ANALISIS IMPLEMENTASI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* PADA PENGOLAHAN LOKAN *CRISPY* DI KUB RIZKI SABENA, KABUPATEN ACEH SINGKIL

SKRIPSI

INDAH MAULIDA

NIM. 1805904010001

JURUSAN PERIKANAN

FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN

UNIVERSITAS TEUKU UMAR

MEULABOH

2022

ANALISIS IMPLEMENTASI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* PADA PENGOLAHAN LOKAN *CRISPY* DI KUB RIZKI SABENA, KABUPATEN ACEH SINGKIL

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar

INDAH MAULIDA

NIM. 1805904010001

JURUSAN PERIKANAN

FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN

UNIVERSITAS TEUKU UMAR

MEULABOH

2022

LEMBAR PENGESAHAN

Dengan ini kami menyatakan bahwa kami telah menyerahkan Karya Tulis Ilmiah saudara:

NAMA : INDAH MAULIDA

NIM : 1805904010001

JUDUL : ANALISIS IMPLEMENTASI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* PADA PENGOLAHAN LOKAN *CRISPY* DI KUB. RIZKI SABENA,KABUPATEN ACEH SINGKIL

Yang diajukan memenuhi sebagai dari syarat-syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar

Mengesahkan

Komisi Pembimbing

(Nabila Ukhty, S.Pi.,M.Si)

NIP. 198903262019032014

Mengetahui

Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

(Prof. Dr. M. Ali S.,M.Si)
NIP. 195903251986031003

Ketua Jurusan Perikanan

(Muhammad Agam Thahir, S.Pi.,M.Si)
NIP. 198910242019031020

LEMBARAN PENGESAHAN PENGUJI

Karya Tulis Ilmiah Dengan Judul:

ANALISIS IMPLEMENTASI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* PADA PENGOLAHN LOKAN *CRISPY* DI KUB RIZKI SABENA, KABUPATEN ACEH SINGKIL

Disusun oleh :

Nama	: Indah Maulida
Nim	: 1805904010001
Program Studi	: Perikanan
Fakultas	: Perikanan dan Ilmu Kelautan

Telah dipertahankan didepan dewan penguji pada tanggal 10 bulan Juni tahun 2022 dan dinyatakan lulus dan memenuhi syarat untuk diterima.

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

		Tanda tangan
1	Nabila Ukhty, S.Pi., M.Si (Dosen Penguji I)	.....
2	Hafinuddin, S.Pi., M.Sc (Dosen Penguji II)	.....
3	Akbardiansyah, S.Kel., M.Si (Dosen Penguji III)	.....

Mengetahui,

Ketua Jurusan Perikanan

(Muhammad Agam Thahir, S.Pi.,M.Si)

NIP. 198910242019031020

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama	: Indah Maulida
Nim	: 1805904010001
Jurusan	: Perikanan
Fakultas	: Perikanan dan Ilmu Kelautan
Judul Karya Tulis Ilmiah	: ANALISIS IMPLEMENTASI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* PADA PENGOLAHAN LOKAN *CRISPY* DI KUB RIZKI SABENA, KABUPATEN ACEH SINGKIL

Dengan ini menyatakan sesungguhnya bahwa didalam karya tulis ilmiah adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat bagian atau satu kesatuan yang utuh dari skrispsi, tesis, disertai, buku atau bentuk lain yang saya kutip dari orang lain tanpa saya sebutkan sumbernya yang dipandang sebagai tindakan penjiplakan. Sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat reproduksi karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain yang dijadikan seolah-olah karya asli saya sendiri. Apabila dalam Karya Tulis Ilmiah saya terdapat bagian-bagian yang memenuhi unsur penjiplakan, maka saya menyatakan kesediaan untuk dibatalkan sebagian atau seluruh hak gelar keserjanaan saya.

Demikian surat pernyataan ini saya sampaikan dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan seperlunya.

Aceh Barat, 10 Juni 2022

METERAI TEMPEL

Indah Maulida

NIM. 1805904010001

RIWAYAT HIDUP

Indah Maulida, Lahir di desa Jambo Dalem, Kecamatan Trumon Timur, Kabupaten Aceh Selatan pada tanggal 14 Februari tahun 2000. Penulis merupakan anak pertama dari tiga bersaudara dari pasangan Sawadin dan Marlina Panggabean. Sekolah Dasar Lulus pada tahun 2012 di SDN 1 Ujung Bawang. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan di MTsN Singkil dan lulus pada tahun 2015. Pendidikan SMA Negeri 1 Singkil, dan pada tahun 2018 terdaftar sebagai mahasiswa pada Jurusan Perikanan di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar (UTU).

Selama menjadi mahasiswa penulis pernah mengikuti berbagai macam kegiatan organisasi. Berikut pengalaman Kerja/Organisasi :

- Anggota bidang kesekretariatan Badan Eksekutif Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan (BEM FPIK) Universitas Teuku Umar Periode 2019-2020.
- Anggota formadiksi diruang lingkup Universitas Teuku Umar 2019-2022.
- Anggota di paguyuban Ikatan Mahasiswa Aceh Singkil (IMASIL) Aceh Barat 2018-2022.
- Anggota Organisasi Himpunan Mahasiswa Islam (HMI) Cabang Tapak Tuan 2020.

Penulis pernah melakukan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Desa Ujung Bawang Kecamatan Singkil Kabupaten Aceh Singkil pada tahun 2021 dengan judul **"PROSES PEMBUATAN MIE DARI TEPUNG IKAN GABUS *(Channa striata)* DI DESA UJUNG BAWANG KECAMATAN SINGKIL KABUPATEN ACEH SINGKIL".** Untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar dalam tahun yang sama, penulis melakukan penelitian tugas akhir yang berjudul **"ANALISIS IMPLEMENTASI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* PADA PENGOLAHAN LOKAN *CRISPY* DI KUB RIZKI SABENA, KABUPATEN ACEH SINGKIL"** sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar.

ANALISIS IMPLEMENTASI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* PADA PENGOLAHAN LOKAN *CRISPY* DI KUB RIZKI SABENA, KABUPATEN ACEH SINGKIL

Indah Maulida[1*], Nabila Ukhty[1]

[1]Program Studi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan,
Universitas Teuku Umar, Meulaboh, Aceh Barat

* indahmaulidamld@gmail.com

ABSTRAK

Lokan *crispy* merupakan salah satu produk olahan pangan yang di produksi oleh Kelompok Usaha Perikanan (KUB) Rizki Sabena. KUB Rizki Sabena adalah salah satu Unit Pengolahan Ikan (UPI) yang ada di Kabupaten Aceh Singkil. Penelitian ini bertujuan untuk melihat implementasi kelayakan dasar *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada industri rumah tangga produk lokan *crispy* KUB Rizki Sabena Kabupaten Aceh Singkil. Penelitian ini terbagi menjadi empat tahapan yaitu survey lokasi, persiapan penelitian, pengumpulan data dan analisis data deskriptif kualitatif. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini berupa data primer dan sekunder. Data primer didapat melalui metode wawancara, partisipasi aktif dan observasi langsung, sedangkan data sekunder didapat dari data Dinas Perikanan Kabupaten Aceh Singkil. KUB Rizki Sabena secara keseluruhan belum Optimal dalam menerapkan kelayakan dasar atau GMP pada usaha tersebut. Dari delapan parameter yang diteliti hanya ada tiga parameter yang diterapkan diantaranya yaitu Lingkungan dan lokasi, Bangunan dan fasilitas unit usaha, Fasilitas sarana dan prasarana dan kegiatan sanitasi. Sedangkan Parameter yang belum diterapkan diantaranya, belum adanya sistem pengendalian hama, kegiatan higienis karyawan, pengendalian pada setiap proses, manajemen pengawasan, serta pencatatan dan dokumentasi.

Kata kunci: GMP, Jaminan Mutu, Lokan *crispy*

ANALYSIS OF THE IMPLEMENTATION OF *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* IN THE PROCESSING OF LOKAN *CRISPY* AT KUB RIZKI SABENA, ACEH SINGKIL DISTRICT

Indah Maulida[1*], Nabila Ukhty[1]

[1]*Faculty of Fisheries and Marine Science, Universitas Teuku Umar, Meulaboh, Aceh Barat*

*indahmaulidamld@gmail.com

Abstract

Lokan crispy is one of the processed food products produced by the Fisheries Business Group (KUB) Rizki Sabena. KUB Rizki Sabena is one of the Fish Processing Units (UPI) in Aceh Singkil Regency. This study aims to see the implementation of the basic feasibility of Good Manufacturing Practices (GMP) in the home industry of crispy lokan products KUB Rizki Sabena, Aceh Singkil Regency. This research is divided into four stages, namely site survey, research preparation, data collection and qualitative descriptive data analysis. The data collected in this study are primary and secondary data. Primary data were obtained through interviews, active participation and direct observation, while secondary data were obtained from the Aceh Singkil District Fisheries Service. KUB Rizki Sabena as a whole is not yet optimal in applying basic feasibility or GMP to the business. Of the eight parameters studied, only three were applied, namely the environment and location, business unit buildings and facilities, facilities and infrastructure and sanitation activities. Meanwhile, the parameters that have not been implemented include the absence of a pest control system, employee hygiene activities, control over each process, management supervision, as well as recording and documentation.

