

Unit Pengolahan Ikan Wajib Memiliki Sertifikat Kelayakan Pengolahan

Daniel H. Ndahawali

Politeknik Kelautan dan Perikanan Bitung
Jl. Tandurusa Kotak Pos. 12 BTG/Bitung Sulawesi Utara

ABSTRACT

The quality of end product is determined by various aspects ranging from upstream to downstream, the overall aspects of food quality and safety concerns must be implemented with responsible ways. This intended to reduce or more possible to eliminate things that can make the product unsafe for consumption, where the ownership Certificate of Eligibility Processing (SKP) of Fish can be an indicator that has met requirements of eligibility basic feasibility of a Fish Processing Unit (UPI) in carrying out the implementation of quality assurance and safety of fishery products. By having SKP, Fish Processing Unit has received government recognition that the production process that takes place in it has been implementing Good Manufacturing Practices (GMP), as well as meet the requirements of the Standard Sanitation Operating Procedures (SSOP) and Good Hygiene Practices (GHP).

I. Pendahuluan

Menjamin keamanan pangan dalam rangka melindungi kesehatan masyarakat dan meningkatkan pertumbuhan ekonomi merupakan tantangan besar bagi negara maju maupun negara berkembang. Berbagai bentuk upaya untuk memperkuat sistem keamanan pangan telah dilakukan oleh banyak negara, terutama dalam mencegah dan mengurangi penyakit yang disebabkan oleh pangan. Selain itu, kepedulian terhadap kesehatan masyarakat terus meningkat seiring dengan banyaknya pemberitaan mengenai produk pangan yang terkontaminasi cemaran mengakibatkan gangguan terhadap kesehatan manusia. Pada kenyataannya cemaran dapat terjadi di sepanjang rantai pangan, dimana keberadaan cemaran dalam pangan mungkin ada akibat dari kontaminasi lingkungan. Tahapan produksi Menurut Sulistijowati, dkk (2011), produk perikanan merupakan salah satu jenis pangan yang perlu mendapat perhatian terkait dengan keamanan pangan. Mengingat di satu sisi, Indonesia merupakan negara maritim terbesar di Asia Tenggara sehingga sektor perikanan memegang peranan penting dalam penyediaan lapangan kerja, sumber pendapatan nelayan dan sumber devisa negara. Namun di sisi yang dimaksud adalah sejak dari pengadaan bahan baku, proses, pengolahan, pengemasan, transportasi hingga penyimpanan.

lain, produk perikanan dapat menjadi media perantara bagi bakteri patogen dan parasit yang dapat menginfeksi dan menyebabkan penyakit pada manusia. Oleh karena itu jelaslah bahwa keamanan pangan harus menjadi perhatian mendasar bagi kesehatan publik dan mendukung kepentingan perdagangan/ekspor. Dengan demikian produk perikanan perlu ditangani dengan benar dari hulu ke hilir melalui penerapan *good practice* di setiap lini untuk menjamin mutu dan keamanannya.

Dalam Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan dan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perikanan serta Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang keamanan mutu dan gizi pangan telah ditetapkan agar produk pangan dalam hal ini hasil perikanan yang dipasarkan untuk dikonsumsi manusia harus memenuhi persyaratan-persyaratan yang ditetapkan sehingga dapat menjamin kesehatan manusia. Di bidang perikanan untuk menjamin mutu dan keamanan produk perikanan, sesungguhnya Indonesia telah mewajibkan rantai pasok perikanan wajib menerapkan sistem mutu melalui Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) berdasarkan konsep HACCP sejak tahun 1998, namun kenyataannya masih terdapat produk perikanan yang ditolak di Amerika Serikat. Hasil penelitian Rinto dalam Rahmawaty, dkk (2014) menunjukkan

terdapat 146 kasus penolakan dari FDA (*Food and Drug Administration*). Sebanyak 64% kasus penolakan disebabkan adanya bakteri patogen maupun toksin yang dihasilkan seperti histamin, 26% disebabkan filthy, 6% disebabkan residu kimia, dan 4% disebabkan misbranding.

