

KAJIAN PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) DAN ANALISIS MUTU IKAN TERI KRISPI

**(Studi Kasus UKM Puspa Marina dan Tiga Perahu Des Padelegen
Kecamatan Pademawu Kabupaten Pamekasan)**

ABSTRAK

Hasil perikanan merupakan komoditas yang perlu dilakukan penanganan yang cepat, tepat dan benar. Olahan ikan teri krispi yang biasa dilakukan masih bersifat tradisional sehingga keamanan dan standart mutunya belum ada. Oleh karena itu, diperlukan adanya uji mutu yang tepat dalam perbaikan mutu suatu unit usaha pengolahan dan jaminan keamanan pangan, salah satunya yaitu melalui penerapan Good Manufacturing Practices (GMP). Metode Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan salah satu penerapan aktivitas pengendalian mutu pada industri pangan sehingga dapat menghasilkan produk-produk yang berkualitas (memenuhi standar mutu). Desa Padelegen Kecamatan Pademawu Kabupaten Pamekasan merupakan salah satu daerah yang menjadi tempat studi kasus penelitian ini yang memproduksi ikan teri krispi, yaitu di dua unit usaha (Puspa Marina dan Tiga Perahu) yang memproduksi ikan teri menjadi ikan teri krispi. Tujuan penelitian ini yaitu menganalisis kajian penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada proses produksi ikan teri krispi dan untuk mengetahui mutu ikan teri krispi. Penerapan Good Manufacturing Practices baik di UKM puspa marina maupun di UKM Tiga Perahu masih belum memenuhi standart GMP. Hal ini dikarenakan pada hasil penilaian mutu sarana pengolahan Puspa Marina dan Tiga perahu termasuk pada kategori level IV dengan penilaian D yang berarti kurang. Nilai kandungan gizi ikan teri krispi produk UKM Puspa Marina mengandung kadar air yang lebih rendah daripada Tiga Perahu, dengan kadar air yang rendah daya tahan suatu produk akan semakin tinggi sehingga memiliki umur simpan yang lama. Sedangkan kadar lemak pada UKM Puspa Marina lebih rendah dibandingkan dengan Tiga perahu. Untuk kadar protein di UKM Puspa Marina lebih rendah dibandingkan dengan Tiga perahu

Kata Kunci: Ikan Teri Krispi, Good Manufacturing Practices (GMP), Puspa Marina dan Tiga Perahu.

STUDY OF PRACTICING GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) AND QUALITY ANALYSIS TINY SEA FISH CRISPY

(Study Case UKM Puspa Marina and Tiga Perahu Desa Padelegan Kecamatan Pademawu Kabupaten Pamekasan)

ABSTRACT

Fishery produce is commodity that need to handling fastly ,appropriately and correctly. Product of tiny sea fish crispy is has traditional quality that safety and has not qualified control. Because of that, should be correct quality testing to get better quality of Manufacture business unit and guarantee safety food, one of them is practicing Good Manufacturing Practices (GMP). Method of Good Manufacturing Practices (GMP) is one of practice quality control activity in food industry to produce qualified products. Padelegan village, Pademawu subdistrict, Pamekasan regency is one of fringe area as location this research that produce tiny sea fish crispy , at two unit of business (Puspa Marina dan Tiga Perahu) that produce tiny sea fish become tiny sea fish crispy. Purpose of this research is analysis practicing of Good Manufacturing Practices (GMP) in processing product of tiny sea fish crispy and to know quality of tiny sea fish crispy. Practicing of Good Manufacturing Praktices in UKM puspa marina or in UKM Tiga Perahu have not filled standart of GMP. Because in observation result of tools quality Puspa Marina dan Tiga perahu in level IV with marke D that mean less. Nutrient content of tiny sea fish crispy produk UKM Puspa Marina aqueous less than Tiga Perahu, with less of water content endurance of product will increase, so that has longer expired. Whereas fat content at UKM Puspa Marina lower than Tiga perahu. Protein content at UKM Puspa Marina lower than Tiga perahu.

Keywords: Tiny Sea Fish Crispy, Good Manufacturing Practices (GMP), Puspa Marina and Tiga Perahu.