

**KAJIAN PENERAPAN SSOP PADA UMKM PRODUK
OLAHAN DAGING AYAM DI KOTA BATU**

SKRIPSI



Oleh:

JEFRI JEWU BELA

2018410029

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI
MALANG
2023**

RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kajian penerapan SSOP pada UMKM produk olahan daging ayam di Kota Batu. Penerapan SSOP pada UMKM produk olahan daging ayam di Kota Batu untuk penilaian kesesuaian penerapan SSOP memperoleh nilai antara 0.00%-75.208% diketahui bahwa penerapan aspek keamanan di UMKM Industri Olahan Daging Ayam Kota Batu telah memenuhi standar SSOP, sebanyak 8 (delapan) aspek SSOP dengan persentase yang sama sebesar 75.208% dimana menunjukkan bahwa UMKM tersebut sudah sangat memenuhi kriteria SSOP dan sudah sangat baik. Tingkat keparahan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) pada UMKM industri olahan daging ayam di Kota Batu Dapur Cimul mendapat nilai keseluruhan 601.667 dengan prosentase nilai penyimpangan sebesar 75.208% yang berarti termasuk sudah Sangat memenuhi/Minor dalam menerapkan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) dan penyimpangan yang terjadi sudah memenuhi terkait aspek SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) dan parameteranya.

Kata Kunci: Penerapan SSOP pada UMKM Produk Olahan Daging

BAB I

PENDAHULUAN

I.1. Latar Belakang

Melalui kondisinya akan pandemi di tahun 2020 terjadinya gaya hidup yang terbelah berubah termasuk polanya akan konsumsi masyarakat yang telah terjadi di Indonesia. Kebijakan yang dibuat yaitu PSBB bahwa keseluruhan aktivitas dimulai dirumah dan dampaknya yaitu makanan yang dikonsumsi dalam ranah domestik disajikan dengan cara pembelian bahan yang terbelah segar termasuk sekarang ini penyiapan makanannya dibekukan termasuk sosis dan nugget dan juga baso serta dimsum dan aneka ragam olahan roti dikarenakan mampu melakukan penyimpanan yang terbelah dalam waktu yang sementara dengan tujuan tidak kontak fisik dengan yang lainnya. Industri untuk saat sekarang mengalami perkembangan sebagai era globalisasinya seperti di Indonesia bertujuan produk akan dihasilkan yang nantinya mampu bersaing di pasaran dalam negeri maupun internasional dan perusahaan dalam hal pergerakannya telah terjadinya perubahan dalam hal pangan dan lakukan pengarahannya usaha melalui kegiatan bertujuan hasilkan produk yang penuh standarnya akan keamanan dalam hal pangan termasuk kepuasan konsumen yang diberikan. Dan dampaknya minat akan konsumen terjadi peningkatan pada produknya yang terbelah bersih dan sehat dan juga aman. Tidak terbatasnya manusia dalam hal membutuhkan pangan terdapat karbohidratnya dan proteinnya dan juga lemaknya termasuk mineralnya, sehingga melalui kualitasnya dan juga mutunya akan pangan diharuskan untuk dilakukan pemenuhan. Jika makanan yang ditangani menyepelkan kebersihannya dan sanitasinya dengan cara yang baik akan berdampak pada bahaya pada manusia dalam hal kesehatan (Oyeneho dan Hedberg, 2013).

Ketertarikan yang tinggi pada makanannya dalam hal yang beku sebagai produk disaat pandeminya memberikan sebab pada industri yang bergerak dibidang pangan dengan skalanya UMKM yang dimulainya melakukan produksi akan jenis yang beku pada makanan yang pengolahannya berasal dari daging ayam. Salah satu daging ayam yang diolah oleh produsen sebagai industri yang bergerak di makanan yang terdapat di kota batu. Daging olahan yang dijadikan usaha berada dalam kategorinya mikro yang terbelah kecil dan dimsum yang diproduksi berbentuk makanan yang beku dan dilakukan pemasaran pada daerah batu bagian kota dan juga malang bagian kotanya dan juga kabupaten malang. Melalui peraturan akan perundang-undangannya yang masih diberlakukan seperti PP no.8 tahunnya 2019 pada pangan yang diamankan di pasalnya yang 36, dimsum sebagai produknya diartikan olahannya akan dagingnya dan telah dilakukan prosesnya melalui dibekukan dengan jangka waktu penyimpanan lebih dari tujuh hari dan diharuskan mempunyai penomoran dalam hal pendaftaran disingkat dengan MD/ML. Daging