Keywords: GMP, Quality Assurance, lokan crispy

KATA PENGHANTAR

Puji dan syukur kita panjatkan kehadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini dengan baik. Selawat dan salam penulis sanjung sajikan kepada baginda Rasullulah SAW, yang mana beliau telah membawa kita umat manusia kepada zaman yang penuh dengan ilmu pengetahuan seperti sekarang ini.

Penulisan Karya Tulis Ilmiah (KTI) yang berjudul **"ANALISIS IMPLEMENTASI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* PADA PENGOLAHAN LOKAN *CRISPY* DI KUB RIZKI SABENA, KABUPATEN ACEH SINGKIL"** ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat agar dapat menyelesaikan studi dan meraih gelar sarjana Perikanan pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan di Universitas Teuku Umar.

Dan pada kesempatan ini penulis juga menyampaikan rasa hormat dan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini. Ucapan terimakasih ini penulis sampaikan kepada :

1. Prof. Dr M. Ali S., M.Si, selaku dekan fakultas perikanan dan ilmu kelautan universitas teuku umar.
2. Muhammad Agam Thahir, S.Pi, M.Si, selaku kepala jurusan program studi perikanan, yang telah meluangkan waktunya dalam memberikan bimbingan dan bantuan yang bersifat akademis dan administrative.
3. Nabila Ukhty, S.Pi, M.Si, selaku dosen pembimbing KTI sekaligus

penasehat akademik, yang telah meluangkan waktu dan tenaganya serta begitu banyak memberikan arahan, dukungan serta motivasi kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini dengan baik.

4. Hafinuddin, S.Pi., M.Sc, selaku dosen penguji I.
5. Akbardiansyah, S.Kel., M.Si, selaku dosen penguji II.
6. Ikhsanul Khairi, S.Pi, M.Si, selaku dosen pembimbing lapangan, yang telah begitu banyak membimbing, memberikan waktu serta tenaganya dengan penuh keikhlasan selama penulis menjalankan magang di Dinas Perikanan Kabupaten Aceh Singkil.
7. Dinas Perikanan (DISKAN) Kabupaten Aceh Singkil, yang telah mengizinkan penulis magang di lokasi tersebut.
8. Hj. Cut Kemalawati SH, selaku ketua Kelompok Usaha Bersama (KUB) Riski Sabena yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian di KUB tersebut.
9. Kedua orang tua, atas curahan kasih sayang yang tiada henti, yang senatiasa mendukung secara moril dan material serta yang selalu mendoakan penulis dalam menempuh pendidikan ini. Dengan penuh rasa hormat penulis mempersembahkan karya tulis ilmiah ini untuk Ayahanda Sawadin dan Ibunda Marlina Panggabean. serta kepada adik-adik penulis yaitu, Agung Pratama dan Anggun Putri Sakinah yang telah mencurahkan kasih sayang dan menyemangati penulis.
10. Kepada Sahabat-sahabat yang telah mendoakan penulis, terkhususnya kepada Almarhumah Selviana Sri Julianti, yang semasa hidup telah

ikhlas membantu, memberi jalan keluar dan menyemangati penulis hingga akhirnya menjadi motivasi bagi penulis.

11. Teman-teman seperjuangan Mahasiswa/mahasiswi, khususnya untuk perikanan angkatan 2018 dan teman-teman Magang saat di Dinas Perikanan Kabupaten Aceh Singkil.

Dan akhirnya kepada semua pihak yang telah mendoakan dan membantu penulis baik secara langsung maupun tidak langsung yang tidak mungkin bisa penulis sebutkan satu persatu, semoga semua mendapatkan balasan pahala dari Allah SWT. Dan mudah-mudahan Karya Tulis Ilmiah ini bermamfaat begi teman-teman kedepannya. Amin Ya Robbal Alamin.

Aceh Barat, 10 Juni 2020

Indah Maulida

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGHANTAR ..... **i**

DAFTAR ISI ..... **iv**

DAFTAR TABEL ..... **vi**

DAFTAR GAMBAR ..... **vii**

BAB I PENDAHULUAN **1**

1.1 Latar Belakang **1**
1.2 Rumusan Masalah 3
1.3 Tujuan Penelitian 3
1.4 Manfaat Penelitian 4

BAB II TINJAUAN PUSTAKA **5**

2.1 Kerang 5
2.2 Produk Kekerangan 6
2.3 Sistem Jaminan Mutu Produk 7
2.4 *Good Manufacturing Practices* (GMP) 9

BAB III METODEOLOGI **12**

3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian 12
3.2 Jenis Penelitian 12
3.3 Subjek Penelitian 12
3.4 Jenis dan Cara Pengumpulan Data 13
3.3.1 Data Primer 13
3.3.2 Data Sekunder 13
3.5 Tahapan Penelitian 13
1. Survey Lokasi 13
2. Persiapan Penelitian 13
3. Pengumpulan Data 13
3.6 Teknik Pengambilan Data 14
1. Observasi Partisipasi 14
2. Wawancara 14
3. Dokumentasi 14
3.7 Analisa Data 14

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN **16**

4.1 Kondisi Umum Unit Pengolahan 16
4.2 Prosedur Pembuatan Lokan *Crispy* di KUB Rizki Sabena 17
4.3 Implementasi *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Pengolahan Lokan *Crispy* 19
4.3.1 Lingkungan dan Lokasi KUB 22
4.3.2 Bangunan dan Fasilitas Unit Usaha 23
4.3.3 Fasilitas dan Kegiatan Sanitasi 23
4.3.4 Sistem Pengendalian Hama 23
4.3.5 Higienis Karyawan 24
4.3.6 Proses Pengendalian 24
4.3.7 Manajemen Pengawasan 24
4.3.8 Pencatatan dan Dokumentasi 25
4.4 Analisa SWOT pada Rizki Sabena 25

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 31

5.1 Kesimpulan 31
5.2 Saran 31

DAFTAR PUSTAKA 32

LAMPIRAN 36

DAFTAR TABEL

Halaman

1. Prosedur Pembuatan Lokan Crispy di KUB Rizki Sabena 17
2. Penerapan GMP pada Lokan *Crispy* 20
3. Analisis SWOT Pada KUB Rizki Sabena 26

DAFTAR GAMBAR

Halaman

1. Kerang (Lokan) 6
2. Peta Lokasi KUB Rizki Sabena 12
3. Lokasi KUB Rizki Sabena 16
4. tempat pengolahan lokan *cripy* 16

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bivalvia atau kerang merupakan kelas dari Filum Mollusca yang banyak hidup diperairan tawar, laut, dan juga payau. Kerang hidup dengan cara membenamkan diri didasar perairan. Di Kabupaten Aceh singkil kerang masih mudah untuk ditemukan dan biasanya masyarakat Aceh singkil memanfaatkan komoditas kerang untuk dikonsumsi. Kerang biasanya diolah menjadi kerang direbus, kerang digulai, kerang disantan dan digoreng. Namun dua tahun kebelakang ada beberapa tokoh masyarakat yang mendiversifikasikan kerang menjadi cemilan yang bernama lokan *crispy.*

Lokan *crispy* merupakan cemilan atau olahan pangan yang berbahan dasar dari daging kerang dan tepung *crispy*. Lokan *crispy* adalah salah satu makanan khas dari Kabupaten Aceh singkil yang bisa dijadikan oleh-oleh saat berkunjung ke Kabupaten Aceh singkil. Lokan *crispy* memang masih diproduksi dalam skala rumah tangga, dimana salah satu industri rumah tangga yang mengolah lokan *crispy* ini adalah Kelompok Usaha Bersama (KUB) Rizki Sabena. Berdasarkan data dari Dinas Perikanan (Diskan) Kabupaten Aceh singkil tarcatat ada 96 unit pengolahan ikan (UPI) dan ada 7 Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang khusus memproduksi lokan *crispy* dimana salah satunya adalah KUB Rizki Sabena.

KUB Rizki Sabena merupakan industri rumah tangga yang masih aktif dalam memproduksi berbagai jenis produk olahan dari hasil laut diantaranya

seperti bakso ikan, nugget ikan, saus ikan dan lokan *crispy*. KUB Rizki Sabena telah mengantongi izin dari Dinas Kesehatan dan sudah mempunyai sertifikat PIR-T. KUB Rizki Sabena merupakan salah satu UMKM yang ingin mengajukan pembuatan sertifikat kelayakan pengolahan (SKP). Sertifikat kelayakan pengolahan merupakan bukti yang diterbitkan bagi setiap UPI yang sudah menerapkan sistem jaminan mutu dengan cara mengolah hasil olahan pangan dengan baik dan benar (GMP) dan juga harus memenuhi persyaratan standar prosedur operasional sanitasi (SSOP).

Jaminan mutu adalah kunci yang sangat penting dalam terwujudnya keberhasilan sebuah usaha. Menurut Mamuaja (2016) jaminan mutu merupakan sikap pencegahan terhadap terjadinya kesalahan dengan bertindak secara cepat dan sedini mungkin oleh setiap orang yang berada di dalam maupun di luar bidang produksi. Produk yang berkualitas dapat diperoleh jika menerapkan sistem jaminan mutu dari hulu sampai ke hilir, Kualitas produk akhir sangat ditentukan oleh sistem jaminan mutu seperti penanganan dan teknologi pengawetan (Khairi *et al*. 2021). Oleh karena itu perlunya peranan langsung dari pengelola usaha makanan untuk menerapkan program cara memproduksi makanan yang baik dan benar atau *Good Manufacturing Practices* (GMP).

