



Pendampingan Pembuatan dan Penerapan *Standard Sanitation Operating Procedure* dan Tata Letak Ruang Produksi pada Produksi Kerupuk Ikan Payus “Pamurbaya” Surabaya

Assistance in the Creation and Implementation of Standard Sanitation Operating Procedure and Production Room Layout in the Production of Payus “Pamurbaya” Fish Crackers in Surabaya

Nove Kartika Erliyanti^{1*}, Andre Yusuf Trisna Putra²

¹Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, Surabaya

²Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, Surabaya

Korepondensi penulis : nove.kartika.nke.tk@upnjatim.ac.id

Article History:

Received: 31 Agustus 2023

Revised: 17 September 2023

Accepted: 02 Oktober 2023

Keywords: Layout, Payus fish crackers, SSOP

Abstract: *Standard Sanitation Operating Procedures (SSOP) and the production process layout play an essential role in food production so that product quality complies with standards and food safety. The problem faced by the partner (UD Sumber Rejeki) is that there is no SSOP and a good production space layout. This community service (PkM) aims to assist partners in making SSOP and production space layouts so that the products produced comply with quality and food safety standards. The methods used are the active participation approach (partners play an active role during PkM), the activity orientation approach (assisting partners in making SSOP and production space layout), and the SSOP implementation approach and production space layout. The result of this PkM is the enthusiasm and activeness of partners during assistance in making SSOP and layout of production space. Another result is the availability of SSOP and the layout of the production room, which is placed in the production room.*

Abstrak

Standard Sanitation Operating Procedure (SSOP) dan tata letak proses produksi mempunyai peran yang penting dalam produksi makanan agar kualitas produknya sesuai dengan standard dan keamanan pangan. Permasalahan yang dimiliki oleh mitra (UD Sumber Rejeki) adalah belum adanya SSOP dan tata letak ruang produksi yang baik. Tujuan dari pengabdian kepada masyarakat (PkM) ini adalah mendampingi mitra dalam pembuatan SSOP dan tata letak ruang produksi agar produk yang dihasilkan sesuai dengan standard, baik kualitas maupun keamanan pangannya. Metode yang digunakan adalah pendekatan partisipasi aktif (mitra berperan aktif saat PkM), pendekatan orientasi kegiatan (pendampingan mitra dalam pembuatan SSOP dan tata letak ruang produksi), dan pendekatan penerapan SSOP dan tata letak ruang produksi. Hasil dari PkM ini adalah antusiasnya dan aktifnya mitra selama pendampingan pembuatan SSOP dan tata letak ruang produksi. Hasil lainnya adalah tersedianya SSOP dan tata letak ruang produksi yang diletakkan pada ruang produksi.

Kata Kunci: Kerupuk ikan payus, SSOP, Tata letak

* Nove Kartika Erliyanti, nove.kartika.nke.tk@upnjatim.ac.id

PENDAHULUAN

Sumber daya alam perikanan di Indonesia mempunyai potensi yang besar dan bernilai ekonomis tinggi. Hal ini dikarenakan jumlah ikan di Indonesia yang banyak dengan berbagai jenis ikan. Hasil ikan yang melimpah mempunyai peluang yang besar untuk dimanfaatkan dan dapat mengatasi permasalahan ekonomi masyarakat di wilayah pesisir, salah satunya adalah wilayah pesisir Surabaya. Produksi ikan laut dan ikan darat di Surabaya pada tahun 2018 terdiri dari ikan laut (8151,50 ton) dan ikan darat (tambak: 6956,58 ton, air tawar: 1104,94 ton, dan perairan umum (91,80 ton) (www.bps.go.id). Beberapa hasil ikan seperti bandeng 5045,36 ton, udang putih 362,64ton, udang windu 230,21 ton, udang vannamei 824,98ton, dan lain-lain 493,39 ton (www.bps.go.id). Potensi hasil perikanan yang besar di Surabaya ini memberikan peluang usaha yang tinggi dalam pengolahan ikan tersebut (Erliyanti dkk. 2020);(Putra, Erliyanti, and Wikartika 2021). Salah satu wilayah di Surabaya yang mempunyai usaha pengolahan hasil perikanan yang tumbuh subur adalah di Pantai Timur Surabaya (Pamurbaya). Usaha hasil pengolahan perikanan adalah kerupuk ikan payus. Kerupuk ikan payus merupakan salah satu produk unggulan dari pengolahan hasil perikanan di Pamurbaya, tepatnya adalah di Kelurahan Gunung Anyar Tambak. Ikan payus (*Elops hawaiiensis*) biasanya dikenal dengan nama ikan bandeng laki (Prayitno dan Susanto, 2001).