sapi yang telah diolah sebagai makanan yang beku dan juga ayam yang terbilang beredar di Indonesia sehingga masuk dalam kategori pangan yang berisiko terkait daftarnya diwajibkan izin dalam hal peredaran. Terkait industri pangan dalam hal bersaing terbilang ketat bersamaan dengan masyarakat yang mulai sadar terkait pangan yang aman terjadi peningkatan dan telah menuntut keberadaan jaminan dalam hal mutu dan juga keamanannya pada produknya yang terbilang telah beredar pada pasaran (Ambarsari dan Sarjana, 2008).

SSOP merupakan prosedur-prosedur standar dalam hal penerapan berkesesuaian prinsipnya akan pengelolaan pada lingkungan yang telah dilakukannya pada kegiatan terkait sanitasi dan hygiene. SSOP telah berbentuk program akan sanitasinya yang terbilang wajib dalam hal industri bertujuan melakukan peningkatan pada kualitas dari produknya dengan hasilnya dan juga penjaminan melalui sistem pada keamanan pangan yang diproduksi. Prinsip dari sanitasi bertujuan penetapan pada SSOP yang dilakukan pengelompokkan sesuai delapan yang telah menjadi kuncinya yang nantinya dijadikan syarat yang terbilang utama terkait sanitasi dan juga pelaksanaannya. Winarno dan Surono (2004) SSOP mempunyai delapan indikator yang menjadikan sanitasi sebagai syarat adalah keamanan air dan kondisinya dan kebersihannya akan permukaan dari bahan pangan melalui kontakannya dan juga pencegahannya kontaminasi akan silang serta melakukan penjagaan akan fasilitas seperti pencuci tangan dan sanitasinya termasuk toilet dan proteksi bahan kontaminan dan juga pelabelan dan penyimpanan termasuk bahan toksik yang digunakannya dengan benar dan juga kondisinya melalui kesehatan yang diawasi pada personil yang mampu memberikan dampak pada kontaminasi serta hama yang menjadi pengganggu dihilangkan yang asalnya dari unit akan pengolahan.

SSOP sebagai prosedur dalam hal pemeliharaan akan kondisinya pada sanitasi yang terbilang umum dengan hubungannya pada semua sanitasi sebagai pencegahan akan penyakitnya dan pengaturan akan fasilitasnya dalam hal produksi termasuk perusahaan sekitarnya yang terbilang tidak mempunyai batas dalam hal tahapannya. Sanitasi sebagai pencegahan akan penyakit dalam hal pengaturan dan juga faktor yang dihilangkan pada lingkungan yang terbilang saling berkaitan sebagai perpindahan rantai akan penyakitnya. Sehingga tujuannya akan penelitian ini melakukan evaluasi dalam hal penerapan akan *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kajian SSOP pada UMKM produk olahan daging ayam di Kota Batu. Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka pada penelitian ini peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Kajian Penerapan SSOP Pada UMKM Produk Olahan Daging Ayam di Kota Batu”.

I.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana kajian penerapan SSOP pada UMKM produk olahan daging ayam di Kota Batu ?

I.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kajian penerapan SSOP pada UMKM produk olahan daging ayam di Kota Batu.

I.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu:

1. Bagi UMKM Olahan Daging

- Sebagai usaha diversifikasi produk olahan daging ayam.
- Memberikan nilai tambah bagi olahan daging ayam.
- Landasan dalam hal mengupayakan melakukan peningkatan produk yang kualitasnya bagus pada pengolahan daging ayam khususnya di wilayah kota batu.