Good Manufacturing Practices (GMP) adalah suatu pedoman dasar bagi industri pangan dalam memproduksi makanan dengan baik agar menghasilkan produk pangan yang secara konsisten bermutu (layak dikonsumsi) dan aman (Arkeman *et al*. 2015). Program kelayakan dasar untuk industri pengolahan khususnya pengolahan perikanan, sepatutnya dilakukan di setiap tempat pengolahan, ini bertujuan untuk meningkatan mutu produk hasil perikanan.

Sesuai dengan persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan dalam menghasilkan produk perikanan yang berkualitas dari hulu sampai hilir (Nurani *et al.* 2011).

Pentingnya sertifikat kelayakan pengolahan (SKP) pada setiap industri olahan pangan hasil perikanan (UMKM) tidak terkecuali industri rumah tangga yaitu KUB Rizky sabena penting untuk dikaji lebih mendalam agar mngetahui sejauh mana sistem jaminan mutu dan kelayakan dasar yang sudah diterapkan. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk melihat sejauh mana implementasi *good manufacturing practices* (GMP) pada KUB Rizki Sabena, Kabupaten Aceh singkil.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada pengolahan lokan *crispy* di Kelompok Usaha Bersama (KUB) Rizki Sabena, Kabupaten Aceh Singkil.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi penerapan kelayakan dasar *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada industri rumah tangga untuk produk lokan *crispy* di Desa Ketapang Indah, Kecamatan Singkil Utara, Kabupaten Aceh Singkil.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian Kajian Implementasi Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Pengolahan Lokan *Crispy* Di KUB Rizki Sabena, Kabupaten Aceh Singkil adalah:

1. Bagi Peneliti, Penelitian ini dapat menambah wawasan, pengalaman dan ilmu pengetahuan serta menjadikan salah satu syarat tugas akhir dalam memperoleh gelar sarjana, dan menjadikan sebagai tempat dalam menerapkan teori yang telah diperoleh selama masa perkuliahan.
2. Bagi Peneliti Selanjutnya, Dapat dijadikan sebagai bahan masukan atau informasi tambahan untuk penelitian selanjutnya.
3. Bagi KUB Rizki Sabena, penelitian ini diharapkan bisa menjadi masukan dan perbaikan dalam menjalankan kelayakan dasar GMP.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Kerang

Kerang merupakan hewan yang mempunyai daging lunak, kaya akan kandungan gizi yang masuk kedalam kelas bivalvia. Bivalvia banyak dimamfaatkan oleh masyarakat sebagai sumber makanan dan mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi (Zainal *et al.* 2021). Daging bivalvia merupakan komplit protein dikarenakan sumber protein hewani tersebut memiliki kandungan asam amino esensial berkisar antara 85-95%. Selain itu, tiap 100 g daging kerang mengandung glutamat 3,474 mg, aspartat 2,464 mg, lisin 1,909 mg, arginin 1,864 mg, leusin 1,798 mg dan vitamin B12 98,9 mg (Supriyantini *et al*. *2012*). Kerang umumnya mempunyai lemak tidak jenuh tingkat tinggi, daging kerang biasanya mengandung asam lemak tak jenuh eicosapentaenoic acid (EPA) dan docosahexaenoic (DHA) yang bisa meningkatkan kecerdasan otak (Rahayu *et al.* 2018). Masyarakat Kabupaten Aceh singkil sering menyebut kerang dengan nama lokan. Masyarakat Aceh singkil tidak hanya mengolah kerang (lokan) menjadi santapan seperti kerang goreng, kerang rendang atau kerang gulai, masyarakat Aceh singkil juga mendiversifikasikan kerang menjadi lokan *crispy* sebagai salah satu makanan khas Aceh singkil yang bisa dijadikan oleh-oleh saat berkunjung ke Kabupaten Aceh singkil. Lokan *crispy* juga merupakan salah satu produk olahan yang sedang dikembangkan oleh Kelompok Usaha Bersama (KUB) di Kabupaten Aceh singkil.

Sumber. Dokumentasi Pribadi

Gambar 1. Kerang (Lokan)

2.2 Produk Kekerangan

Hasil perikanan merupakan bahan pangan yang mudah rusak oleh mikroorganisme pembusuk dan enzim, sehingga perlu penanganan yang baik untuk mempertahankan mutunya (Devi *et al*. 2016). Salah satu cara yang bisa dilakukan agar dapat menjaga mutu hasil perikanan termasuk menjaga mutu kerang adalah dengan mengolahnya. Salah satu olahan dari kerang-kerangan adalah lokan *crispy*. Lokan *crispy* yang berbahan dasar daging lokan atau kerang ditambah dengan tepung *crispy* serta dengan bahan-bahan tambahan lainnya. Selain lokan *crispy* ada juga produk lain yang bersumber dari kerang-kerangan. Adapun pemanfaatan dari kerang-kerangan sebagai berikut:

2.2.1 Pembuatan bakso dari kerang darah (*Anadara granosa*)

Daging kerang darah yang dipisah dari cangkang dan sudah dicuci bersih kemudian digiling, daing kerang yang sudah digiling kemudian dicampur dengan komposisi bahan lainnya dan adonan dibentuk bulat kemudian di rebus. (Nurwin *et al.* 2019).

2.2.2 Pembuatan nugget dari kijing (*Pilsbryoconcha exilis*)

Daging kijing digiling, kemudian dicampurkan dengan bahan tambahan lainnya dan diaduk sampai rata lalu dicetak dan dikukus, setelah itu didinginkan kemudian diiris. (Sari *et al.* 2018).

2.2.3 Pembuatan tepung dari cangkang kerang hijau (*Perna viridis*)

Pemanfaatan cangkang kerang ini dilakukan untuk mengurangi limbah dari kerang. Cangkang kerang dicuci setelah itu pembilasan menggunakan garam lalu dijemur. Cengkang sudah kering lalu ditumbuk kemudian dan ditambah dengan bahan-bahan lainnya (Fitriah *et al*. 2018).

2.2.4 Pembuatan granola bar snack bagi anak berkebutuhan khusus dari daging protein kerang kijing taiwan (*Anodonta woodiana*).

Pembuatan Granola Bar menggunakan tepung kerang dan juga penambahan daging kerang serta bahan tambahan lainnya. Pembuatan snack ini diharapkan bisa melengkapai protein pada anak yang berkebutuhan khusus (Rahayu *et al.* 2018).

2.2.5 Pembuatan krupuk dari kerang hijau

Daging kerang hijau yang masih melimpah juga dimanfaatkan sebagai cemilan untuk seluruh kalangan yakni menjadi krupuk, serta juga dengan penambhan bahan lainnya (Khoirunnisa *et al.* 2020)

2.3 Sistem Jaminan Mutu Produk

Mutu sangat penting sekali dan juga menjadi salah satu faktor keunggulan kompetitif. Mutu menjadi sangat penting peranannya sejak persaingan pasar semakin ketat persaingan ini memicu kondisi globalisasi, aliran modal, sumber daya, dan produk semakin bebas menembus batas Negara (Norawati dan Zulher

2019). Menurut Haming dan Nurjamuddin (2017), mutu adalah kreasi dan inovasi berkelanjutan yang dilakukan untuk menyediakan produk atau jasa yang harus memenuhi atau melampaui harapan dari masyarakat dalam usaha utuk terus memuaskan kebutuhan dan keinginan mereka.

Pengendalian mutu produk merupakan suatu sistem Manajemen yang berfungsi untuk memperbaiki mutu produk, serta dapat mempertahankan mutu yang sudah baik dan dapat mengurangi jumlah bahan yang rusak. Pengendalian mutu sendiri merupakan upaya yang dapat dilakukan dalam mencegah atau mengurangi kerugian yang dapat timbul karena kerusakan produk. Pengendalian mutu adalah teknik dan kegiatan operasional untuk memenuhi persyaratan mutu. Pada dasarnya pengendalian mutu merupakan sistem verifikasi yang berkaitan dengan akhir proses produksi. Hasil pemeriksaan hanya memutuskan apakah produk yang dihasilkan dari suatu proses produksi telah sesuai dengan persyaratan yang ditentukan (Mamuaja 2016).