Usaha Dagang (UD) Sumber Rejeki merupakan Usaha Kecil Menengah (UKM) yang memproduksi kerupuk ikan payus di Pamurbaya. UD Sumber rejeki membawahi 10 anggota UKM di wilayah tersebut, harapannya adalah agar produksi kerupuk ikan payus lebih terorganisir dan dapat terdaftar secara legal. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik UD Sumber Rejeki, bahwa selama ini proses produksi kerupuk ikan payus belum mempunyai *Standard Sanitation Operating Porcedure* (SSOP) yang sesuai kriteria dan hanya mengandalkan instruksi secara tradisional (berbicara satu sama lain). Peralatan yang digunakan juga belum terdapat SSOP secara jelas. SSOP memegang peranan penting dalam produksi makanan terutama dalam kualitas produk dan dalam pemenuhan standard jaminan keamanan pangan (Ardhanawinata dkk. 2023). SSOP merupakan suatu pedoman yang berisikan beberapa standard operasional prosedur yang dimiliki oleh industri makanan atau badan usaha lainnya yang bertujuan untuk memastikan bahwa semua proses produksi (penggunaan saran dan tindakan) yang sudah dilaksanakan sesuai standard melalui kegiatan higienis dan sanitasi. Permasalahan yang sering muncul pada produksi kerupuk ikan payus adalah beberapa karyawan yang terlibat beberapa kali bertanya tentang cara penanganan bahan baku dan cara menggunakan peralatan yang ada di ruang produksi.

Permasalahan lain yang timbul di UD Sumber Rejeki adalah tata letak ruang produksi selama ini masih belum tertata dengan rapi, baik, dan teratur. Semua proses produksi hanya dilakukan pada satu ruangan, hal ini mengakibatkan jalannya proses produksi akan terhambat. Tata letak ruang produksi yang kurang teratur dapat mengakibatkan pemborosan baik dari segi tenaga, waktu, dan biaya (Wijayanti, Nova, and Suroso 2021).

Berdasarkan uraian di atas, maka dilakukan pendampingan pembuatan dan penerapan SSOP dan tata letak ruang produksi pada produksi kerupuk ikan payus. Tujuan dari kegiatan ini adalah sebagai upaya peningkatan kualitas dan kuantitas proses produksi kerupuk ikan payus melalui pembuatan dan penerapan SSOP dan tata letak ruang produksi. SSOP dan tata letak ruang produksi yang tepat, baik, dan benar berpotensi dalam peningkatan kualitas produksi yang sesuai dengan *Good Manufacturing Practice* (GMP) (Ratna and Aminullah 2022). SSOP dan tata letak ruang produksi yang telah dibuat akan dimasukkan ke dalam figura dan diletakkan di masing-masing tempat yang membutuhkan SSOP dan tata letak ruang produksi.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) ini bertempat di UD Sumber Rejeki Kelurahan Gunung Anyar Tambak Kota Surabaya. Metode pelaksanaan pada PkM ini dilaksanakan dalam beberapa pendekatan dan komunikasi dua arah antara mitra dengan tim PkM. Beberapa metode yang digunakan pada kegiatan PkM ini adalah metode pendekatan partisipasi aktif, pendekatan orientasi kegiatan, pendekatan penerapan SSOP dan tata letak ruang produksi, dan pendekatan kemandirian. Pendekatan partisipasi aktif ditujukan kepada peran dan partisipasi mitra yang aktif dalam kegiatan PkM. Pendekatan orientasi ini lebih ditekankan ke keterlibatan mitra secara langsung selama proses pendampingan pembuatan SSOP dan tata letak ruang produksi. Mitra akan melakukan langsung dalam pembuatan SSOP dan tata letak ruang produksi yang telah dijelaskan dan diberikan contoh oleh tim PkM. Pendekatan penerapan SSOP dan tata letak ruang produksi ini dilaksanakan antara mitra dan tim PkM dalam menerapkan SSOP dan tata letak ruang produksi yang telah dibuat dengan meletakkan ke dalam figura. Figura yang berisi SSOP dan tata letak ruang produksi akan diletakkan di beberapa tempat agar dapat dilihat secara jelas oleh pemilik usaha produksi kerupuk ikan maupun karyawan UD Sumber Rejeki. Pendekatan kemandirian ditujukan untuk mengetahui hasil dan mengevaluasi keberhasilan kegiatan PkM ini. Tujuannya adalah ketika PkM telah selesai, mitra masih mampu membuat dan menerapkan SSOP dan tata letak ruang produksi secara mandiri. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada

masyarakat secara garis besar disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