2. Bagi Akademisi

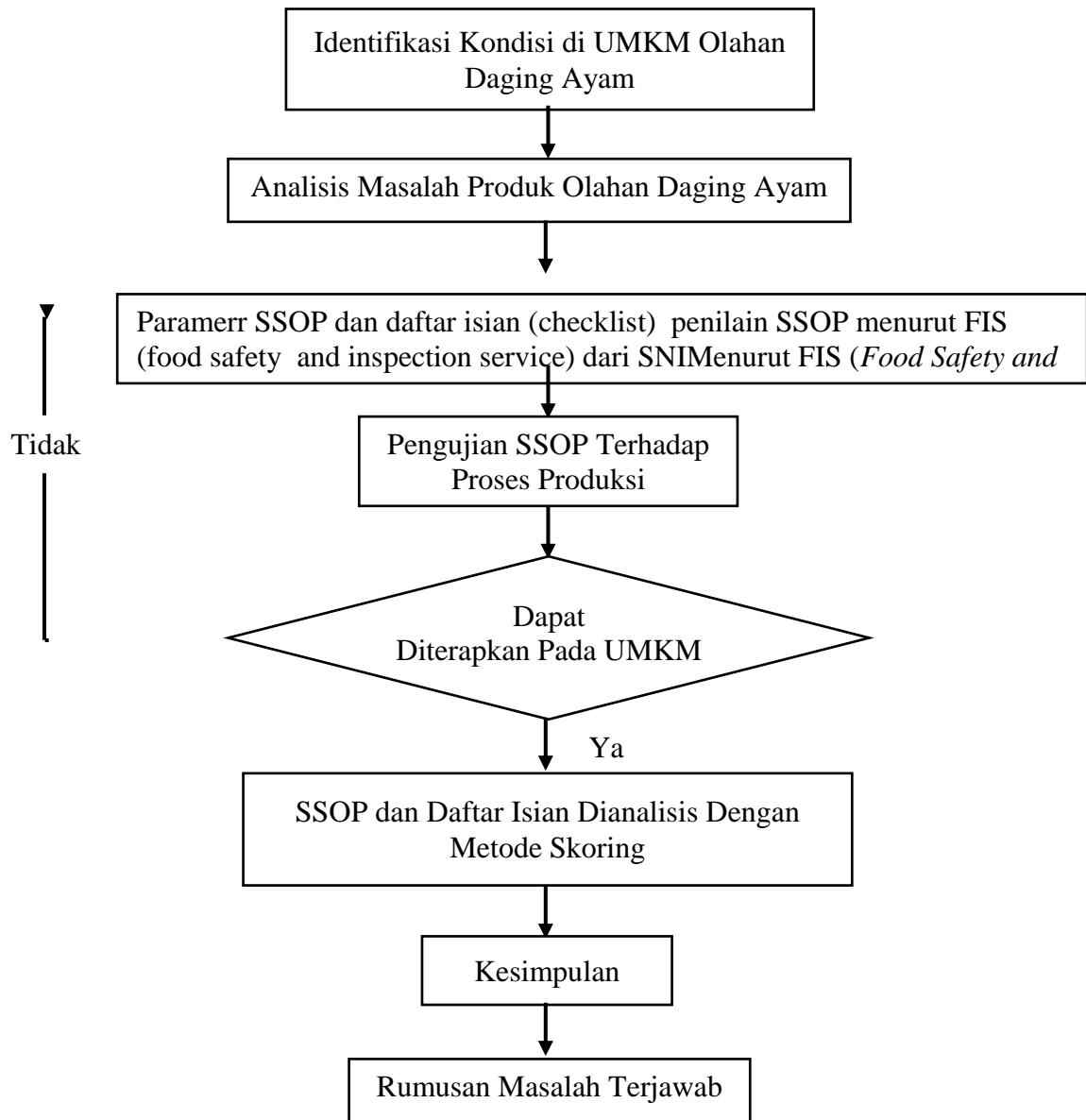
- Untuk memperkaya ilmu pengetahuan tentang teknologi makanan.
- Diketuainya kajian SSOP yang diterapkan untuk UMKM daging yang diolah.

3. Bagi Pemerintah

- IKM dalam hal pendampingan sebagai patokan dalam mengkaji.
- Penyelesaian masalah yang diinformasikan terkait mutunya produk mempertimbangkannya sesuai yang diperlukan pemerintah dan masyarakat termasuk pihak lainnya yang berkepentingan.

