

BAB 1.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produk olahan perikanan tradisional khususnya petis ikan tuna, merupakan komoditas pangan berisiko tinggi yang rentan terhadap kontaminasi mikrobiologis. Sebagai produk berbasis ekstrak protein hewani yang dikentalkan melalui proses pemanasan, petis ikan tuna tergolong bahan labil yang sangat mudah mengalami pertumbuhan Bakteri patogen, contohnya *Salmonella sp.*, *Staphylococcus aureus*, dan *Escherichia coli*, sering menyebabkan infeksi pada manusia apabila proses produksi tidak dikendalikan secara ketat (Mishra et al, 2024). Risiko ini semakin tinggi di industri skala kecil dan menengah yang umumnya beroperasi dengan keterbatasan fasilitas dan belum memiliki sistem jaminan keamanan pangan yang terstandarisasi. Data global menunjukkan bahwa *foodborne disease* akibat produk perikanan olahan menyumbang jutaan kasus penyakit setiap tahunnya, menjadikan pengawasan sanitasi pada industri seperti ini sebagai prioritas utama dalam sistem keamanan pangan nasional, (Adiyaksa dkk, 2024).

Sebagai langkah pengendalian, Pemerintah Indonesia melalui Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), telah menetapkan langkah-langkah untuk mengendalikan regulasi keamanan pangan berbasis *Good Manufacturing Practices* (GMP) sebagai fondasi utama yang mengatur persyaratan dasar mulai dari desain fasilitas, lokasi, hingga pemeliharaan sanitasi secara umum. Sebagai turunan operasional dari GMP, *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) menjadi instrumen kunci dalam implementasi sanitasi harian di lantai produksi. Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), (2021), SSOP terdiri dari 8 kunci utama yang mencakup keamanan air, kebersihan permukaan yang bersentuhan dengan pangan, pencegahan kontaminasi silang, fasilitas sanitasi, perlindungan pangan dari bahan pencemar, pengendalian bahan kimia, kesehatan dan higiene karyawan, serta pengendalian hama. Apabila GMP pada suatu industri sudah tidak memadai, misalnya desain bangunan yang tidak sesuai atau fasilitas yang terbatas, maka prosedur sanitasi berbasis SSOP menjadi garis pertahanan

terakhir untuk mencegah kontaminasi produk. Oleh karena itu, evaluasi dan penerapan SSOP yang konsisten menjadi sangat kritis, terutama bagi industri pengolahan skala kecil yang sering kali belum memiliki sistem GMP yang memadai.

Selanjutnya, penerapan standar sanitasi tersebut menghadapi tantangan besar di tingkat industri kecil dan menengah atau Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), menghadapi tantangan besar dalam penerapan standar sanitasi tersebut (Indriastuti dkk, 2024). Berbeda dengan industri berskala besar yang telah tersertifikasi, UMKM pengolahan perikanan tradisional umumnya beroperasi dengan keterbatasan infrastruktur, minimnya pelatihan tenaga kerja, serta rendahnya kesadaran akan pentingnya higiene produksi. Penelitian-penelitian terdahulu mengenai penerapan SSOP pada berbagai produk perikanan menunjukkan bahwa aspek higiene tenaga kerja dan fasilitas sanitasi secara konsisten menjadi titik lemah terbesar.

Tantangan nasional ini juga tercermin di tingkat regional, salah satunya UMKM pemberdaya pengolahan perikanan di Kota Banyuwangi. Banyuwangi merupakan salah satu sentra pengolahan hasil perikanan di Jawa Timur yang memiliki potensi besar sekaligus tantangan dalam penjaminan mutu produk (Mubarok dkk, 2021). Salah satu pelaku industri di wilayah ini adalah UD. Kurnia Industri yang memproduksi petis ikan tuna dengan memasarkan produknya ke berbagai wilayah. Berdasarkan observasi awal yang dilakukan peneliti, ditemukan sejumlah indikasi ketidaksesuaian dengan standar SSOP yang berlaku seperti Belum adanya dokumen SSOP tertulis, tidak adanya penutup kual/wajan (kunci 5), tidak ada alat penangkap lalat (kunci 8), karyawan jarang menggunakan APD (kunci 7), dan juga kurangnya fasilitas sanitasi (kunci 4). Kondisi-kondisi ini berpotensi menjadi titik kontaminasi silang yang serius, mengingat petis ikan tuna adalah produk dengan kadar protein tinggi yang sangat kondusif bagi pertumbuhan bakteri patogen. Ketidakpatuhan terhadap SSOP pada produk semacam ini bukan hanya masalah administratif. Ketidakpatuhan terhadap SSOP juga menjadi ancaman nyata bagi kesehatan konsumen dan kelangsungan usaha.