HASIL

1. Pendampingan Pembuatan *Standard Sanitation Operating Procedure* (SSOP) Proses Produksi Ikan Payus di UD Sumber Rejeki

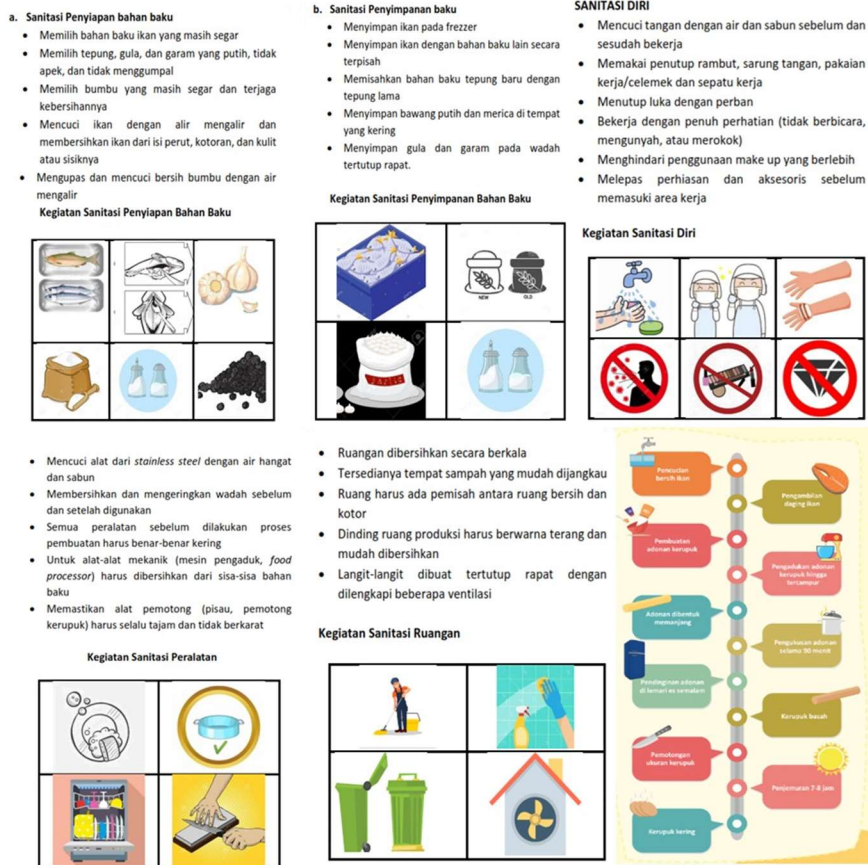
Standard Sanitation Operating Procedure (SSOP) tentang produksi kerupuk ikan payus di UD Sumber Rejeki merupakan prosedur atau tindakan yang dilakukan secara kronologis (bertahap) dalam menyelesaikan suatu kegiatan dengan tujuan untuk menghasilkan produksi yang sesuai. Pembuatan SSOP pada UD Sumber Rejeki terdiri dari SSOP bahan baku, diri, peralatan, resep, dan ruangan. Kegiatan pendampingan pembuatan SSOP ini pertama kali dilakukan dengan memberikan materi yang dikemas dengan menarik (tulisan dan visualisasi gambar), sehingga mitra mudah memahami apa yang disampaikan oleh tim PkM. Mitra kemudian didampingi oleh tim PkM untuk melakukan pembuatan SSOP secara mandiri setelah mendapatkan penjelasan dari tim PkM. Tujuan pembuatan SSOP ini adalah untuk menghindari kesalahan atau kegagalan dalam melakukan suatu tindakan atau pekerjaan. Pembuatan SSOP ini disajikan dalam bentuk poin langkah-langkah prosedur dan dalam bentuk gambar. Pendampingan pembuatan SSOP disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Pendampingan Pembuatan SSOP