Dari contoh kasus di atas, maka untuk mengurangi atau menekan kerugian yang ada seyogyanya Industri Pengolahan Ikan yang merupakan kegiatan ekonomi menggunakan unit pengolahan ikan sebagai tempat untuk mengolah ikan dengan menggunakan peralatan penanganan dan pengolahan ikan, sehingga menjadi produk dengan nilai yang lebih tinggi wajib memiliki dan menerapkan sistem majamenen keamanan pangan yang mencakup *Good Manufacturing Practices* (GMP), *Standard Sanitation Operating Procedure* (SSOP) dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dimana Sertifikat Kelayakan Pengolahan Ikan menjadi jaminan bahwa Unit Pengolahan Ikan baik yang di laut maupun di darat telah menerapkan prinsip-prinsip penanganan dan pengolahan yang tepat dan benar.

II. Unit Pengolahan Ikan Wajib Memiliki Sertifikat Pengolahan Ikan (SKP)

Semua industri pengolahan ikan dari skala besar, menengah, kecil sampai rumah tangga harus memiliki Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP), dimana hal ini untuk mendorong pengusaha menjalankan usahanya secara higienis serta melindungi konsumen agar terhindar dari makanan olahan ikan menggunakan bahan-bahan berbahaya. Sebagaimana penyampaian Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (P2HP) Saut Hutagalung, bahwa sampai dengan Tahun 2013 tercatat jumlah usaha pengolahan ikan di Indonesia sebanya 63.887 unit terdiri dari 917 unit skala menengah-besar dan 62.272 unit skala kecil. Ditambahkan oleh Dirjen P2HP sampai dengan bulan April 2015 jumlah SKP yang telah diterbitkan sebanyak 3.022 sertifikat terdiri atas 2.906 sertifikat untuk UPI skala menengah-besar dan 116 sertifikat untuk UPI skala mikro-kecil (<http://www.harianjogja.bisnis.com>. Sertifikat Kelayakan Pengolahan Gratis bagi 2.000 UKM-Bisnis.com)

Kewajiban setiap Unit Pengolahan Ikan untuk memiliki Sertifikat Pengolahan Ikan sebagaimana diamanatkan dalam beberapa regulasi pemerintah sebagai berikut :

- a. Undang-Undang Nomor 45 tahun 2009 tentang Perikanan Pasal 20 ayat (3) setiap orang yang melakukan penanganan dan pengolahan ikan wajib memenuhi dan menerapkan persyaratan kelayakan pengolahan ikan, sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan, dan ayat (4) bahwa setiap orang memenuhi dan menerapkan persyaratan kelayakan pengolahan ikan sebagaimana dimaksud pada ayat (3);
- b. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan, Pasal 2 ayat (1) Setiap orang yang bertanggung jawab dalam penyelenggaraan kegiatan pada rantai pangan yang meliputi proses produksi, penyimpanan, pengangkutan dan peredaran pangan wajib memenuhi persyaratan sanitasi sesuai ketentuan peraturan perundangan yang berlaku, dan ayat (2) Persyaratan sanitasi sebagaimana dimaksud ayat 1 diatur lebih lanjut oleh Menteri yang bertanggung jawab di bidang kesehatan yang meliputi antara lain: a) sarana dan/atau prasarana; b) penyelenggaraan kegiatan;
- c. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 Tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan, Pasal 5 ayat (3) Sertifikat penerapan HACCP dapat diberikan kepada Unit Pengolahan Ikan apabila telah terdapat SKP dan telah menerapkan konsepsi HACCP, dan ayat (4) SKP diterbitkan oleh Dirjen P2HP sebagai hasil pembinaan terhadap UPI yang telah menerapkan GMP dan memenuhi persyaratan SSOP;
- d. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/Kepmen-KP/2013 Tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi dalam Pejelasan Point (F) disebutkan Unit Pengolahan Ikan (UPI) harus memiliki sistem manajemen keamanan pangan yang mencakup *Good Manufacturing Practices* (GMP), *Standard Sanitation Operating Procedure*

