

Intisari

Penelitian ini bertujuan melakukan evaluasi tingkat sanitasi dan higiene Usaha mikro dan kecil pengolahan kerupuk ikan tenggiri di Kabupaten Cilacap. Penentuan sampel dilakukan pada kecamatan yang dapat mewakili industri pengolahan mikro dan industri pengolahan kecil. Penilaian penerapan sanitasi dan higiene menggunakan kuesioner 8 kunci sanitasi dan kesesuaian *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) usaha mikro dan usaha kecil dengan Keputusan Menteri Kelautan Perikanan Nomor 52A tahun 2013. Produk dari usaha mikro dan kecil yang telah dinilai selanjutnya dilakukan analisis mutu yang meliputi uji kadar air, kadar abu, protein, lemak, karbohidrat (*by difference*), TBA (*Thiobarbituric Acid*), dan uji TPC (*Total Plate Count*). Hasil perhitungan kuesioner sampel kerupuk ikan tenggiri usaha mikro menunjukkan nilai rata – rata sebesar 2,22 yang berarti tingkat sanitasi dan higiene kurang baik dan hasil perhitungan kuesioner sampel kerupuk ikan tenggiri usaha kecil menunjukkan nilai rata – rata sebesar 3,07 yang berarti tingkat sanitasi dan higiene sudah cukup baik. Hasil Kesesuaian SSOP unit usaha mikro dan kecil pengolahan kerupuk ikan tenggiri dengan KEPMEN-KP/2013 No. 52 A menunjukkan bahwa sebesar 29,80 % usaha mikro dan sebesar 50,50 % usaha kecil sudah sesuai dengan Keputusan Menteri Kelautan Perikanan Nomor 52A tahun 2013. Hasil analisis sampel kerupuk ikan tenggiri menunjukkan kadar air sebesar 8,65 %, kadar protein sebesar 10,88 %, dan uji TPC sebesar $3,25 \text{ cfu/g} \times 10^3$. Hasil ini sudah sesuai standar spesifikasi SNI 01-2713-2009 tentang kerupuk ikan sedangkan uji abu sebesar 1,66 % dan uji TBA sebesar 3,31 mg.mal/kg belum sesuai standar spesifikasi SNI 01-2713-2009 tentang kerupuk ikan.

Kata kunci : kerupuk ikan tenggiri, sanitasi, higiene, analisis mutu

Abstract

The research is to evaluate level of sanitation and hygiene on micro and small sized enterprises of mackerel crackers in Cilacap regency. Sampling was taken from the districts that represent small-scale food processing industries. Eight steps of Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) and Decree of Ministry of Maritime Affairs and Fisheries No. 52 of 2013 were applied on sanitation and hygiene assessment. Quality analysis was applied to the assessed products, there were water content, ash content, protein, fat, carbohydrate (by difference), thiobarbituric acid (TBA) and total plate count (TPC) test. The Questionnaire scoring on mackerel crackers of micro sizes enterprises was 2.22 on average or below average, and small enterprises was 3.07 on average or good. Conformity results of Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) on Micro and Small-sized Enterprises in KEPMEN-KP/2013 No. 52 A were 29.80% for micro enterprises, and 50.50% for small enterprises. The quality test of mackerel cracker showed that water content of 8,65 %, protein content of 10,88 %, and TPC test of 3,25 cfu/g x 10³ were in accordance with Indonesia National Standard (SNI 01-2713-2009), however, ash content of 1,66 % and TBA test of 3,31 mg.mal/kg were not in accordance with SNI.

Keywords : mackerel crackers, sanitation, hygiene, quality analysis