Pada Gambar 2 terlihat bahwa mitra sangat serius dan antusias dalam memperhatikan dan mendengarkan penjelasan dari tim PkM saat pendampingan tentang pembuatan SSOP. Mitra juga bertambah wawasannya bahwa adanya SSOP itu sangat penting yang sering diabaikan. Mitra akan tetap didampingi oleh tim PkM dan selama pendampingan terjadi diskusi yang menarik. Penerapan SSOP dalam industri pangan sangat diperlukan guna menjaga dan mempertahankan higienitas, mutu dan kualitas, dan mencegah agar produk pangan tidak terkontaminasi yang bisa menimbulkan bahaya kesehatan bagi manusia apabila dikonsumsi dari bahan baku, proses produksinya, pengendalian dan penggunaan sarana produksi, sampai ke pemasaran produk (Indriani, Apriantini, and Suryati 2021). Salah satu persyaratan untuk mendapatkan sertifikat ISO 9000:2008 tentang standar sistem manajemen mutu internasional adalah dengan adanya SSOP (Putri, dkk., 2019). SSOP yang telah dibuat oleh mitra dengan pendampingan tim PkM disajikan pada Gambar 3. SSOP proses produksi kerupuk ikan payus yang telah dibuat, kemudian dicetak dan dimasukkan ke dalam figura. Figura tersebut kemudian diletakkan di beberapa ruang produksi dan peralatan sesuai dengan kebutuhannya. Hasil SSOP yang dicetak disajikan pada Gambar 4.

Pendampingan Pembuatan dan Penerapan Standard Sanitation Operating Procedure dan Tata Letak Ruang Produksi pada Produksi Kerupuk Ikan Payus "Pamurbaya" Surabaya



Gambar 3. Standard Sanitation Operating Procedure (SSOP) Proses Produksi Kerupuk Ikan Payus pada UD Sumber Rejeki



Gambar 4. Peletakkan (SSOP) Proses Produksi Kerupuk Ikan Payus di ruang Produksi UD Sumber Rejeki

Mitra juga akan menerapkan SSOP yang telah dibuat untuk proses produksi kerupuk ikan payus agar proses produksi berjalan dengan lancar, lebih efektif dan efisien. Ketersediaan SSOP dapat menghasilkan produk yang berkualitas atau bermutu baik, seragam, dan sistem keamanan produksi pangan dapat terjamin dengan baik dan sesuai standar (Ristyanti and Masithah 2021).

2. Pendampingan Pembuatan Tata Letak Ruang Produksi Kerupuk Ikan Payus di UD Sumber Rejeki

Penataan ruang produksi kerupuk ikan payus di UD Sumber Rejeki merupakan salah satu strategi dalam menerapkan/mengaplikasikan manajemen produksi yang benar dan tepat, khususnya pada tata letak peralatan dan sarana produksi yang berada pada ruang produksi. Tata letak ruang produksi dibuat dengan baik dan benar ini mempunyai tujuan yaitu agar peralatan produksi tidak bercampur dengan peralatan rumah tangga dan proses produksi dapat berjalan dengan efektif dan efisien. Tata letak ruang produksi dibuat dalam bentuk poster yang dicetak dan ditempatkan dalam figura. Poster tersebut kemudian diletakkan di beberapa tempat pada ruang produksi ikan payus.

Pada kegiatan pendampingan pembuatan tata letak ruang produksi ini, pihak mitra berdiskusi dengan pihak tim PkM tentang keinginan mitra dalam menentukan ruangan produksi (tempat bahan baku, tempat penyimpanan peralatan produksi, tempat utama proses produksi, dan tempat penjemuran kerupuk ikan payus). Ruang produksi terdiri dari dua lantai, lantai pertama digunakan untuk ruang produksi utama dan tempat penyimpanan peralatan serta bahan baku, sedangkan lantai dua digunakan untuk menjemur kerupuk ikan payus yang telah dipotong-potong. Hasil diskusi tersebut kemudian direalisasikan dalam bentuk gambar atau denah. Mitra juga berperan aktif dalam membuat gambar tata letak ruang produksi tersebut melalui menyimak penjelasan dan arahan dari tim PkM. Pendampingan pembuatan tata letak ruang produksi kerupuk ikan payus di UD Sumber Rejeki disajikan pada Gambar 5.