I.5. Kerangka Pikir

Penelitian ini tentang kajian penerapan SSOP pada UMKM produk olahan daging ayam di Kota Batu, maka kerangka pikir dapat dilihat pada Gambar 1 sebagai berikut:



Gambar 1 Diagram Pelaksanaan Penelitian

I.6. Hipotesis

Diduga kajian penerapan SSOP pada UMKM produk olahan daging ayam sudah benar dan layak.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, T., dan Ririh, Y. 2014. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Industri Rumah Tangga Kerupuk Teripang di Sukolilo Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan* Vol. 7(2): 148–158.
- Ade Resalawati. 2011. Pengaruh Perkembangan Usaha Kecil Menengah Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Pada Sektor UKM Indonesia. *Skripsi*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta, 2011), Hal. 31.
- Bimantara, A. dan Juni, T. 2018. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Pabrik Pembekuan Cumi-cumi (*Loligo Vulgaris*) di PT. *Starfood* Lamongan, Jawa Timur. *Journal of Marine and Coastal Science*. Vol.7 (3): 111-119.
- Darmarasri, D., Sri G., dan Janti G. 2017. Penerapan *Good Manufacturing Practice* dan *Work Improvement In Small Enterprise* Pada Usaha Kecil dan Menengah Untuk Pemenuhan Standar Kesehatan (Studi Kasus: UKM Tempe Tenggiling Mejoyo Surabaya). *Jurnal Teknik Industri*. 1(1): 1-6.
- Euis Sridaryati dan Dini Nur Hakiki. 2021. Evaluasi Penerapan *Good Manufacturing Practices* (Gmp) Pada UKM Dimsum XYZ di Kota Bandung Studi Teknologi Pangan Universitas Terbuka. *Food Scientia Journal of Food Science and Technology*. Laman Resmi: <http://jurnal.ut.ac.id/index.php/foodscientia>.
- Fitriana, Rina. 2020. Pengendalian Kualitas Pangan Dengan Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Proses Produksi Dodol Betawi (Studi Kasus UKM MC). Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Trisakti. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 30 (1): 110-127 (2020).
- Inggriani, A S., Patihul H. 2018. Artikel Tinjauan: *Product Quality Review* Sebagai Evaluasi Mutu Produk. *Farmaka*. 16(1): 113-118.
- Indriani, A. Apriantini, dan T. Suryati. 2021. Penerapan GMP dan SSOP dalam Proses Produksi Rendang Daging di Produsen Rendang Istana Rendang Jambak. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. *National Journal Accreditation No. 30/E/KPT/2019 Vol. 09 No. 3 Oktober 2021, Hlm: 127-137*.
- Hanidah, I. I., Agung, T. M., Robi, A., Efri, M. Dan Samsul, H. 2018. Penerapan *Good Manufacturing Practices* Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk Olahan Pesisir Eretan Indramayu. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*. 3(1): 359-426.
- Hermansyah, M., Pratikno., Soenoko, R., dan Setyanto, N.W. 2013. *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) Produksi Maltosa Dengan Pendekatan *Good Manufacturing Practice* (GMP). *Jemis*. Vol.1(1): 14-20.
- Kuntoro Bambang, Rarah R.A Maheswari, Henny Nuraini. Hubungan Penerapan *Standard Sanitation Operational Procedure* (SSOP) Terhadap Mutu Daging Ditinjau dari Tingkat Cemaran Mikroba. Fakultas Pertanian dan Peternakan UIN Suska Riau, fakultas Peternakan IPB Bogor. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan* Vol. XV No. 2 November 2012.