Menurut Haryono *et al* (2015), menyatakan ada beberapa tahapan yang perlu diperhatikan dalam kegiatan pengendalian mutu suatu produk diantaranya seperti: penerimaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, pengemasan dan pengangkutan.

a. Penerimaan bahan baku

Penerimaan bahan baku merupakan hal yang paling utama dan sangat penting dalam suatu proses produksi karena bahan baku akan mempengaruhi baik buruknya produk akhir yang di produksi (Agustina *et al*. 2020).

b. Proses produksi

Proses produksi merupakan suatu proses yang mengubah bahan mentah menjadi bahan siap dimakan atau di produksi. Pada tahap ini harus diperhatikan secara detail pada setiap tahapan produksi, mulai dari cara mengolah sampai dengan peralatan yang digunakan (Lestari 2020)

c. Penyimpanan

Penyimpanan adalah salah satu kunci yang sangat penting dan berperan dalam menjaga mutu suatu produk (Prakoso dan Gozali 2020). Penyimpanan bahan baku maupun produk yang sudah jadi harus sangat memperhatikan dan harus dipisahkan oleh bahan-bahan kimia yang dapat membahayakan kesehatan dan bisa mempengaruhi mutu dari bahan baku maupun produk.

d. Pengemasan

Menurut Mamuaja (2016), Produk yang sudah jadi harus dikemas dengan Cermat, Cepat, Tepat dan Saniter. Didalam kemasan juga harus mencantumkan label yang mengacu pada Peraturan Pemerintah yang berlaku. Diantaranya seperti jenis produk, nama produsen, ukuran, tipe produk, grade/mutu, tanggal kadaluwarsa, berat bersih, bahan tambahan pangan (jika ada), kode produksi dan lain-lain. Kemasan diusahakan mampu melindungi produk dari kontaminasi dan kerusakan dan tidak mencemari produk.

e. Pengangkutan

Proses pengangakutan harus disesuaikan dengan alat transportasi yang cocok untuk jenis produk. Alat angkut juga harus diperhatikan kebersihan kondisi sanitasinya (Mamuaja 2016).

2.4 *Good Manufacturing Practices* (GMP)

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan tata cara melakukan produksi yang baik, meliputi prosedur pelaksanan, pengendalian, dan pengawasan pelaksanaan proses produksi (Amin *et al*. 2018). Penerapan GMP dilakukan dengan melakukan penilaian terhadap beberapa aspek meliputi lingkungan dan lokasi, bangunan, peralatan produksi, sanitasi dan hygene karyawan, proses pengolahan, pencatatan dan dokumentasi, penyimpanan bahan kimia untuk sanitaizer, dan pelabelan serta penyimpanan (Sridayarti dan Hakiki 2021). Salah satu upaya untuk mendorong dan mengembangkan industri-industri pengolahan skala kecil agar dapat memiliki mutu baik, aman dikonsumsi, tersedia secara berkesinambungan, dan berdaya saing tinggi secara ekonomis serta sesuai dengan selera masyarakat yaitu dengan mengendalikan proses pengolahan melalui sistem manajemen keamanan pangan berupa program kelayakan dasar berdasarkan konsep program manajemen mutu terpadu yaitu *Good Manufacturing Practice* (GMP) (Wardanu dan Anhar 2016).

GMP biasanya diartikan sebagai sebuah pelaksanaa atau prakti dan prosedur yang dilakukan oleh orang yang memproduksi produk makanan yang dapat mempengaruhi keselamatan produk pangan atau makanan (Laesari 2015). GMP Pada pengolahan pangan sistem manajemen mutu yang efektif dapat menjamin mutu dan keamanan produk (Masrifah *et al.* 2015). Keamanan pangan merupakan salah satu faktor yang harus diperhatikan dalam melaksanakan penyelenggaraan sistem keamanan pangan (Lestari 2020).

Menurut Rudiyanto (2016), menyatakan GMP merupakan pedoman yang memperhatikan aspek keamanan pangan bagi UMKM untuk memproduksi pangan yang bermutu, aman, layak dikonsumsi, dan dirancang untuk mencegah terjadinya

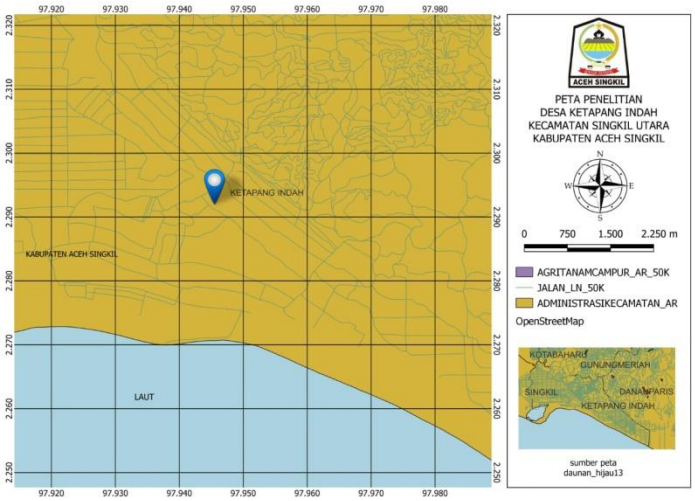
masalah terkait kualitas produk baik yang disebabkan dari faktor biologi, kimia maupun fisik. Cara berproduksi yang baik dan benar memliki persyaratan umum yang meliputi: persyaratan mutu dan keamanan bahan baku/bahan pembantu, persyaratan penanganan bahan baku/bahan pembantu, persyaratan pengolahan, persyaratan pengemasan produk, persyaratan penyimpanan produk dan persyaratan distribusi produk (Yusra 2016). Penerimaan bahan baku lokan *crispy* juga tidak menerapkan asas *Quick, Carefull* dan *Clean* **(***QC 3 and COOL*).

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus sampai dengan bulan Desember tahun 2021 bertempat di Desa Ketapang Indah, Kabupaten Aceh singkil. Subjek penelitian ini yaitu KUB Rizki Sabena.



Sumber: *Open street map*

Gambar 2. Peta lokasi KUB Rizki sabena

3.2 Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif, dimana hasil yang diperoleh akan memberikan gambaran tentang penerapan sistem GMP pada pengolahan lokan *crispy* di KUB Rizki Sabena.

3.3 Subjek Penelitian

Subjek yang diteliti dalam penelitian ini adalah KUB Rizki Sabena yang berada di Kabupaten Aceh singkil.

3.4 Jenis dan Cara Pengumpulan Data

3.4.1 Data Primer

Data primer merupakan data yang pengambilan datanya diambli secara langsung. Data primer bisa didapat melalui metode wawancara, partisipasi aktif dan observasi secara langsung. Pengambilan data primer menggunakan tabel Parameter GMP, meliputi Lingkungan dan lokasi, Bangunan dan fasilitas unit usaha, Fasilitas dan kegiatan sanitasi, Sistem pengendalian hama, Hygiene karyawan, Pengendalian proses, Manajemen pengawasan, serta Pencatatan dan dokumentasi.

3.4.2 Data Sekunder

Data sekunder didapat dari data Dinas Perikanan Kabupaten Aceh Singkil. Data yang didapat meliputi, jumlah unit pengolahan ikan (UPI) dan gambaran umum mengenai KUB Rizki Sabena.

3.5 Tahapan Penelitian

1. **Survey Lokasi**

Survey lokasi dilakukan untuk melihat tempat lokasi penelitan yaitu kelompok usaha bersama KUB Rizki Sabena yang merupakan salah satu unit pengolahan ikan di kabupaten aceh singkil.

2. **Persiapan Penelitian**

Tahapan persiapan merupakan langkah awal untuk memulai penelitian. Peneliti sudah mempersiapkan segala kebutuhan untuk penelitian termasuk juga izin kepada si pengelola lokan *crispy* yaitu KUB Rizki Sabena .

3. **Pengumpulan Data**

Pengambilan dan pengumpulan data menggunakan tabel Parameter GMP, yang meliputi Lingkungan dan lokasi, Bangunan dan fasilitas unit usaha, Fasilitas dan kegiatan sanitasi, Sistem pengendalian hama, Hygiene karyawan, Pengendalian proses, Manajemen pengawasan, serta Pencatatan dan dokumentasi.

3.6 Teknik pengambilan data

1. Observasi partisipan

Teknik pengambilan data yang pertama kali dilakukan adalah observasi partisipan ke tempat penelitian secara langsung. Observasi partisipan merupakan cara peneliti untuk mengambil data dengan ikut secara aktif dalam setiap kegiatan. Peneliti ikut secara aktif dalam setiap kegiatan memproduksi lokan *crispy* yang dilakukan oleh KUB Rizki Sabena.

2. Wawancara

Wawancara merupakan teknik yang dilakukan peneliti dalam mengambil data. Dimana peneliti mewawancarai ketua dari KUB Rizki Sabena yaitu ibu cut keumalawati terkait dengan hal-hal dalam penelitian.

3. Dokumentasi

Teknik pengambilan data yang terakhir adalah dokumentasi. Dokumentasi dalam penelitian merupakan suatu cara untuk mendapatkan data atau informasi yang diperlukan dalam penelitian yang berbentuk foto dan video atau catatan dari subjek penelitian yaitu KUB Rizki Sabena.

3.7 Analisa data

Metode analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif

kualitatif. Deskriptif kualitatif merupakan cara yang digunakan untuk mengembangkan teori yang dibangun melalui data yan diperoleh dilapangan/lokasi penelitian (Rahmayanti *et al.* 2020). Analisa data dalam penelitian ini juga menggunakan analisis SWOT. Analisis SWOT *(Strength, Weakness, Opportunity, Threat)* atau yang dalam bahasa Indonesia bisa diartikan dengan nama K3A (kekuatan, kelemahan, kesempatan, dan ancaman) merupakan suatu metode untuk merumuskan dan menerapkan strategi (Endarwita 2021).

