

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang pangan, Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perikanan dan Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang keamanan mutu dan gizi pangan telah ditetapkan agar produk pangan, yaitu hasil perikanan yang dipasarkan untuk dikonsumsi oleh manusia harus memenuhi persyaratan yang ditetapkan sehingga dapat menjamin kesehatan manusia.<sup>1</sup> Produk perikanan itu salah satu jenis pangan yang perlu mendapat perhatian terkait dengan keamanan pangan, bagaimana pengadaan bahan baku, proses, pengolahan, pengemasan, transportasi hingga penyimpanannya.<sup>2</sup>

Produk olahan ikan adalah salah satu bentuk diversifikasi produk dengan menggunakan ikan sebagai bahan dasarnya. Pengolahan adalah salah satu kegiatan yang dilakukan untuk meningkatkan kualitas hasil perairan, baik makanan laut ataupun air tawar. Selain itu, pengolahan juga dapat memberikan nilai tambah pada produk. Produk perairan harus dihasilkan sesuai spesifikasi dan ketelitian, hal ini merupakan penerapan jaminan mutu pada saat proses pengolahan. Sehingga pengolahan disimpulkan sebagai proses mengubah atau memanipulasi bahan baku atau bahan dasar mentah, menjadi bentuk yang lebih bermanfaat dan berguna.

---

<sup>1</sup> Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang keamanan mutu dan gizi pangan.

<sup>2</sup> Daniel H Ndahawali, "Unit Pengolahan ikan Wajib Memiliki Sertifikat Kelayakan Pengolahan," *Jurnal Pojok Ilmiah* 13, no. 1 (2016): 16–21

Indonesia mempunyai sumber daya perikanan yang berlimpah dan memiliki potensi pemanfaatan yang tinggi. Ikan menjadi sumber gizi yang penting bagi kesehatan. Beberapa manfaatnya termasuk sebagai penyedia energi, mendukung pertumbuhan dan pemeliharaan tubuh, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, serta memperlancar proses fisiologis tubuh. Keunggulan dari produk ikan adalah kandungan protein yang tinggi dalam tubuhnya, dan protein itu sendiri berperan sebagai sumber energi dalam tubuh.<sup>3</sup> Daging yang ada pada ikan memiliki kandungan seluruh jenis asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh manusia, dengan nilai cerna yang tinggi. Komoditas perikanan yang rentan terhadap kerusakan atau penurunan kualitas, membutuhkan metode atau teknik pengolahan yang dapat memperpanjang umur simpan produk tersebut.<sup>4</sup> Perikanan mencakup semua kegiatan yang terkait dengan pengelolaan serta penggunaan sumber daya ikan dan habitatnya, yang meliputi tahap-tahap sebelum produksi, proses produksi, pengolahan, hingga pemasaran, semua berlangsung dalam kerangka sistem bisnis perikanan. Produk perikanan adalah salah satu jenis pangan yang perlu mendapat perhatian dengan keamanan pangan. Oleh karena itu, produk perikanan perlu penanganan dengan benar dari hulu ke hilir untuk menjamin keamanannya.

---

<sup>3</sup> Zaini Miftach, "Daya Terima Dan Komposisi Proksimat Tepung Tulang Ikan Lele Yang Mengalami Proses Perendaman Dalam Larutan Jeruk Nipis," 2018, 53–54.

<sup>4</sup> Diah Karunia Binawati 1, Ngadiani1, Vivin Andriani1, Sukarjati1, Susie Amilah1 Purity Sabila Ajiningrum1, "Sri-Nuryatin-Hamzah-Pengantar-Diversifikasi-Produk-Hasil-Perikanan-Buku-Diversifikasi-Pengembangan-Produk-Hasil-Perikanan," *Jurnal Penamas Adi Buana*, 2021.

Setiap jenis makanan yang berupa ikan utuh atau produk yang memiliki komponen ikan, termasuk juga produk yang telah diproses dengan berbagai cara yang menggunakan ikan sebagai bahan utama. Dimana hasil dari perikanan seperti ikan yang telah diproses, diolah, atau dijadikan produk akhir dalam bentuk ikan segar, ikan beku, dan produk olahan lainnya. Penanganan ikan yang dimaksud adalah sebuah rangkaian kegiatan atau perlakuan terhadap ikan tanpa mengubah struktur dan bentuk dasar. Karena sektor perikanan tersebut mempunyai potensi sebagai bagian penting dari ketahanan pangan dunia.<sup>5</sup> Berdasarkan data produksi pengolahan ikan tahun 2023, terdapat berbagai metode pengolahan yang diterapkan, seperti :

1. Penggaraman/pengeringan ikan
2. Pemindangan ikan
3. Pengasapan/pemanggang ikan
4. Peragian/fermentasi ikan
5. Pembuatan minyak ikan
6. Pengalengan ikan
7. Pengolahan rumput laut
8. Pembekuan ikan
9. Pendinginan ikan
10. Pengolahan kerupuk ikan, keripik, peyek ikan, dll.