- (SSOP) dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dan merapkannya;
- e. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor/Permen-KP/2016 Tentang Persyaratan dan Tata Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan, pasal 3 ayat (1) Sertifikat Kelayakan Pengolahan diberikan oleh Menteri kepada Pelaku Usaha Industri Pengolahan Ikan terhadap setiap UPI yang telah memenuhi dan menerapkan cara pengolahan ikan yang baik dan memenuhi persyaratan prosedur operasi sanitasi standar. UPI sebagaimana dimaksud meliputi kegiatan pengolahan ikan di darat maupun di atas kapal.
- f. Peraturan Dirjen P2HP Nomor 09/DJ-P2HP/2010 tentang Persyaratan, Tata Penerbitan, Bentuk, dan Format SKP, Pasal 1 ayat (3) SKP adalah sertifikat yang diberikan kepada UPI yang telah memenuhi persyaratan SSOP, dan ayat (4) Cara pengolahan ikan yang baik adalah pedoman dan tata cara pengolahan ikan yang baik untuk memenuhi persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan.
- e. Untuk memperoleh SKP dimaksud Huruf a, UPI harus:
- Memiliki Ijin Usaha Perikanan (IUP) yang diterbitkan oleh Menteri Kelautan dan Perikanan atau Gubernur atau Bupati;
 - Memiliki Surat Ijin Usaha Perdagangan (SIUP);
 - Memiliki Akta Notaris Pendirian perusahaan di bidang pengolahan (SIUP) oleh KKP, Gubernur, Bupati/Walikota (bagi badan usaha);
 - Memiliki dan menerapkan Program Persyaratan Dasar seperti : Prosedur Operasional Standard Sanitasi (POSS) dan Cara Pengolahan Yang Baik (CPB), secara konsisten sesuai dengan Keputusan Menteri Kelautan Dan Perikanan Nomor KEP.01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi;
 - Melakukan proses produksi secara aktif, minimal 12 hari kerja dalam satu bulan.

III. Persyaratan dan Tata Cara Mendapatkan Sertifikat Pengolah Ikan (SKP)

3.1 Persyaratan SKP

Berdasarkan Peraturan Dirjen Pengolahan dan pemasaran Hasil Perikanan Nomor Per.09/DJ-P2HP/2010, persyaratan UPI untuk mendapatkan Sertifikat Kelayakan Pengolahan, sebagai berikut :

- a. Setiap Unit Pengolahan Ikan (UPI) baik yang dimiliki oleh perorangan maupun badan usaha wajib memiliki Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP);
- b. Ruang Lingkup SKP meliputi tempat/unit yang melakukan pengolahan, pengemasan, dan/atau penyimpanan;
- c. SKP dalam satu unit manajemen dibedakan berdasarkan jenis olahan dan/atau potensi bahaya (*hazard*) yang berbeda;
- d. Mempekerjakan sekurang-kurangnya 1 (orang) penanggung jawab mutu yang mempunyai Sertifikat Pengolah Ikan (SPI) yang diterbitkan oleh Direktur Jenderal;

Selanjutnya ditambahkan dalam Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor/Permen-KP/2016 Tentang Persyaratan dan Tata Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan, Penerapan Cara Pengolahan Ikan yang Baik pada UPI paling sedikit meliputi:

- Seleksi Bahan Baku;
- Penanganan dan Pengolahan;
- Bahan Tambahan/ Penolong dan Bahan Kimia;
- Pengemasan;
- Penyimpanan; dan/atau
- Distribusi.

Persyaratan Prosedur Operasi Sanitasi Standar paling sedikit meliputi :

- Keamanan air dan es;
- Kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan;
- Pencegahan kontaminasi silang;
- Menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet;
- Proteksi dari bahan-bahan kontaminan;
- Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar;

