasar. Secara keseluruhan, aspek pelabelan sudah sesuai dengan

mengadopsi prinsip-prinsip pelabelan pangan yang lebih lengkap dan informatif sebagaimana diatur dalam ketentuan CPPOB dan standar nasional lainnya.

#### 11. Pengawasan oleh Penanggung Jawab

Pengawasan mutu dan kebersihan telah dilakukan secara rutin, menandakan adanya komitmen dalam menjaga kualitas proses produksi. Namun, pengawasan ini belum didukung dengan sistem evaluasi yang terdokumentasi dan terstruktur secara formal, misalnya melalui penyusunan *Standard Operating Procedure* (SOP), formulir evaluasi mutu, atau laporan pengawasan yang diarsipkan secara berkala.

Menurut Peraturan BPOM No. 10 Tahun 2021 tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), pengawasan mutu dan keamanan pangan dalam industri rumah tangga harus dilaksanakan oleh personel yang kompeten dan didukung oleh sistem evaluasi yang terdokumentasi. Penanggung jawab produksi tidak hanya bertugas memastikan kelancaran proses, tetapi juga harus memiliki pedoman tertulis yang menjadi dasar dalam pengambilan keputusan mutu. Selain itu, Permenperin No. 75/M-IND/PER/7/2010 menekankan pentingnya evaluasi berkala yang dilandasi data hasil pengawasan, baik terhadap produk, bahan, maupun lingkungan produksi.

Pelaksanaan pengawasan di IRTP Amplang masih belum sepenuhnya memenuhi standar GMP. Meskipun telah ada penanggung jawab dengan sertifikasi PKP dan pelaksanaan monitoring rutin, ketiadaan sistem evaluasi tertulis menunjukkan bahwa aspek ini belum berjalan secara maksimal.

#### 12. Penarikan Produk

Produk pangan olahan yang dihasilkan oleh IRTP senantiasa diperiksa sebelum dipasarkan. Produk dengan kualitas baik dan aman konsumsi yang lolos seleksi dipastikan layak edar, sementara produk yang dinilai cacat, berubah warna, memiliki aroma yang tidak biasa, atau melebihi masa simpan akan dipisahkan dan tidak dipasarkan. Kegiatan pengawasan mutu ini dilakukan secara mandiri oleh pelaku usaha, tanpa keterlibatan petugas mutu khusus atau prosedur tertulis yang baku. Selain itu, produk yang sudah mendekati atau melewati tanggal kedaluwarsa akan segera ditarik dari peredaran. Proses penarikan dilakukan secara langsung oleh pemilik usaha dengan catatan manual, meskipun belum ada sistem dokumentasi atau pencatatan yang sistematis untuk pelacakan dan evaluasi mutu pascaproduksi.

Jika dianalisis berdasarkan pedoman *Good Manufacturing Practices* (GMP) sebagaimana tertuang dalam Permen KKP No. 17 Tahun 2019, serta ketentuan pengawasan mutu yang diatur dalam Peraturan Menteri Perindustrian No. 75/M-IND/PER/7/2010, IRTP telah

pedoman yang berlaku. Kedepannya, IRTP disarankan meningkatkan mutu informasi pada label dengan



menerapkan langkah-langkah pengendalian mutu produk akhir secara fungsional. Adanya upaya pemisahan produk tidak layak edar dan mekanisme penarikan menunjukkan kesadaran terhadap pentingnya menjamin keamanan pangan yang dihasilkan

### 13. Pencatatan dan Dokumentasi

IRTP telah memiliki sistem pencatatan produksi yang cukup teratur. Dokumen produksi yang tersedia mencakup data harian mengenai jumlah produk yang terjual dan yang mengalami penolakan (reject). Selain itu, pencatatan juga dilakukan untuk tanggal produksi, jenis dan jumlah bahan baku yang masuk, serta waktu penyimpanan bahan dan produk jadi. Informasi-informasi ini didokumentasikan secara rutin sebagai bagian dari upaya menjaga konsistensi kualitas produk dan memantau masa simpan.

Berdasarkan pedoman *Good Manufacturing Practices* (GMP) dalam Permen KKP No. 17 Tahun 2019 serta prinsip *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP), praktik pencatatan yang dilakukan oleh IRTP ini menunjukkan adanya kesesuaian terhadap aspek pengendalian dokumentasi dan pelacakan produk. Adanya catatan yang memuat informasi penting terkait produksi dan distribusi merupakan indikator bahwa pelaku usaha telah memiliki kesadaran akan pentingnya pengawasan mutu dan keterelusuran produk (traceability).