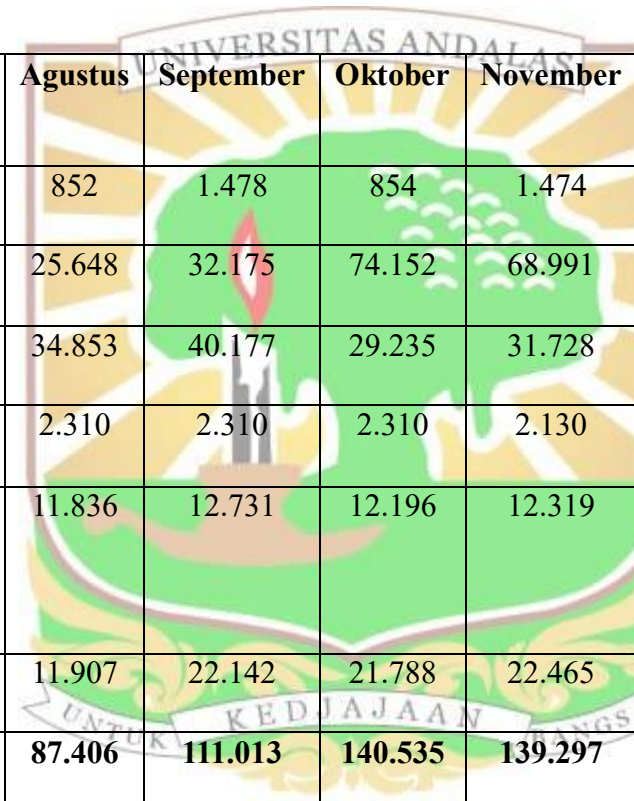
---

<sup>5</sup> Endang Ciptawati et al., "Analisis Perbandingan Proses Pengolahan Ikan Lele Terhadap Kadar Nutrisinya," *IJCA (Indonesian Journal of Chemical Analysis)* 4, no. 1 (2021): 40–46,

Tabel 1.1

**Produksi Pengolahan Ikan Berdasarkan Bulan dan Jenis Pengolahan Tahun 2023**

| No.          | Jenis Olahan                | Januari       | Februari      | Maret         | April          | Mei           | Juni          | Total (Kg)     | Total (Ton)  |
|--------------|-----------------------------|---------------|---------------|---------------|----------------|---------------|---------------|----------------|--------------|
| 1            | Pelumatan                   | 188           | 188           | 172           | 182            | 181           | 243           | 1.154          | 1,2          |
| 2            | Pembekuan                   | 266           | 295           | 284           | 272            | 260           | 139           | 1.516          | 1,5          |
| 3            | Pendinginan                 | 14.312        | 17.079        | 41.479        | 53.277         | 39.998        | 40.154        | 206.299        | 206,3        |
| 4            | Pengasapan                  | 8.131         | 10.453        | 8.715         | 8.143          | 8.154         | 8.149         | 51.745         | 51,7         |
| 5            | Penggaraman dan Pengeringan | 3.255         | 3.614         | 4.411         | 7.081          | 4.990         | 1.836         | 25.187         | 25,2         |
| 6            | Olahan Lainnya              | 44.096        | 45.185        | 42.839        | 33.179         | 42.461        | 45.275        | 253.035        | 253          |
| <b>Total</b> |                             | <b>70.248</b> | <b>76.814</b> | <b>97.900</b> | <b>102.134</b> | <b>96.044</b> | <b>95.796</b> | <b>538.936</b> | <b>538,9</b> |