- Lukman. D. W. 2001. *Good Manufacturing Practices (GMP)*. Pelatihan untuk Pelatih (*Training of Trainers/TQT*). Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point*. Kerjasama Fakultas Kedokteran Hewan IPB dengan Dirjen Bina Produksi Peternakan. Departemen Pertanian Republik Indonesia, Bogor.
- Media Indonesia Com. 2018. *Nippon Indosari Bangun 2 Pabrik Roti*. <https://mediaindonesia.com/read/detail/160325-nippon-indosari-bangun-2-pabrik-roti.html> (Diakses tanggal 30 September 2020).
- Modul Pelatihan GMP. 2018. *Minum dalam Kemasan (Studi Kasus di PT. XYZ)*. Program Pengabdian Masyarakat BPPM Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang. *Jurnal Teknik Industri*. 3(2): 1-6.
- Nurdiansyah A. 2010. Evaluasi aplikasi GMP dan SSOP serta Penyusunan HACCP Plan Pada Produksi *Yoghurt Drink* di *PT Indolacto Factory Pandaan, Pasuruan*. *Skripsi*. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Oyeneho and Hedberg. 2013. *An Assessment of Food Safety Needs of Restaurants In Owerri, Imo State, Nigeria*. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 10(8): 3296–3309.
- Pertiwi, I. M. 2015. Perancangan Kemasan Keripik Pisang Sambal Kampung UKM Pelangi Rasa Menggunakan Metode *Quality Function Deployment*. *E-Proceeding of Engineering*: Vol. 02, 4901.
- Pandji Anoraga. 2010. *Ekonomi Islam Kajian Makro dan Mikro*. Yogyakarta: PT. Dwi Chandra Wacana, Hal. 32.
- Rini, F. A., Putiri B. K., dan Nurul U. 2015. Penerapan *Good Manufacturing Practices* Untuk Pemenuhan Manajemen Mutu Pada Produksi Air Minum dalam Kemasan (Studi Kasus di PT. XYZ). *Jurnal Teknik Industri*. 3(2): 1-6.
- Ristyanadi, B. dan Darimiyya H. 2012. Kajian Penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)* di Industri Rajungan PT. Kelola Mina Laut Madura. *Agrointek*. 6(1): 55-64.
- Rudiyanto, H. 2016. Kajian *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan Kualitas Mutu Pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan* Vol. 8(2): 148–157.
- Rahmawanty, D. dan Destri I. S. 2019. *Buku Ajar Teknologi Kosmetik*. CV IRDH. Malang.
- Rudiyanto, H. 2016. Kajian *Good Manufacturing Practices* dan Kualitas Mutu Pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996. *J. Kes. Lingkungan*. 8(2):148-157.
- Rianti, A., A. Christoper, D. Lestari, & W. E. Kiyat. 2018. *Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan Pada Produksi Minuman Sehat Kacang-kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang*. *J Agroteknologi*. 12(2):167-175.
- Sutrisna, EM. 2016. *Herbal Medicine: Suatu Tinjauan Farmakologis*. Muhammadiyah University Press. Jawa Tengah. tricolorbraunflex.com/resources/quality-certifications (Diakses Tanggal 30 September 2020) .
- Triesty Anggraini dan Ririh Yudhastuti. 2020. Penerapan *Good Manufacturing Practices* Pada Industri Rumah Tangga Kerupuk Teripang di Sukolilo Surabaya. Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga.

- Tulus T.H. Tambunan. 2009. *UMKM di Indonesia*. Bogor: Ghalia Indonesia, hal. 16.
- Tulus Tambunan. 2012. *Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Indonesia: Isu-isu Penting*. Jakarta: LP3ES, Hal. 11.
- Tiktik Sartika Partomo Abd. Rachman Soejoedono. 2004. *Ekonomi Skala Kecil/Menengah dan Koperasi*. Jakarta: Ghalia Indonesia, Hal. 13.
- Triharjono, A., B. D. Probowati, & M. Fakhry. 2013. Evaluasi *Sanitation Standard Operating Procedures* Kerupuk Amplang di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. *J Agrotek*. 7(2):76-83.
- Kemenhumham RI. 2008. Undang-undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah Bab IV Pasal 6.
- Varzaka, T.H., dan Ioannis, S.A. 2011. *Application of ISO22000 and Comparison to HACCP for Processing of Ready to Eat Vegetables*. *International Journal Food SCI and Technol*, 43(10): 1729–1741.
- Wibawa, Wildan Perdana. 2018. Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *Teknologi Pangan Universitas Al-Ghifari Bandung*. *Agroscience* Vol 8 No. 2 Tahun 2018 ISSN Cetak: 1979-4661 E-Issn: 2579-7891.
- Winarno. F. G. 2011. *Good Manufacturing Practices (GMP) Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. M-BRIO PRESS, Bogor.
- Waluyo, E. dan Bayu K. 2017. *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. UB Press. Malang
- Zazili, A. 2019. Urgensi Pengawasan Keamanan Pangan Berbasis Sistem Manajemen Risiko Bagi Perlindungan Konsumen. *Supremasi Hukum: Jurnal Penelitian Hukum*. Vol. 28(1): 57-70.