Secara keseluruhan, alur pencatatan yang dilakukan dapat dikatakan sesuai dan mendukung prinsip-prinsip GMP dan SSOP. Namun, perlu adanya penguatan dalam aspek prosedur tertulis, standarisasi format pencatatan, serta evaluasi berkala agar penerapannya menjadi lebih efektif dan berkelanjutan.

### 14. Pelatihan Karyawan

Usaha amplang ikan tenggiri belum memiliki program pelatihan bagi karyawan terkait keamanan pangan, termasuk pelatihan CPPOB. Kondisi ini menunjukkan kurangnya pemahaman tentang sanitasi dan pengolahan pangan yang higienis di lingkungan kerja. Padahal, Permen KKP No. 17 Tahun 2019 mewajibkan adanya pelatihan sebagai bagian dari penerapan GMP dan SSOP agar karyawan memahami kebersihan personal, sanitasi, penanganan bahan pangan, serta pencegahan kontaminasi silang.

Ketiadaan pelatihan ini berpotensi menyebabkan kesalahan prosedur yang berdampak pada penurunan mutu dan keamanan pangan.

Dengan demikian, aspek ini belum memenuhi standar yang ditetapkan regulasi.

## KESIMPULAN

Penerapan prinsip *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures*

(SSOP) pada industri rumah tangga pengolahan amplang ikan tenggiri di Kecamatan Singkawang Tengah sudah mulai diterapkan, meskipun belum berjalan secara maksimal. Beberapa indikator, seperti pemisahan antara ruang produksi dan penyimpanan, penggunaan air bersih dari PDAM, serta pencatatan proses produksi, telah sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Namun, masih terdapat sejumlah kekurangan, antara lain belum adanya pelatihan bagi karyawan mengenai keamanan pangan, lemahnya dokumentasi kegiatan produksi, pengawasan mutu internal yang belum optimal, serta kondisi sanitasi lingkungan yang masih perlu dibenahi. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun telah ada komitmen awal dari pelaku usaha dalam menerapkan prinsip

keamanan pangan, masih dibutuhkan perbaikan secara bertahap, terutama pada aspek sumber daya manusia, fasilitas produksi, dan sistem pengawasan mutu, agar seluruh persyaratan dalam Permen KKP No. 17 Tahun 2019 dan Permenperin No. 75/M-IND/PER/7/2010 dapat dipenuhi secara menyeluruh dan berkelanjutan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ardhanawinata, A., Irawan, I., Pagoray, H., Pamungkas, B. F., & Zuraida, I. (2023). Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) pada Proses Pembuatan Amplang di BDS Snack, Balikpapan, Kalimantan Timur. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 11(1), 18-24.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2021). *Peraturan Badan POM Nomor 10 Tahun 2021 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)*. Jakarta: BPOM RI.
- Kadarisman, D., & Muhandri, T. (2016). Pengendalian mutu pada industri pangan. Universitas Terbuka.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. (2019). *Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 17 Tahun 2019 tentang Cara Pengolahan Ikan yang Baik (Good Manufacturing Practices)*. Jakarta: KKP.
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. (2010). *Peraturan Menteri Perindustrian No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik bagi Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Kemenperin.
- Maitimu, N. E., & Pattiapon, M. L. (2021). Penerapan good manufacturing practice pada ud. Xyz di kota tual. *Arika*, 15(2), 115-124.
- Malik, A. R., & Anggraini, N. L. (2024). Implementasi Hazard Analysis Critical Control Points dalam proses produksi amplang pada UMKM X, Balikpapan. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 8(2), 1174-1183.



- Nanang, N., Hamzani, U., Yantiana, N., Noviarty, H., & Rusmita, S. (2024). The Influence of Service and Religiosity on Taxpayer Compliance with Tax Sanctions as a Moderating Variable in MSMEs in Singkawang City. *Sebatik*, 28(2), 607-616.
- Sunarti, S., Ma'ruf, M., & Dewi, A. P. (2022). Pengaruh bauran pemasaran dan persepsi konsumen terhadap keputusan pembelian produk olahan ikan pada industri rumah tangga. *Jurnal Pengembangan UMKM Pangan*, 5(2), 89-98.
- Widiati, S., & Azkia, L. I. (2023). Strategi Pengembangan Usaha dan Peran Sertifikasi Halal Produk Pangan Lokal UMKM dalam Menunjang Ketahanan Pangan Tingkat Rumah Tangga. *Sebatik*, 27(1), 398-406.
- Widodo, K. H., Soemardjito, J., Nugroho, D. P., Basalim, S., Agriawan, J. I., Riyadi, I. P., ... & Harmanto, J. P. (2021). *Perencanaan Terminal Barang dalam Perspektif Logistik*. UGM PRESS.