Meskipun UD. Kurnia Industri telah berupaya menerapkan berbagai langkah untuk menjaga kebersihan lingkungan produksi, tetapi hingga saat ini masih belum pernah dilakukan evaluasi sistematis berbasis SSOP yang mampu memetakan kesenjangan antara kondisi aktual dengan standar regulasi yang berlaku. Selama ini, UD. Kurnia Industri belum memiliki dokumen SSOP tertulis yang tersusun secara resmi sebagai pedoman baku operasional. seluruh instruksi kerja mengenai prosedur kebersihan dan sanitasi ruang produksi hanya disampaikan secara lisan dari mulut ke mulut oleh pihak pemilik usaha maupun manajemen kepada para pekerja. karena tidak adanya checklist tertulis yang dapat dijadikan acuan evaluasi kebersihan harian secara konsisten.

Penelitian ini menggunakan pendekatan *Mixed Method* yang menggabungkan analisis kualitatif berdasarkan model *Miles & Huberman* dengan analisis kuantitatif menggunakan *Scoring Gap Analysis*. Pendekatan ini memungkinkan hasil yang lebih akurat dan bisa diukur. Dengan demikian, penelitian ini mampu memberikan rekomendasi perbaikan yang lebih tepat dan terukur bagi UD. Kurnia Industri. UD. Kurnia Industri merupakan contoh nyata dari UMKM pengolahan perikanan tradisional di Banyuwangi.

Berdasarkan permasalahan tersebut, dibutuhkan suatu penelitian evaluatif yang sistematis dan terukur untuk mengidentifikasi kesenjangan penerapan SSOP di UD. Kurnia Industri. Untuk itu, penelitian ini mengangkat judul “Evaluasi Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) pada Produksi Petis Ikan Tuna dengan *GAP Analysis* di UD. Kurnia Industri Kabupaten Banyuwangi” Melalui pendekatan *Gap Analysis* (Analisis Kesenjangan), penelitian ini bertujuan mengukur tingkat pemenuhan standar SSOP secara presisi sesuai regulasi nasional, mengidentifikasi titik lemah sanitasi secara akurat, serta menghasilkan rekomendasi perbaikan yang aplikatif bagi UD. Kurnia Industri. Hasil penelitian ini diharapkan menjadi contoh evaluasi yang dapat ditiru bagi UMKM pengolahan perikanan tradisional lainnya di Indonesia, sehingga hasil penelitian ini dapat meningkatkan keamanan pangan dan daya saing produk.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana kesesuaian penerapan SSOP pada produksi petis ikan tuna di UD. Kurnia Industri Kabupaten Banyuwangi berdasarkan *GAP analysis*?
2. Bagaimana identifikasi kesenjangan pada aspek SSOP dalam proses produksi petis ikan tuna di UD. Kurnia Industri serta upaya perbaikan yang diperlukan?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas dapat diketahui tujuan penelitian berikut ini:

1. Mengevaluasi penerapan SSOP di UD. Kurnia Industri Kabupaten Banyuwangi menggunakan metode *GAP analysis*
2. Mengidentifikasi aspek SSOP yang masih mengalami kesenjangan sebagai dasar penyusunan rekomendasi perbaikan.

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

- a. Bagi Mahasiswa
Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pemahaman mahasiswa mengenai penerapan sanitasi dan higiene pangan, khususnya terkait penerapan SSOP dalam industri pengolahan hasil perikanan.
- b. Bagi Industri
Sebagai referensi dari bahan evaluasi dalam pertimbangan bagi UD. Kurnia Industri meningkatkan penerapan SSOP guna menjamin keamanan dan kualitas petis ikan tuna yang dihasilkan
- c. Bagi Peneliti Selanjutnya
Sebagai bahan referensi bagi peneliti selanjutnya khususnya dalam penelitian SSOP dalam usaha mikro.