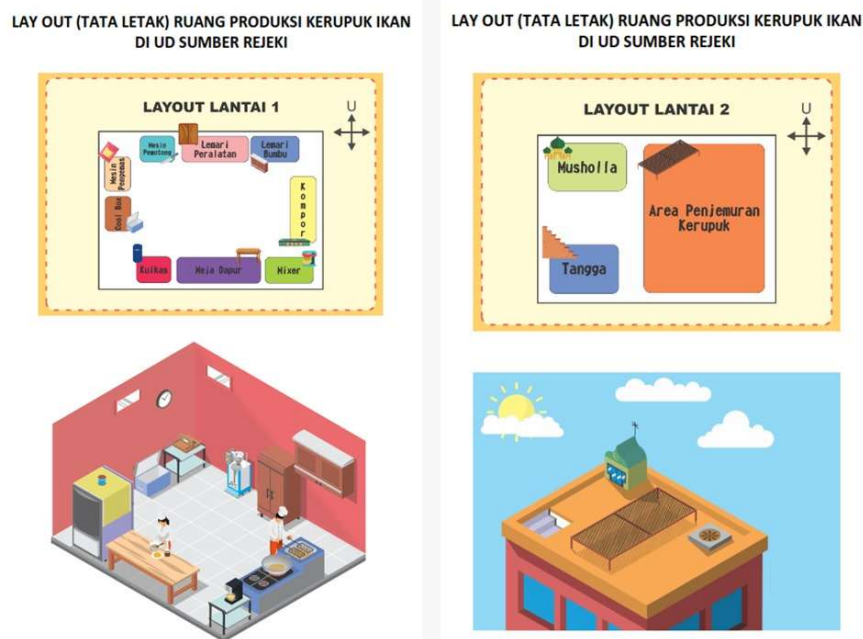


Gambar 5. Pendampingan Tata Letak Ruang Produksi Kerupuk Ikan Payus di UD Sumber Rejeki

Tata letak ruang produksi yang kurang teratur dapat menyebabkan pemborosan pada proses produksi (Wijayanti, Nova, and Suroso 2021). Hal ini dikarenakan tata letak ruang produksi yang kurang efektif dan efisien, misalnya letak bahan baku dan letak proses produksi yang terlalu jauh dapat menyebabkan pemborosan baik dari segi waktu, tenaga, dan biaya. Tata letak ruang produksi

dikatakan efektif dan efisien apabila dapat memberikan kontribusi pada suatu industri dalam mencapai strategi untuk menunjang usahanya dengan biaya yang serendah mungkin dan respon yang tepat dan cepat (Wijayanti, Nova, and Suroso 2021). Sebagian besar tata letak ruang produksi pada UKM kerupuk masih menggunakan konsep tradisional dan masih fokus pada pemenuhan jumlah produk, sedangkan kualitas atau mutu dari suatu produk masih belum menjadi fokus utama (Herlambang, Asmawati, and Haryono 2018). Upaya peningkatan syarat kualitas pangan dapat menggunakan cara membuat dan menerapkan tata letak ruang produksi yang efektif dan efisien.

Tata letak ruang produksi dibuat dengan visualisasi gambar yang sederhana namun menarik dalam bentuk poster. Poster tata letak ruang produksi menyajikan denah atau gambar sederhana dalam menata peralatan utama dan penunjang produksi, bahan baku, dan tempat penjemuran kerupuk agar bersih dan nyaman sehingga memperlancar jalannya proses produksi kerupuk ikan payus. Pengadaan poster untuk mitra bertujuan untuk mengingatkan mitra agar senantiasa melakukan pemisahan peralatan rumah tangga dan produksi sehingga proses produksi dapat berjalan dengan efektif dan efisien. Poster diletakkan pada dinding di ruang produksi. Poster tata letak ruang produksi disajikan pada Gambar 6.



Gambar 6. Tata Letak Ruang Produksi Kerupuk Ikan Payus pada UD Sumber Rejeki

Adanya tata letak ruang produksi di UD Sumber Rejeki, mitra mulai menerapkan tata letak ruang produksi tersebut. Penerapan tata letak ruang produksi oleh mitra disajikan pada Gambar 7.



Gambar 7. Penerapan Tata Letak Ruang Produksi Kerupuk Ikan Payus pada UD Sumber Rejeki

KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah pendampingan pembuatan *Standard Sanitation Operating Procedure* dan tata letak ruang produksi telah berhasil dan dilaksanakan dengan baik. Kegiatan ini dapat membantu mitra dalam meningkatkan proses produksi kerupuk ikan payus baik dari segi kuantitas dan kualitas produk yang sesuai dengan GMP melalui penerapan SSOP dan tata letak ruang produksi. Pada kegiatan ini, mitra juga sangat antusias dan berpartisipasi aktif serta dapat menerapkan secara mandiri SSOP dan tata letak proses produksi.

