

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara maritim yang dikelilingi oleh lautan yang cukup luas sehingga tidak jarang hasil perikanan di Indonesia cukup melimpah. Menurut Pakar Hukum Laut Hasjim Djalal mengemukakan bahwa negara maritime adalah negara yang mampu memanfaatkan laut walaupun tidak memiliki banyak laut, akan tetapi memiliki kemampuan teknologi dan ilmu pengetahuan untuk memanfaatkan kekayaan alamnya. Dalam hal ini Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) telah menargetkan peningkatan kualitas produk kelautan dan perikanan untuk mendorong volume dan nilai ekspor di tahun 2021. Selama caturwulan pada tahun 2021 angka ekspor komoditas kelautan dan perikanan menunjukkan kinerja yang positif. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) terjadi peningkatan nilai ekspor produk kelautan yakni mencapai 4,15% yang terjadi selama bulan Januari hingga April 2021. Di bulan April 2021 sendiri angka nilai ekspor telah menembus USD 488,61 juta atau 11,6% lebih tinggi dibandingkan dengan bulan April 2020. Peningkatan volume ekspor hasil perikanan mencapai 1,26 miliar kg, komoditas udang merupakan komoditas yang memiliki volume paling besar. Besar volume ekspor pada komoditas udang mencapai USD 725,98 juta atau 41,56% sementara untuk komoditas hasil perikanan lainnya seperti tuna, tongkol dan cakalang berada di posisi kedua dengan volume ekspor yakni mencapai 195,76 juta kg.

Menurut (Sulistijowati S et al., 2020) menjelaskan bahwa udang merupakan komoditas andalan dari sektor perikanan yang umumnya diekspor ke berbagai manca negara dalam bentuk beku. Udang memiliki tubuh yang beruas-ruas dan seluruh bagian tubuhnya tertutup kulit kitin yang tebal dan keras. Walaupun daging udang cenderung sedikit dibandingkan dengan komoditas lain tidak membuat produk olahan udang kehilangan peminatnya. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya produk-produk ekspor yang menawarkan berbagai produk olahan udang untuk dipasarkan dan memuaskan para konsumennya.

PT. Istana Cipta Sembada merupakan perusahaan ekspor yang ada di Kabupaten Banyuwangi, perusahaan ini merupakan perusahaan swasta nasional yang bergerak dalam usaha pengolahan hasil perikanan dengan salah satu spesifikasi produknya adalah udang beku. Produk udang beku yang dihasilkan memiliki pangsa pasar yang cukup luas seperti Jepang, sebagian Amerika Serikat, dan Eropa. Untuk produksi perhari yang dilakukan oleh PT. Istana Cipta Sembada yakni berkisar kurang lebih sebesar 12 – 15 ton.

Terdapat beberapa data yang menunjukkan bahwa beberapa negara seperti Eropa dan Amerika pernah melakukan penolakan terhadap produk perikanan dari Indonesia. Dalam data tersebut menunjukkan bahwa dari Uni Eropa menolak 17 produk perikanan dari Indonesia di tahun 2011 sementara di tahun 2012 terdapat negara Amerika Serikat telah menolak 181 produk perikanan dari Indonesia karena tercemar oleh *Salmonella* (Anjung, 2016). Demikian juga menurut *Food and Drug Administration* yang mengemukakan bahwa di bulan Juli 2013 menolak 5 lot udang *vannamei* yang diekspor dari Indonesia karena adanya laporan terkait cemaran bakteri *Salmonella* (Maas, 2013). Adanya cemaran *salmonella* menunjukkan bahwa terdapat kurangnya indikasi dalam melakukan sanitasi pada proses pengolahan pangan. Dalam menjamin keamanan pangan pada tingkat perusahaan perlu diawali dengan praktik cara produksi pangan yang baik (*Good Manufacturing Practice*) atau yang lebih sering dikenal dengan sebutan GMP. GMP yang ada di Indonesia sendiri memiliki standar yang telah diatur melalui Peraturan Menteri Perindustrian RI No.75/M-IND/PER/7/2010 tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Kementerian Perindustrian, 2010).

Selain menerapkan GMP di dalam perusahaan, penerapan terkait sanitasi juga diperlukan di dalam proses produksi. Hal ini diperlukan agar tingkat keamanan serta kenyamanan didalam melakukan kegiatan produksi dapat berjalan dengan baik dan terhindar dari gangguan-gangguan yang dapat mengganggu aktifitas para pekerja. Untuk prosedur-prosedur pelaksanaan sanitasi tersebut serta pengendalian proses dalam program sanitasi telah didokumentasikan dalam bentuk *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP). Pelaksanaan terkait tata cara produksi pangan yang baik dan higienis dilaksanakan untuk menjamin kualitas produk

pangan agar aman bagi konsumen dan dapat memenuhi standar persyaratan terkait kebersihan dan keamanan dalam memproduksi suatu produk pangan.