Analisis SWOT digunakan untuk mengetahui, faktor internal (kekuatan dan kelemahan) yang dimiliki perusahaan serta ada faktor eksternal (peluang dan ancaman) yang akan dihadapi oleh perusahaan (Subaktilah *et al*. 2018)

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Kondisi Umum Unit Pengolahan

KUB Rizki Sabena telah terdaftar di Dinas Perikanan Kabupaten Aceh Singkil pada tahun 2020. KUB Rizki Sabena merupakan salah satu industri rumah tangga atau usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) yang mengolah dan menjual lokan *crispy*. KUB Rizki Sabena terletak di Desa Ketapang Indah Kabupaten Aceh Singkil. KUB Rizki Sabena terletak di depan jalan raya, disamping kanan lokasi unit pengolahan berdekatan dengan semak belukar. KUB Rizki Sabena memiliki pekarangan rumah yang bersih jauh dari pabrik dan limbah. KUB Rizki Sabena memiliki konstruksi bangunan yang permanen yang memiliki dua lantai, dinding beton dan atap dari seng. KUB Rizki Sabena berada dekat dengan bahan baku lokan *crispy*.

Sumber Dokumentasi

Gambar 3. Lokasi KUB Rizki Sabena

Sumber Dokumentasi

Gambar 4. Tempat pengolahan lokan *crispy*

4.2 Prosedur Pembuatan Lokan *crispy* di KUB Rizki Sabena

Pengolahan Lokan *crispy* terdiri dari beberapa tahapan, diantaraya penerimaan bahan baku, pencucian, penyangraian, pengovenan, pengadonan, penggorengan, dan pengemasan. Prosedur pembuatan lokan *crispy* dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Prosedur pembuatan lokan *crispy* di KUB Rizki Sabena.

No	Tahapan	Prosedur
1	Penerimaan bahan baku	bahan baku lokan dibeli langsung di pasar, lokan yang dibeli, biasanya langsung dipisah daging dan cangkangnya oleh penjual lokan sehingga pembeli langsung mendapatkan daging lokan tanpa harus memisahkan lagi daging dan cangkangnya.
2	Pencucian	Daging lokan yang sudah dikumpulkan selanjutnya dicuci beberapa kali menggunakan air PDAM.
3	Penyangraian	Lokan yang sudah bersih selanjutnya disangrai selama 10-15 menit dengan api yang sedang bersamaan dengan daun kunyit.
4	Pengovenan	Daging lokan dimasukkan kedalam oven listrik dan di oven selama 1 jam dengan suhu oven 80˚C.
5	Pengadonan	Daging lokan dimasukan ke dalam adonan. Adonan lokan *crispy* terdiri dari adonan basah dan adonan kering. Adapun bahan-bahan adonan basah sebagai berikut: tepung sajiku, tepung sagu, telur ayam, bawang putih (yang sudah di halusakan), bubuk kunyit, bubuk ketumbar, garam, dan gula. Sedangkan untuk bahan adonan kering adalah tepung sajiku dan tepung sagu. Proses pengadonan dilakukan sampai semua daging lokan terbaluti dengan adonan basah dan adonan kering.
6	Penggorengan	Daging lokan digoreng menggunakan minyak goreng yang masih baru dengan api sedang sampai warna daging lokan berubah.

7	Pengemasan	Setelah lokan *crispy* selesai di goreng lalu ditiriskan beberapa menit agar memudahkan untuk pengemasan. Lokan *crispy* menggunakan plastik standing pouch sebagai sebagai kemasan. Kemasan lokan *crispy* berwarna putih terang yang dilengkapi juga dengan lebel pada depan produknya

Prosedur pengolahan lokan *crispy* yang sudah diterapkan oleh KUB Rizki Sabena belum memenuhi Standar Nasioanal Indonesia (SNI), diantaranya yang belum diterapkan sesuai SNI sebagai berikut:

1. Penerimaan bahan, berdasarkan persyaratan (SNI, No 3919: 2009) tentang perimaan bahan baku kerang yang baik adalah mengecek suhu kerang yaitu 5˚C. Penerimaan bahan baku daging kerang oleh KUB Rizki Sabena sendiri tidak mengecek suhu dan tidak memperhatikan kebersihan daging kerang saat dibeli dari para penyelam kerang yang ada di kabupaten aceh singkil.
2. Pemisahan daging kerang, berdasarkan persyaratan (SNI, No 3919.3: 2009) proses pemisahan daging kerang dari cangkang yang benar adalah dengan merebus lokan atau kerang menggunakan air mendidih selama 30 menit dengan api sedang, kemudian ditiriskan lalu dicukil menggunakan alat pencukil untuk memisahkan daging dari cangkang lokan. KUB Rizki Sabena sendiri membeli daging kerang yang sudah terpisah dari cangkang kerang dari para penyelam kerang dengan cara mencukil cangkang dengan pisau atau belati.
3. Kemasan berdasarkan peraturan dari badan pengawas obat dan makanan (BPOM, No 20: 2019) tentang kemasan pangan adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi dan/ atau membungkus pangan baik yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak. Kemasan harus dapat melindungi

pangan dari pengaruh lingkungan seperti cahaya, oksigen, kelembaban, mikroorganisme, serangga, debu, bau tidak sedap (odor), dan lainnya serta pengaruh fisik seperti tekanan, jatuhan, getaran, dan lainnya. Lokan *crispy* sendiri hanya mengunakan kemasan plastik standing pouch sebagai bungkusan untuk melindungi produk lokan *crispy*.

4.3 Implementasi *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Pengolahan Lokan *Crispy*

Hasil perikanan merupakan bahan pangan yang mudah rusak oleh mikroorganisme pembusuk dan enzim, sehingga perlu penanganan yang baik untuk mempertahankan mutunya. Penerapan keamanan pangan sudah seharusnya dilakukan oleh industri-industri dalam penanganan hasil perikanan untuk memenuhi standar kesehatan atau mengurangi risiko buruk, sehingga dengan terjaminnya mutu dan kualitas dapat mendorong industri-industri pangan untuk bersaing lebih maju (Saragih 2013). Standar keamanan pangan pada sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) makanan di Indonesia masih tergolong rendah (Thaheer *et al.* 2016).

Langkah yang bisa dilakukan dalam menerapkan program dari kelayakan dasar adalah dengan cara mengendalikan setiap proses pengolahan dengan menerapkan sistem manajemen keamanan pada unit pengolahan. Penerapan yang dilakukan pada unit pengolahan produk lokan *crispy* di KUB Rizki Sabena bisa dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Penerapan GMP pada lokan *crispy*

NO	Parameter	Penerapan GMP	
		Yang sudah	**Yang belum**
1	Lingkungan dan lokasi	- Tidak menimbulkan pencemaran lingkungan - Tidak terkena banjir, bersih dan bebas dari sampah - Tidak berdekatan dengan pabrik logam maupun kimia, jauh dari pembuangan sampah atau limbah.	- Lingkungan sarana pengolahan belum terawat dengan baik, tidak bebas dari polusi, dan debu - Sistem pembuangan dan penanganan limbah belum baik - Sistem saluran pembungan air belum optimal - Terletak di dekat jalan raya - Tidak bebas dari sarang hama, seperti hewan serangga dan sebagainya.
2	Bangunan dan fasilitas unit usaha	- Desain, kontruksi dan tata ruang sesuai dengan alur proses - Ruangan terpisah, antara ruangan bersih dan ruangan kotor - Lantai dan dinding terbuat dari bahan yang kedap air, kuat dan mudah di bersihkan.	- Bangunan tidak cukup luas untuk dapat melakukan pembersihan secara intensif - Tidak ada sarana pencucian tangan dan kaki dilengkapi sabun, pengering dan disinfektan - Tidak ada gudang penyimpanan.
3	Fasilitas dan kegiatan sanitasi	- Sarana penyediaan air tersedia - Sarana pembuangan air dan limbah tersedia namun belum teroptimalkan - Sarana toilet/jamban tersedia namun masih terbatas - Sarana pembersihan/ pencucian tersedia	- Tidak tersedia *hygiene* karyawan.

		namun belum teroptimalkan.			
4	Sistem pengendalian hama	-	Belum diterapkan	-	Tidak ada sistem pengawasan saat barang/bahan yang masuk - Tidak ada penerapan/ praktik hygienis yang baik, menutup lubang atau saluran-saluran yang memungkinkan masuknya hama.
5	Higienis karyawan	-	Belum diterapkan	-	Tidak ada program persyaratan dan pemeriksaan rutin kesehatan karywan, persyaratan kebersihan karywan, menjaga kebersihan badan, mengenakan pakaian kerja dan perlengkapannya, menutup luka, selalu mencuci tangan dengan sabun.
6	Pengendalian proses	-	Belum diterapkan	-	Tidak ada proses pengendalian pre produksi (persyaratan bahan baku, komposisi bahan, cara pengolahan bahan baku, persyaratan distribusi/ transportasi, penyiapan produk senbelum dikonsumsi) - Tidak ada program pengendalian proses produksi, pengendalian pasca produksi (jenis dan jumlah bahan yang digunakan produksi, bagan alir proses pengolahan, keterangan

				produk)
7	Manajemen pengawasan	- Belum diterapkan	-	Tidak ada proses pengawasan terhadap jalannya proses produksi dan perbaikan bila terjadi penyimpangan yang menurunkan mutu dan keamanan produk
			-	Tidak ada proses pengawasan rutin untuk meningkatkan efektifitas dan efesiensi proses produksi.
8	Pencatatan dan Dokumentasi	- Belum diterapkan	-	Tidak ada program pencatatan yang berisi catatan tentang proses pengolahan, termasuk tanggal produksi dan kadaluarsa, distribusi dan penarikan produk karena kadaluarsa
			-	Tidak ada program dokumentasi yang baik untuk mningkatkan jaminan mutu dan keamanan produk.