PENGAKUAN

Ucapan terima kasih disampaikan kepada UD Sumber Rejeki yang telah bersedia menjadi mitra dan menyediakan waktu dan tempat dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR REFERENSI

- Ardhanawinata, Adlina, Irman Irawan, Henny Pagoray, Bagus Fajar Pamungkas, and Ita Zuraida. 2023. "PENERAPAN SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) Pada Proses Pembuatan Amplang di BDS Snack, Balikpapan, Kalimantan TimurP." *Media Teknologi Hasil Perikanan* 11, no. 1: 18–24.
- Erliyanti, Nove Kartika, Andre Yusuf Trisna Putra, Ira Wikartika, Dika Prasetyo, Rangga Kurnia Putra, and Norizul Inayah. 2020. "Penerapan Dan Peningkatan Sanitasi Makanan Pada Produksi Kerupuk Ikan Di Ud Sumber Rejeki Kelurahan Gunung Anyar Tambak Kota Surabaya." *LOGISTA - Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat* 4, no. 2: 41. <https://doi.org/10.25077/logista.4.2.41-47.2020>.
- Herlambang, Arif, Endah Asmawati, and Yon Haryono. 2018. "Implementation of Good Food Production Method for Kerupuk Household Industry in Sidoarjo." *Agrokreatif Jurnal Ilmiah*

- Pengabdian Kepada Masyarakat* 4, no. 1: 31. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.4.1.31-37>.
<https://surabayakota.bps.go.id/statictable/2020/04/29/662/produksi-ikan-laut-dan-ikan-darat-ton-2005-2018.html>, diakses pada tanggal 01 Oktober 2023
<https://surabayakota.bps.go.id/statictable/2020/04/29/665/-produksi-ikan-darat-menurut-tempat-penangkapan-dan-jenis-ikan-2013-2018.html>, diakses pada tanggal 01 Oktober 2023
- Indriani, V., A. Apriantini, and T. Suryati. 2021. "Penerapan GMP Dan SSOP Dalam Proses Produksi Rendang Daging Di Produsen Rendang Istana Rendang Jambak." *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan* 9, no. 3: 127–37. <https://doi.org/10.29244/jipthp.9.3.127-137>.
- Nia Ariani Putri, Zulfatun Najah, Zulmaneri, and Taufik Hidayat. 2019. "Perancangan SOP (*Standar Operating Procedure*) Proses Produksi Ampang di Sentra Industri Kecil Hasil Pertanian dan Kelautan (SIKHPK) Teritip, Balikpapan." *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan* 4, no. 2: 57–64. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v4i2.3147>.
- Prayitno, S., and Susanto, T. *Teknologi Tepat Guna: Kupang dan Produk Olahannya*, cet.1. Yogyakarta: Kanisius, 2001, ISBN: 9796729679.
- Putra, Andre Yusuf Trisna, Nove Kartika Erliyanti, and Ira Wikartika. 2021. "Edukasi Pengetahuan Sanitasi Pada Produksi Kerupuk Ikan Di Ud Sumber Rejeki Surabaya." *LOGISTA - Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat* 5, no. 1: 240. <https://doi.org/10.25077/logista.5.1.240-247.2021>.
- Ratna, Aditha Maharani, and Moh Wahyu Aminullah. 2022. "Renovasi Layout Sanitasi Kerupuk Ikan Sarden Dahlia Di Desa Air Itam Kecamatan Jejawi, Kabupaten Ogan Komering Ilir." *Ikra-Ith Abdimas* 5, no. 3: 139–43. <https://doi.org/10.37817/ikra-ithabdimas.v5i3.2225>.
- Ristyanti, Erni, and Endang Dewi Masithah. 2021. "Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) Pada Proses Pembekuan Cuttlefish (*Sepia Officinalis*) Di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah." *Journal of Marine and Coastal Science* 10, no. 1: 1–17. <https://e-journal.unair.ac.id/JMCS/article/view/25603>.
- Wijayanti, Aulia Tri, Tyas Septia Nova, and Hastawati Chrisna Suroso. 2021. "PerancanganUlang Tata Letak Fasilitas (Re-Layout) Pada Produksi Kerupuk Di UD. Sekar." *Jurnal Teknologi Industri* 1, no. 1: 159–69.