PT. Istana Cipta Sembada berupaya agar dapat memperhatikan kualitas dari produk yang dihasilkan, hal ini diterapkan supaya produk olahan yang dihasilkan oleh perusahaan tersebut telah sesuai dengan standar keamanan pangan yakni dengan menerapkan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) dan GMP (*Good Manufacturing Practice*) oleh unit pengolahan. Namun dalam hal ini penerapan GMP serta SSOP tersebut masih belum berjalan dengan maksimal disebabkan masih ditemukan karyawan yang abai terkait protocol kebersihan yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Selain itu terdapat kondisi udang yang merupakan produk *perishable* yakni produk yang mudah rusak dan nilai dapat menurun secara bertahap seiring waktu karena kerusakan, kegagalan, maupun penguapan.

Penyebab produk udang yang demikian dapat terjadi karena berbagai macam hal yakni untuk komoditas udang yang digunakan memang berasal perairan payau atau tambak sehingga produk olahan yang sangat rentan untuk terkontaminasi, hal ini dikarenakan dalam kegiatan produksi olahan udang bersifat basah dapat berpotensi untuk berkembangnya bakteri atau mikroorganisme yang dapat merusak kualitas produk udang. Kerusakan secara fisik pada udang disebabkan oleh perlakuan mekanis benturan dan himpitan dengan udang lain selama proses pengangkutan. Sementara kerusakan mikrobiologi menyebabkan udang berbau busuk dan mengakibatkan keracunan akibat aktivitas bakteri patogen yang mencemari udang.

Dengan adanya kondisi yang tidak sesuai untuk kualitas produk melakukan produksi menunjukkan adanya penyimpangan dengan kondisi serta kegiatan yang berpotensi menjadi ancaman dalam keamanan pangan. Oleh karena itu diperlukan perhatian yang mendalam terkait penerapan SSOP dan GMP di PT. Istana Cipta Sembada hal ini dapat diterapkan sebagai sistem keamanan pangan yang dapat digunakan oleh perusahaan. Maka diperlukan analisis penerapan SSOP serta GMP yang telah di terapkan di PT. Istana Cipta Sembada guna mengetahui penerapan SSOP serta GMP di perusahaan terhadap standar persyaratan SSOP dan GMP yang telah diatur didalam peraturan pemerintah. Sehingga setelah menerapkan SSOP dan

GMP sesuai dengan standar yang ada maka dapat dirumuskan rekomendasi tindak lanjut yang harus dilakukan perusahaan sebagai tindak perbaikan guna memenuhi standar persyaratan tersebut.

Berdasarkan uraian tersebut maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “**Analisis Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) Dan *Good Manufacturing Practice* (GMP) Pada Produksi Udang *Vannamei* Beku Di PT Istana Cipta Sembada Kabupaten Banyuwangi**”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan uraian pada latar belakang yang telah dirumuskan terdapat beberapa permasalahan diantaranya adalah strategi berikut :

1. Bagaimana penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) pada produksi udang *vannamei* beku di PT. Istana Cipta Sembada?
2. Bagaimana penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) pada produksi udang *vannamei* beku PT. Istana Cipta Sembada?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang serta rumusan masalah yang telah disampaikan diatas maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengidentifikasi serta menganalisis apakah pada usaha produksi udang beku di PT. Istana Cipta Sembada Kabupaten Banyuwangi telah menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practice*) sesuai dengan pedoman yang telah ditetapkan oleh perusahaan.
2. Mengidentifikasi serta menganalisis penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) pada usaha produksi udang beku di PT. Istana Cipta Sembada Kabupaten Banyuwangi.

1.4 Manfaat Penelitian

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak, antara lain :

1. Bagi Perusahaan Terkait

Hasil penelitian diharapkan dapat digunakan sebagai bahan acuan serta referensi yang dapat bermanfaat bagi PT. Istana Cipta Sembada didalam menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) supaya sesuai dengan pedoman yang berlaku.

2. Bagi Akademisi

Penelitian ini bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan wawasan terkait penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) di industri pengolahan hasil perikanan khususnya pada produksi pengolahan udang *vannamei* beku.

3. Bagi Peneliti Berikutnya

Sebagai bahan referensi atau menjadi rujukan dalam pengembangan penelitian selanjutnya terkait GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*).