Berdasarkan dari Tabel 2 yang sudah diteliti, KUB Rizki Sabena sudah menjalankan program kelayakan dasar (GMP) namun belum optimal dalam menerapkannya. Sedangkan kondisi yang seharusnya diterapkan pada KUB Rizki Sabena dibawah ini:

4.3.1 Lingkungan dan Lokasi KUB

KUB Rizki Sabena yang berdekatan dengan jalan raya dan konstruksi bangunan yang berdekatan dengan semak-semak membuat polusi, debu dan hama bisa dengan mudah masuk kedalam tempat unit pengolahan. Lokasi seharusnya

berjarak minimal 500 meter dari tempat sarang serangga dan hama lainnya. Kondisi bangunan harus nyaman bagi pekerja, struktur bangunan pabrik kuat, aman dan dibuat dari bahan yang tidak menjadi sumber kontaminasi (Antasari *et al.* 2014).

4.3.2 Bangunan dan Fasilitas Unit Usaha

KUB seharusnya mempunyai ruangan yang luas agar mempermudah saat sedang melakukan pembersihan. Permukaan dinding dan langit-langit dibuat dengan baik serta dijaga agar bebas dari debu, sarang laba-laba, kedap dari air, tidak mengelupas halus, rata, tidak retak, tidak berjamur mudah dibersihkan dan mempunyai penerangan yang memadai dan mempunyai lampu diseluruh ruangan. Sistem pembuangan dan penanganan limbah yang juga belum optimal, KUB Rizki Sabena membuat jarak penampung limbah atau selokan minimal 500 meter dari KUB, pembuangan juga harus lancar dan didesain agar tidak mencemari lingkungan sekitarnya.

4.3.3 Fasilitas dan Kegiatan Sanitasi

Fasilitas sanitasi harus tersedia untuk karyawan diantaranya ada toilet/jamban yang cukup dan bersih untuk karyawan, saran tempat pencucian/pembersihan dan tempat sarana pencucian tangan yang mudah dijangkau bagi karyawan. Sarana pencucian tangan dan kaki yang dilengkapi dengan sabun, pengering dan disinfektan.

4.3.4 Sistem pengendalian hama

Sistem pengendalian hama yang juga belum diterapkan pada KUB Rizki Sabena, ini dibuktikan dengan ditemukannya hewan di sekitar KUB (kucing, ayam dan hewan pengerat) yang berkeliaran. Kegiatan pengendalian hama dapat

dilakukan dengan penggunaan jenis insektisida dan rodentisida atau menggunakan alat perangkat tikus, insect killer, pagar pembatas besi dan jenis pengendalian hama lainnya (Amin *et al*. 2018).

4.3.5 Higienis Karyawan

Pada unit pengolahan lokan *crispy* juga belum menjalankan program higienis karyawan yang meliputi, pemeriksaan rutin kesehatan karyawan, kebersihan karyawan, mengenakan pakaian kerja dan perlengkapannya, menutup luka, selalu mencuci tangan denga sabun. Hygiene karyawan perlu diperahatikan sebeb karyawan merupakan salah satu sumber kontaminasi (Bimantara 2018). Karyawan seharunya mencuci tangan terlebih dahulu sebelum masuk dan sesudah dari toilet, tidak diperbolehkan berbicara saat produksi berlangsung (kecuali sesuatu yang penting), karyawan tidak diperbolehkan memakai perhiasan selama proses produksi, pakaian karyawan harus bersih, rambut yang tertutupi dan harus menutup luka saat ada karyawan yang terluka.

4.3.6 Pengendalian Proses

Pengendalian proses seharusnya dilakukan minimal satu personel untuk mengecek Persyaratan bahan baku, komposisi bahan, cara pengolahan bahan baku, serta saat menggunakan bahan pangan. Bahan pangan seharunya tidak dari bahan sudah rusak/busuk, jauh dari bahan kimia, dan tidak berbahaya bagi kesehatan.

4.3.7 Manajemen pengawasan

Membuat bagan alir atau urutan saat proses yang jelas dan berurut (dari awal sampai terakhir), adanya karyawan yang khusus untuk mengecek sebelum pengiriman, melakukan pemisahan bahan baku yang berpotensi bahaya bagi

keamnanan pangan dan memberikan perlakuan yang khusus bagi bahan baku yang bisa berbahaya pada keseluruhan proses produksi.

4.3.8 Pencatatan dan Dokumentasi

Adanya program pencatatan yang berisi cetatan tentang proses pengolahan, pengemasan, sampai dengan pengiriman. Pencatatan tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa, distribusi dan penarikan produk karena kadaluarsa. Program Dokumentasi dilakukan untuk meningkatkan jaminan mutu yang dilakukan disetiap bahan baku masuk, dan saat melakukan pengiriman.

4.4 Analisis SWOT pada KUB Rizki Sabena

KUB Rizki Sabena meruapakan industri rumah tangga yang bisa dikatakan sebagai industri yang cukup berkembang, hal tersebut bisa dilihat dari kemampuan usaha KUB dalam mempertahankan bisnis usahanya hingga sekarang, yang sudah cukup lama dalam menjalankan usahanya yakni kurang lebih sudah 3 tahun dan sudah memproduksi berbagai jenis produk baik itu dari hasil perikanan maupun yang tidak dari hasil perikanan.

Masih berjalannya usaha pengolahan makanan di KUB Rizki Sabena hingga sekarang tentunya mempunyai strategi dalam mempertahankan usahanya agar mampu bersaing ditengah perkembangan ekonomi dan juga budaya. Adapun strategi yang digunakan oleh KUB Rizki Sabena dalam mepertahankan usahanya dapat digambarkan dari kondisi usaha KUB Rizki Sabena baik dari aspek kekuatan (*strength),* kelemahan (*weakneses),* peluang (*opportunity)* dan ancaman (*threat*) yang dihadapi oleh KUB Rizki Sabena, Berikut ini merupakan Tabel

matriks analisis SWOT strategi pengembangan pada industri rumah tangga yaitu KUB Rizki Sabena, Kabupaten Aceh singkil.

Tabel 3. Analisis SWOT pada KUB Rizki Sabena

Faktor internal / **Faktor eksternal**	***Strengths* (kekuatan)**	***Weakneses* (kelemahan)**
	- Tenaga kerja yang melimpah - Perkembangan industri pangan yang semakin cepat - Lokasi KUB yang strategis	- KUB belum optimal dalam menerapkan sistem kelayakan dasar - Tenaga kerja yang belum terampil - Kurangnya alat untuk memproduksi
***Opportunities* (peluang)**	**Strategi (SO)**	**Strategi (SW)**
- Produk yang banyak memiliki permintaan - KUB yang aktif memproduksi produk olahan	- Memperluas pangsa pasar - Harga produk yang ditawarkan lebih terjangkau - Memberi diskon pada hari tertentu untuk pelanggan setia	- Penerapan sistem kelayakan dasar pada KUB Rizki Sabena - Memberikan pelatihan kepada karyawan terkait sistem kelayakan dasar
***Threat* (ancaman)**	**Strategi (ST)**	**Strategi (WT)**
- Persaingan produk yang semakin ketat - Bahan baku yang berkurang	- Mengembangkan daya saing penjualan - Meningkatkan sistem pelayanan untuk konsumen	- Memberikan pelatihan keterampilan karyawan untuk menghadapi zaman yang semakin canggih - Memanfaatkan teknologi sebagai media promosi - Menjalin kerjasama dengan dinas pemerintahan maupun pihak lainnya

1. Kekuatan (*strength)*

Kekuatan yang dimiliki disini merupakan kekuatan yang secara umumnya dimiliki oleh si pelaku usaha dalam menjalankan usahanya dan kekuatan-kekuatan yang dimiliki tersebut mempunyai pengaruh terhadap perkembangan usahanya (Budiman 2017). Adapun kekuatan-kekuatan yang dimiliki oleh KUB Rizki Sabena adalah sebagai berikut:

a. Lokasi KUB yang strategis

Penentuan lokasi merupakan faktor yang sangat mendukung dalam keberhasilan sebuah usaha. Lokasi yang strategis akan sangat mendukung terhadap kelancaraan sebuah usaha, tidak terkecuali KUB Rizki Sabena. Lokasi KUB Rizki Sabena yang terletak tepat didepan jalan lintas yang mempermudah konsumen dalam mencari lokasi KUB. Selain itu didepan KUB terdapat tempat penginapan untuk wisatawan yang berkujung ke Kabupaten Aceh singkil. Dimana wisatawan yang akan pulang kerumah mereka bisa membeli oleh-oleh makanan khas dari Kabupaten Aceh singkil yaitu lokan *crispy* di KUB Rizki Sabena.

b. Tenaga kerja yang banyak

Tenaga kerja atau karyawan merupakan faktor yang juga mendukung dalam sebuah usaha, dimana karyawan akan mempermudah sipemilik usah dalam menjalankan bisnisnya. KUB Rizki Sabena sendiri merupakan kelompok usaha bersama yang didirikan oleh 10 orang yang dimana ketua kelompoknya adalah ibu cut keumala, dan yang lainnya sebagai karyawan yang membantu usaha agar tetap berjalan. Untuk industri yang masih berskala rumah tangga seperti KUB Rizki Sabena memiliki 9 karyawan sudah cukup membantu untuk dalam memproduksi dan melayani konsumen.

c. Jenis produk olahan yang bervariasi

Jenis olahan makanan yang bervariasi merupakan faktor kekuatan yang dimiliki oleh KUB Rizki Sabena. Jenis olahan makanan yang bervariasi akan membuat nilai tambah pada setiap usaha tidak terkecuali pada usaha KUB Rizki Sabena. KUB Rizki Sabena senidiri memproduksi berabagai jenis olahan, baik itu yang dari hasil perikanan maupun yang tidak dari hasil perikanan.