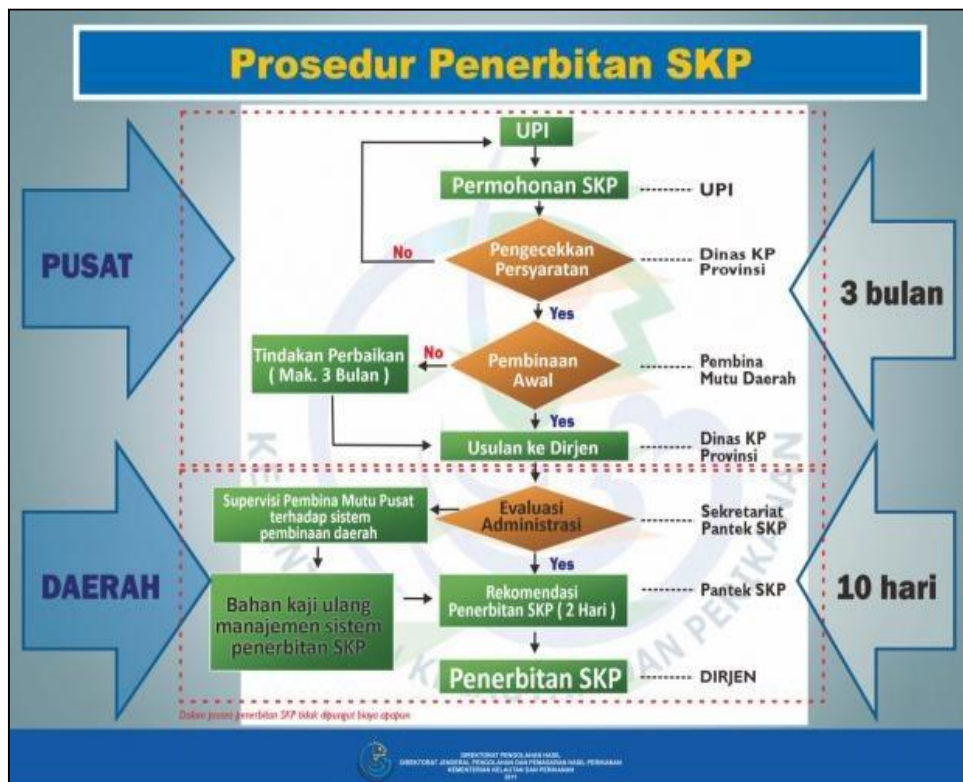
- Pengawasan kondisi kesehatan personil; dan Pengendalian

3.2 Tata Cara Penerbitan SKP

Berdasarkan Peraturan Dirjen Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan Nomor Per.09/DJ-P2HP/2010 Tentang Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan, Tata cara Penerbitan SKP yaitu sebagai berikut:

- UPI mengajukan permohonan SKP kepada Direktur Jenderal u.p. Kepala Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi dengan melampirkan persyaratan sebagaimana dimaksud angka 1 huruf e butir 1 dan butir 2;
- Berdasarkan permohonan dimaksud huruf a selambat-lambatnya 5 (lima) hari kerja setelah surat permohonan diterima, Kepala Dinas menugaskan Pembina Mutu Daerah terdaftar untuk melakukan pembinaan awal terhadap UPI Pemohon;
- Apabila hasil pembinaan awal tidak memenuhi syarat maka UPI yang

- bersangkutan diberi kesempatan melakukan tindakan perbaikan dalam kurun waktu maksimal 2 kali 3 bulan sampai memenuhi syarat dengan mengajukan surat permintaan;
- Berdasarkan hasil pembinaan awal dan tindakan perbaikan Kepala Dinas mengusulkan UPI yang telah memenuhi persyaratan kepada Direktur Jenderal dengan melampirkan laporan hasil pembinaan awal dan laporan tindakan perbaikan;
- Direktur Jenderal menugaskan Tim Pembina Mutu Pusat terdaftar untuk melakukan kunjungan lapangan selambat-lambatnya 5 (lima) hari kerja;
- Direktur Jenderal memberikan nomor pendaftaran kepada Pembina Mutu Pusat dan Daerah;
- Dalam melaksanakan tugas sehari-hari proses penerbitan SKP, Direktur Jenderal menetapkan Panitia Teknis SKP;
- Tim Pembina Mutu melakukan kunjungan lapang untuk melakukan evaluasi sebagaimana disebutkan pada angka 1 butir e;