| No.          | Jenis Olahan                      | Juli           | Agustus       | September      | Oktober        | November       | Desember       | Total (Kg)     | Total (Ton)  |
|--------------|-----------------------------------|----------------|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|--------------|
| 1            | Pelumatan                         | 970            | 852           | 1.478          | 854            | 1.474          | 971            | 6.600          | 6,6          |
| 2            | Pembekuan                         | 35.435         | 25.648        | 32.175         | 74.152         | 68.991         | 48.928         | 285.329        | 285,3        |
| 3            | Pendinginan                       | 39.494         | 34.853        | 40.177         | 29.235         | 31.728         | 30.049         | 205.536        | 205,5        |
| 4            | Pengasapan                        | 2.310          | 2.310         | 2.310          | 2.310          | 2.130          | 2.130          | 13.860         | 13,9         |
| 5            | Penggaraman<br>dan<br>Pengeringan | 9.807          | 11.836        | 12.731         | 12.196         | 12.319         | 12.414         | 71.303         | 71,3         |
| 6            | Olahan Lainnya                    | 23.251         | 11.907        | 22.142         | 21.788         | 22.465         | 21.736         | 123.289        | 123,3        |
| <b>Total</b> |                                   | <b>111.267</b> | <b>87.406</b> | <b>111.013</b> | <b>140.535</b> | <b>139.297</b> | <b>116.408</b> | <b>705.917</b> | <b>705,9</b> |

Sumber:DPPKotaPadang



Jenis-jenis pengolahan ikan tersebut adalah salah satu kriteria dalam pengelompokan klasifikasi UPI adalah tempat dan fasilitas untuk melakukan aktivitas atau kegiatan dalam penanganan atau pengolahan ikan, seperti mengolah ikan segar menjadi produk jadi atau setengah jadi, dan UPI ini bisa dikelola bagi pelaku usaha secara mandiri ataupun berkelompok. Klasifikasi UPI bisa dilakukan berdasarkan berbagai kriteria, seperti jenis-jenis pengolahan yang dilakukan, skala usaha, teknologi yang digunakan, dan jenis ikan yang diolah.

Setelah memahami jenis-jenis pengolahan ikan dan klasifikasi UPI, penting untuk membahas aspek lain yang juga krusial, yaitu SKP. SKP ini adalah sertifikat resmi yang dikeluarkan otoritas yang berwenang untuk menjamin bahwa suatu unit pengolahan ikan sudah memenuhi standar keamanan dan mutu yang telah ditetapkan, dimana hal ini yang berwenang mengeluarkan SKP adalah Kementerian Kelautan Perikanan (KKP) Republik Indonesia. Sertifikasi ialah suatu pengakuan resmi atas penerapan standar kualitas tertentu, yang bertujuan untuk memberikan rasa aman kepada konsumen bahwa produk yang telah melalui proses sertifikasi tersebut telah sesuai dengan standar kualitas yang ditetapkan. Pengertian SKP tersebut didasarkan pada Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 mengenai sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan dan peningkatan nilai tambah produk hasil perikanan serta Permen KP Nomor 17 Tahun 2019 tentang persyaratan dan tata cara penerbitan sertifikat kelayakan pengolahan.

Dalam Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 17 Tahun 2019 pada Bab III Pasal 2 ayat (1) menjelaskan bahwa pelaku usaha industri pengolahan ikan wajib menerapkan cara pengolahan ikan yang baik dan memenuhi persyaratan prosedur operasi standar sanitasi pada setiap UPI. Pelaku usaha adalah perseorangan atau bukan perseorangan yang memiliki, melakukan usaha atau kegiatan di wilayah tertentu, sedangkan UPI ialah tempat dan fasilitas dimana kegiatan pengolahan ikan dilakukan. Penerapan cara pengolahan ikan yang baik pada UPI sebagaimana yang dimaksud dalam Pasal 2 Ayat (1) yaitu, seleksi bahan baku, penanganan ikan dan pengolahan ikan, penanganan dan penggunaan bahan tambahan, bahan penolong, dan bahan kimia, pengemasan serta penyimpanan.

SKP dan GMP adalah dua konsep yang berbeda, namun keduanya saling berkaitan dalam konteks pengolahan makanan, termasuk pengolahan produk perikanan. Karena SKP sendiri adalah sertifikat resmi yang diberikan kepada konsumen atau pengolah makanan setelah melalui proses penilaian dan pemeriksaan terhadap fasilitas produksi, proses pengolahan, dan produk yang dihasilkan. Sedangkan GMP ialah serangkaian pedoman dan prinsip-prinsip yang mengatur praktik pengolahan makanan dan farmasi untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan aman, berkualitas, dan sesuai dengan standar yang ditetapkan dengan cara pengolahan yang baik. GMP ini mencakup berbagai aspek termasuk desain fasilitas

produksi, sanitasi, pengendalian kualitas bahan baku, pelatihan karyawan atau pelaku usaha, pemantauan proses produksi, dan pengendalian mutu produk.<sup>6</sup>

Cara pengolahan yang baik adalah panduan atau prosedur untuk memastikan pemrosesan ikan berkualitas, sehingga memenuhi standar jaminan mutu dan keselamatan hasil perikanan. Keamanan produk perikanan adalah komponen penting dari kualitas keseluruhan yang harus dipenuhi. Masalah keracunan dan pencemaran pada produk perikanan sangat diperhatikan oleh konsumen diseluruh dunia, sehingga isu kualitas dan keamanan produk perikanan menjadi hal yang tidak bisa ditawar. Pertama, ikan serta produk perikanan harus bebas dari bahaya untuk dikonsumsi dan kedua, harus bermanfaat bagi kesehatan saat dikonsumsi.