2. Kelemahan *(weakneses)*

Kelemahan merupakan faktor internal yang dapat menghambat suatu perusahaan saat ingin mencapai tujuannya (Harisudin 2019). Begitu juga dengan usaha KUB Rizki Sabena yang memiliki kelemahan pada usaha mereka antara lain sebagai berikut:

a. KUB Rizki Sabena belum optimal dalam menerapkan GMP

Faktor kelemahan yang ada pada KUB Rizki Sabena adalah belum teroptimalkannya penerapan GMP. Dimana *Good Manufacturing Practices* merupakan cara memproduksi makanan yang baik dan benar sehingga menghasilkan produk yang berkualitas yang memang diharapkan oleh setiap konsumen.

b. Tenaga kerja yang belum terampil

KUB Rizki Sabena memang memiliki karyawan yang lumayan banyak namun belum terampil. Keterampilan pada karyawan sangat diperlukan untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Pentingnya karyawan yang terampil pada usaha KUB Rizki Sabena akan membuat konsumen merasa puas dan bisa jadi akan jadi langganan di KUB Rizki Sabena.

c. Kurangnya alat untuk memproduksi

Kurangnya alat produksi pada usaha KUB Rizki Sabena juga menjadi salah satu faktor kelemahan. Alat produksi juga menjadi pendukung majunya sebuah usaha. Dengan alat produksi yang mendukung pekerjaan menjadi lebih cepat, lebih optimal dalam memproduksi serta juga bisa menghemat tenaga. KUB Rizki Sabena memiliki kelemahan kurang alat untuk memproduksi dimana salah contoh alat yang penting adalah mesin pengering yang dimana fungsi dari mesin pengering adalah untuk mengeluarkan kadar air pada daging kerang.

3. Peluang *(opportunity)*

Peluang merupakan faktor eksternal (dari luar) yang dapat dimanfaatkan oleh perusahaan agar bisa meningkatkan usahanya (Subaktilah *et al.* 2018). Adapun faktor-faktor yang manjadi peluang bagi KUB Rizki Sabena adalah sebagai berikut:

a. Produk yang banyak memiliki permintaan

Produk yang diproduksi oleh KUB Rizki Sabena rata-rata adalah produk olahan pangan yang memiliki banyak peminat contohnya seperti bakso ikan, nugget ikan, lokan *crispy* dan saus ikan. Biasanya produk-produk yang diproduksi tidak butuh waktu yang lama akan terjual. Produk yang dihasilkan menjadi faktor peluang yang bisa memajukan usaha dari KUB Rizki Sabena.

b. KUB yang aktif memproduksi produk olahan

KUB Rizki Sabena merupakan usaha yang aktif dalam memproduksi berbagai jenis produk olahan makanan. Ini juga menjadi salah satu faktor

pendukung sehingga membuat usaha KUB Rizki Sabena terus berjalan hingga sekarang dan tidak kehilangan pelanggan.

4. Ancaman (*threat)*

Ancaman merupakan faktor yang akan dihadapi oleh perusahaan dan akan dihadapi dengan cara harus mengembangkan strategi pemasaran yang sangat bagus (Rahmayati 2015).

a. Persaingan produk yang semakin ketat

Seiring berkembangnya teknologi maka akan menciptakan produk yang lebih baik pula oleh setiap pengusaha. Dimana perkembangan teknologi ini akan memicu pesaing baru yang juga memproduksi olahan pangan seperti yang di produksi oleh KUB Rizki Sabena. Persaingan ini akan menjadi ancaman bagi KUB Rizki Sabena jika pesaing tersebut lebih baik dalam memproduksi makanan, seperti produk yang dihasilkan lebih berkualitas dan harga yang ditawarkan lebih terjangkau, sehingga akan membuat KUB Rizki Sabena nantinya akan berpengaruh pada usaha mereka.

b. Bahan baku yang berkurang

Seiring dilakukannya produksi olahan pangan akan membuat bahan bakunya berkurang dan harganya menjadi lebih mahal. Faktor ini menjadi salah satu ancaman pada usaha KUB Rizki Sabena yang bisa mengganggu keberlangsungan dari usaha mereka. Dimana salah satu contohnya adalah semakin besarnya biaya operasional yang dikeluarkan.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan pada unit pengolahan lokan *crispy* di KUB Rizki Sabena Kabupaten Aceh singkil sudah menjalankan program kelayakan dasar yaitu good manufacturing practices (GMP) namun belum optimal dalam menerapkan parameter dari GMP. Diantara delapan parameter yang diteliti hanya ada tiga parameter yang diterapkan diantaranya yaitu Lingkungan dan lokasi, Bangunan dan fasilitas unit usaha, Fasilitas sarana dan prasarana dan kegiatan sanitasi. Sedangkan Parameter yang belum diterapkan diantaranya, belum adanya sistem pengendalian hama, kegiatan higienis karyawan, pengendalian pada setiap proses, manajemen pengawasan, serta pencatatan dan dokumentasi.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disarankan bagi penelitian selanjutnya untuk menggunakan metode kuantitatif dalam meneliti sistem jaminan mutu pada KUB Rizki Sabena, guna menjadikan penelitian ini lebih komplek dan saran untuk Kelompok Usaha Bersama (KUB) Rizki Sabena agar dapat menerapkan seluruh parameter dari *Good Manufacturing Practices* (GMP), sehingga menghasilkan produk yang berkualitas.

DAFTAR PUSTAKA

Agustina Y, Mulyo JH, dan Waluyati LR. 2020. Analisis Pengendalian Mutu Bahan Baku Utama Susu Kambing Bubuk Di Bumiku Hijau Yogyakarta. *Jurnal Teknosains*. 9 (2): 91-180.

Amin MZ, Nugroho, LPE, dan Nurjanah N. 2018. The Implementation of GMP and SSOP at Semi-Dried Anchovy Fish Processing Units in Tuban. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan.* 21 (3): 406-413.

Anggraini O, Ags DA, Khairi I. dan Nurhayati. 2020. Efektivitas Penambahan Asam Cuka (CH3COOH) Dengan Dosis yang Berbeda Pada Lokan/ Kijing (Pilsbryoconcha sp.) *Crispy. Jurnal Tilapia.* Universitas Abulyatama : Aceh Besar. 20-25.

Antasari T, Purwono EH dan Sujudwijono N. 2014. Bangunan Industri Makanan Khas Brem Di Desa Kaiabu Caruban Madiun. *Jurnal Mahasiswa Jurusan Teknik Arsitektur*. 2 (2).

Arkeman YT, Herlinawati dan Wibawa DS. 2015. Formulating Strategies To Improve Food Safety Of Bakery Small0medium Enterprises Through Good Manufacturing Practice. *J. Of Agroindustrial Technology.* 25 (1) :43-51.

Badan Pengawas Obat Dan Makanan. 2019. BPOM 20. Pedoman Implementasi Peraturan Badan POM Tentang Kemasan Pangan.

Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3919.2. *Kerang dalam kaleng- bagian 2*: persyaratan bahan baku. Jakarta.

Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3919.3. *Kerang dalam kaleng-bagian 3*: pengolahan dan penanganan. Jakarta.

Bimantara AP, Triastuti RJ. 2018. Penerapan Good Manufacturing Practice (Gmp) Pada Pabrik Pembekuan Cumi-Cumi (*Loligo vulgaris*) di PT.Starfood Lamongan, Jawa Timur. *Journal of Marine and Coastal Science.* 7 (3): 111-119.

Budiman T. 2017. " Analisis SWOT Pada Usaha Kecil Dan Menengah ". *skripsi.* Lampung: Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro.

Data Unit Pengolahan Ikan Skala Mikro dan Kecil. 2021. Dinas Perikanan Kabupaten Aceh Singkil.

Devi KPT, Suamba IK, Artini NWP. 2016. Analisis Pengendalian Mutu pada Pengolahan Ikan Pelagis Beku di PT Perikanan Nusantara (Persero) Cabang Benoa Bali. *E-Jurnal Agribisnis dan Agrowisata*. 5(1).