Gambar 01. Prosedur Penerbitan



Gambar 2. Contoh Sertifikat SKP

- i. Unit Pengolahan Ikan melakukan tindakan perbaikan terhadap ketidaksesuaian selambat-lambatnya 3 bulan, dan melaporkan hasil tindakan perbaikan kepada Direktur Jenderal melalui Kepala Dinas setelah dilakukan kunjungan lapang oleh Tim Pembina Mutu Daerah;
- j. Direktur Jenderal menugaskan Tim Pembina Mutu Pusat untuk mengevaluasi laporan tindakan perbaikan;
- k. Berdasarkan rekomendasi Panitia Teknis SKP, Direktur Jenderal menerbitkan SKP;
- l. Apabila dalam jangka waktu 3 bulan sebagaimana dimaksud huruf i, UPI yang bersangkutan belum memenuhi persyaratan maka UPI tersebut harus mengajukan permohonan SKP kembali dengan proses mulai dari angka 2 huruf a;
- m. Klasifikasi SKP terdiri dari 2 (dua) kategori yaitu, lulus dan dinyatakan tidak lulus;

- n. Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP) berlaku selama 2 (dua) tahun dan selambat-lambatnya setelah 14 hari kerja dilakukan kunjungan lapang untuk memperbaharui SKP atau membekukan SKP apabila dari hasil kunjungan lapang tidak memenuhi persyaratan seperti ketentuan dalam Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor KEP.01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi;
- o. Kunjungan lapang oleh Tim Pembina Mutu Pusat terdaftar dapat dilakukan sebelum masa dua tahun apabila ada permintaan dari Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan;
- p. Bagi UPI yang dinyatakan tidak lulus dan/atau dibekukan dapat mengajukan permohonan untuk dilakukan kunjungan lapang ulang dalam rangka mendapatkan SKP dengan mengajukan permohonan dan mengikuti persyaratan (angka 1) dan tata cara (angka 2);
- q. Biaya Penerbitan SKP dibebankan kepada APBN Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan.

IV. Penutup

Kualitas dari suatu produk akhir suatu produk sangat ditentukan oleh berbagai aspek mulai dari hulu hingga hilir, keseluruhan aspek menyangkut mutu dan keamanan pangan yang harus dilaksanakan secara bertanggung jawab. Hal tersebut dilakukan untuk mengurangi atau lebih memungkinkan menghilangkan hal-hal yang dapat menjadikan produk tidak aman untuk dikonsumsi, dimana kepemilikan Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP) Ikan bisa menjadi indikator telah terpenuhinya syarat kelayakan dasar dari Unit Pengolahan Ikan (UPI) dalam melaksanakan penerapan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan. Dengan memiliki Sertifikat

Kelayakan Pengolahan maka suatu UPI telah mendapat pengakuan pemerintah bahwa proses produksi yang berlangsung di dalamnya telah menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP), serta memenuhi persyaratan Standar Sanitasi Operasi Prosedur (SSOP) dan *Good Hygiene Practices* (GHP).

DAFTAR PUSTAKA

- <http://www.harianjogja.bisnis.com>. Sertifikat Kelayakan Pengolahan Gratis bagi 2.000 UKM-Bisnis.com.
- Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 52A/Kepmen-KP/2013 Tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
- Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan.
- Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor/Permen-KP/2016 Tentang Persyaratan dan Tata Cara dan Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan
- Peraturan Dirjen Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan Nomor : Per.09/DJ-P2HP/2010 Tentang Persyaratan, Tata Cara Penerbitan, Bentuk dan Format Sertifikat Kelayakan Pengolahan
- Rahmawaty, L., W. Rahayu, H. Kusumaningrum, 2014. Pengembangan Strategi Keamanan Produk Perikanan Untuk Ekspor ke Amerika Serikat. *Jurnal Standarisasi* Volume 16 Nomor 2, Juli 2014 Hal. 95-102.
- Sulistijowati, R., O.S. Djuenedi., J. Nurhajaty., E. Afrainto., Z. Udin. 2011. *Mekanisme Pengasapan*. Penerbit Unpad Press. 150 hal.
- Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan
- Undang-Undang Nomor 45 tahun 2009 Tentang Perikanan