Oleh karena itu, GMP ialah syarat penting bagi industri pengolahan ikan. Program kebutuhan dasar GMP berfungsi sebagai fondasi untuk memenuhi syarat lingkungan dan memastikan bahwa proses penanganan serta pengolahan dilakukan dengan benar. GMP perlu dikembangkan dan diterapkan pada setiap jenis produk atau kelompok produk serta proses produksinya. Manfaat dari kepemilikan SKP tersebut, yaitu :

1. Jaminan mutu dan keamanan produk,
2. Memenuhi standar produk hasil perikanan yang dipersyaratkan,
3. Meningkatkan kepercayaan konsumen,

---

<sup>6</sup> Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sumatera Barat, 2023. *Permen-KP No.17 Tahun 2019*. Padang, Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP)



4. Memperluas pasar terutama pasar ekspor,
5. Syarat mendapatkan *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) sebagai dokumen ekspor.

Acuan atau pedoman yang terdapat didalam Permen KP No. 17 Tahun 2019 yang harus dikembangkan dalam membuat cara pengolahan yang baik (GMP) adalah :

1. Regulasi nasional
2. Standar atau spesifikasi teknis
3. Persyaratan negara tujuan ekspor
4. Persyaratan teknis konsumen
5. Informasi teknologi terbaru,
6. Pengalaman, dan
7. Praktik sebenarnya.

Bagi para pelaku usaha di bidang pengolahan ikan yang telah menerapkan cara pengolahan yang baik dan memenuhi syarat prosedur operasi standar sanitasi, mereka akan mendapatkan SKP, dimana maksudnya disini adalah untuk pelaku usaha yang mengurus/merekomendasikan UPI nya kepada dinas yang bertanggungjawab melalui tahap/prosedur sebelum mendapatkan SKP tersebut. Untuk memiliki SKP, pelaku usaha harus mengajukan permohonan kepada dinas terkait, dengan beberapa persyaratannya, yaitu :

- a. Nomor Induk Berusaha (NIB),

- b. Sertifikat Pengolah Ikan (SPI) atau sertifikat keterampilan di bidang keamanan pangan yang setara untuk penanggung jawab mutu,
- c. Panduan mutu penerapan cara pengolahan ikan yang baik dan pemenuhan persyaratan prosedur operasi standar sanitasi, dan
- d. Rekomendasi kelayakan pengolahan dari pembina mutu daerah.

SKP berlaku untuk periode 2 tahun sejak tanggal penerbitan, dan pelaku usaha yang sudah mendapatkan SKP diharuskan untuk tetap mempertahankan penerapan cara pengolahan ikan yang baik serta memenuhi syarat prosedur operasi standar sanitasi. Agar masyarakat atau konsumen tahu bahwa UPI tersebut sudah memiliki SKP yang telah melalui tahap GMP, setiap pelaku usaha harus memberitahukan kepada konsumen dengan menampilkan tanda/logo SKP pada produk olahan ikan yang dikemas serta menyediakan dokumen salinan SKP untuk produk olahan ikan yang dijual dalam jumlah curah.<sup>7</sup>

Pelaku usaha dalam pengolahan ikan yang sudah mendapatkan SKP diharuskan untuk mengirimkan laporan setiap 1 tahun sekali. Laporan tersebut harus mencakup nama produk yang telah mendapatkan SKP, jumlah produksi untuk pasar domestik dan internasional setiap bulan, sasaran pemasaran, serta tantangan yang dihadapi. Jika pelaku usaha unit pengolahan ikan tidak memenuhi kewajibannya, maka dikenakan sanksi administrasi berupa peringatan tertulis, pembekuan SKP, dan pencabutan SKP.