Endarwita. 2021. Strategi Pengembangan Objek Wisata Linjuang Melalui Pendekatan Analisis SWOT. *Jurnal Ilmiah Edunomika*. 5(1): 641- 652.

Fitriah E, Maryuningsih Y, Roviati E. 2018. Pemanfaatan daging kerangdan cangkang kerang hijau (Perna viridis) sebagai bahan olahan pangan tinggi kalsium. *URECOL: University Research Colloquium.* 412-423.

Haming M dan Nurnajamuddin M. 2017. *Manajemen produksi modern operasi manufaktur dan jasa.* Bumi Aksara: Jakarta.

Harisudin M. 2019. Metode Penentuan Faktor-Faktor Keberhasilan Penting Dalam Analisis SWOT. *Jurnal ilmu-ilmu pertanian.* 3 (2): 109- 121.

Haryono, Didi dan Irwan. 2015. *Pengendalian Kualitas Statistik (Pendekatan Teoritis Dan Aplikatif)*. Bandung: Penerbit Alfabeta.

Khairi I, Ukhty N, Najmi N, Rahmi MM, Heriansyah, Bahri S, dan Yasrizal .2021. Teknologi Penanganan Dan Pengawetan Di Atas Kapal Pada Nelayan Kabupaten Aceh Barat. *Jurnal Marine Kreatif*. 5(2): 119-125.

Khoirunnisa, Saidah A, Indarti SH. 2020. Inovasi Pengolahan Krupuk Kerang Hijau. *Jurnal pengabdian masyarakat.* 15-20.

Laelasari, E. 2015. *Islam dan keamanan pangan*. UIN Press: Jakarta.

Lestari TRP. 2020. Penyelenggaraan Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*. 11(1): 57-72.

Maflahah I, Nazalina AV dan Fakhry M. 2019. Evaluasi Sarana Produksi Pangan Industri Tahu di UD Sumber Makmur. *Journal of Science and Technology: Rekayasa.* 12(1): 75–77.

Mamuaja CF MS. 2016. *Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan*. UNSRAT PRESS: Manado.

Norawati S dan Zulher. 2019. Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti Manis Dengan Metode Statistical Process Control (SPC) Padakampar Bakery Bangkinang. *Menara Ekonomi*. (2): 103-110.

Nurani TW, Iskandar BH dan Wahyudi GA. 2011. Kelayakan Dasar Penerapan Haccp Di Kapal Fresh Tuna Longline. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia.* 14 (2) : 115-123.

Nurwin AF, Dewi EN dan Romadhon. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Keragenan Pada Karekteristik Bakso Kerang Darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan.* 1 (2): 39-46.

Prakoso P dan Gozali D. 2020. Bahan Baku (RAW MATERIAL) Serta Cara Penyimpanannya Di Farmasi. *Jurnal Farmaka* 18 (1): 154-161.

Rahayu SYS, Aminingsih T, Yulianita. 2018. Granola Bar Yang Difortifikasi Dengan Protein Daging Kerang Sebagai Snack Sehat Bagi Anak Berkebutuhan Khusus. Ekologia: *Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar Dan Lingkungan Hidup.* 18 (2): 78-82.

Rahmayanti L, Antosa Z dan Adiputra MJ. 2020. Analisis Kesulitan Guru Dalam Menerapkan Pembelajaran Dengan Pendekatan Saintifik. *Jurnal Pendidikan Guru Sekolah Dasar*. 9 (1): 72-80.

Rahmayati HM. 2015. Analisis SWOT Dalam Menetukan Strategi Pemasaran Udang Beku PT. Mustika Mina Nusa Aurora Tarakan, Kalimantan Utara. *Jurnal galung tropika.* 4 (1): 60-67.

Rudiyanto H. 2016. The Study of Good Manufacturing Practices (GMP) and Good Quality Wingko Based on SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan,* 8 (2), 148– 157.

Sa'adah FL dan Ambarwati R. 2021. Struktur Komunitas dan Potensi Gizi Bivalvia di Pantai Selatan Kecamatan Sreseh, Madura. *Jurnal Unesa : LenteraBio*; 10 (1): 94-105.

Saragih RJ. 2013. "Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis pada Penanganan Tuna Steak di PT Graha Insan Sejahtera". *Skripsi.* Jatinangor: Universitas Padjajaran.

Sari IP, Herpandi, Lestari SD. 2018. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Nugget Kijing (Pilsbryocncha exilis). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 7 (1): 76-85.

Sridaryati E, Hakiki DN. 2021. Evaluasi Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada UKM Dimsum XYZ Di Kota Bandung. *Food Scientia Journal of Food Science and Technology*. 1(1): 11-24.

Subaktilah Y, Kuswardani N dan Yuwanti S. 2018. Analisis SWOT: faktor internal dan eksternal pada pengembangan usaha gula merah tebu. *Jurnal agroteknologi*. 12 (2).

Supriyantini E, Widowati I dan Ambariyanto, 2012. Kandungan Asam Lemak Omega-3 (Asam Linolenat) Pada Kerang Totok *Polymesoda Erosa* Yang Diberi Pakan Tetraselmis Chuii Dan Skeletonemacostatum. Ilmu Kelautan - Indonesian *Journal of Marine Sciences*. 12 (2): 97–103.

Thaheer H, Hasibuan S, dan Mumpuni FS. 2016. Model Resiko Keamanan Pangan Produk Pindang Pada Umkm Pengolahan Ikan Rakyat. *Jurnal PASTI*. 9 (3): 275 – 285.

Wardanu AP, Anhar M. 2016. Penerapan Good Manufacturing Practice (Gmp) Pada Kelompok Usaha Bersama (KUB) Wida Mantolo Kecamatan Benua Kayong. *Jurnal Teknologi Pangan.* 7 (1) :8-16.

Yusra. 2016. Kajian Penerapan Gmp Dan Ssop Pada Pengolahan Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Asap Di Kecamatan Tanjung Raya Kabupaten Agam. *Jurnal Katalisator*. 1 (1): 11-19.

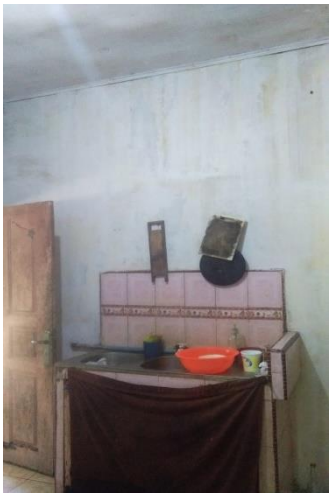
Zainal S, Maulyddia D dan Trianto M. 2021. Jenis-jenis Bivalvia di Perairan Danau Lindu, Kabupaten Sigi, Provinsi Sulawesi Tengah. *Bioma: Jurnal Biologi Makasar.* 6 (1) :74-82.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi selama kegiatan Penelitian

Gambar daging lokan

Gambar bahan-bahan lokan *crispy*



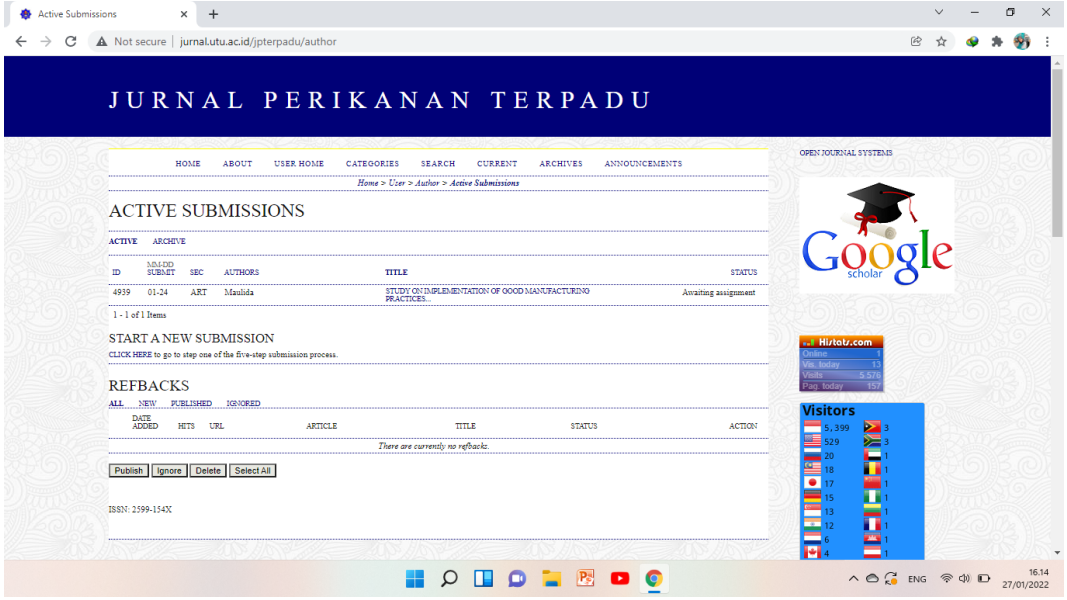
Gambar tempat pencucian

Ruang basah dan masak

Gambar ruang kering

Gambar buk cut (ketua KUB Rizki sabena)

Gambar lokan *crispy*

Gambar lebel lokan *crispy*

Bukti Dokumentasi Publikasi Karya Tulis Ilmiah