---

<sup>7</sup> Peraturan Menteri Kelautan Perikanan Nomor 17 Tahun 2019 Tentang Persyaratan Dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan. Jakarta:Kementerian KP

Berdasarkan peraturan Presiden No 7 Tahun 2021 mengenai kemudahan, perlindungan, dan Pemberdayaan Koperasi serta Usaha Mikro Kecil, dan Menengah dapat ditemukan pada pasal (35). Kriteria ini sudah dibagi berdasarkan modal usaha dan total penjualan tahunan, sebagai berikut :

**Tabel 1.2**

**Kriteria Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah**

|                | Kriteria Modal Usaha                                                                         | Kriteria Hasil Penjualan Tahunan                           |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Usaha Mikro    | Memiliki modal usaha $\leq 1$ Milyar tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha          | Memiliki hasil penjualan tahunan $\leq 2$ Milyar           |
| Usaha Kecil    | Memiliki modal usaha $> 1$ Milyar – 5 Milyar tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha  | Memiliki hasil penjualan tahunan $> 2$ Milyar – 15 Milyar  |
| Usaha Menengah | Memiliki modal usaha $> 5$ Milyar – 10 Milyar tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha | Memiliki hasil penjualan tahunan $> 15$ Milyar – 50 Milyar |

Sumber : DKP Provinsi Sumbar

Berdasarkan tabel 1.2 bisa dilihat bahwa bagi pelaku usaha UPI yang memiliki modal usaha dibawah atau kurang dari 1 Milyar dimana itu belum dalam itungan tanah atau bangunan rumah usaha dengan hasil dari setiap penjualan pertahunnya itu kurang dari 2 Milyar, maka hal tersebut tergolong ke kriteria usaha mikro. Bagi pelaku usaha yang mempunyai modal lebih dari 1 Milyar – 5 Milyar yang belum dalam itungan tanah atau bangunan rumah usaha dengan hasil dari setiap penjualan pertahunnya itu mencapai 2 Milyar – 15 Milyar, maka hal itu termasuk ke golongan

kriteria usaha kecil. Sedangkan untuk pelaku usaha yang memiliki modal usaha sebanyak 5 Milyar – 10 Milyar belum dalam hitungan tanah atau bangunan rumah usaha dengan hasil dari setiap penjualan pertahunnya itu mencapai 15 Milyar – 50 Milyar, hal tersebut tergolong kepada usaha menengah.

Menurut Kurniasih, menyatakan bahwa prosedur pengajuan SKP melibatkan serangkaian langkah yang harus dipatuhi bagi setiap unit pengolahan ikan, hal ini berguna untuk mendapatkan surat rekomendasi SKP.<sup>8</sup> Untuk menetapkan urutan SKP, pembina mutu menggunakan kuesioner supervisi SKP yang dilengkapi dengan ceklist GMP dan Prosedur Operasi Standar Sanitasi yang diterapkan untuk mengevaluasi penyimpangan terhadap nilai kritis, serius, mayor dan minor. Unit pengolahan ikan yang mendapatkan SKP tersebut berbeda beda, tergantung peringkat SKP nya itu sendiri, dimana pemeringkatan SKP tersebut dilakukan oleh pembina mutu, seperti SKP A, SKP B, dan SKP C, dengan ketentuan sebagai berikut :

**Tabel 1.3**  
**Pemeringkatan SKP Oleh Pembina Mutu**

| Peringkat       | Jumlah Penyimpangan |           |        |        |
|-----------------|---------------------|-----------|--------|--------|
|                 | Minor               | Mayor     | Serius | Kritis |
| A = Baik Sekali | 0 - 6               | 0 – 5     | 0      | 0      |
| B = Baik        | $\geq 7$            | 0 – 10    | 0 – 2  | 0      |
| C = Cukup       | NA                  | $\geq 11$ | 2 – 4  | 0      |

Sumber : DKP Provinsi Sumatera Barat

Catatan : jumlah kombinasi penyimpangan serius dan mayor tidak lebih dari 10.

<sup>8</sup> Jusmin, S.Pi. April 2023. *Mutu Hasil Perikanan*. Jakarta:Guepedia

NA = Not Applicable (Tidak Ada)

Sertifikat Pengolah Ikan (SPI) yang dimaksud pada penjelasan terkait syarat pengajuan SKP adalah sertifikat yang didapatkan pelaku usaha unit pengolahan ikan ketika melakukan pelatihan terkait GMP yang mana telah disimulasikan cara membuat panduan mutu, dan sudah dipraktekkan ketika pelatihan tersebut, kemudian dikumpulkan dan diperiksa oleh narasumber (pemberi materi terkait panduan mutu) dan panitia (Pembina Mutu) untuk dijadikan sebagai bahan penilaian untuk mendapatkan sertifikat pelatihan GMP ini yang nantinya digunakan sebagai salah satu persyaratan untuk mengajukan permohonan SKP.<sup>9</sup>

Di Indonesia pada tahun 2023 KKP telah menerbitkan 5.703 SKP untuk UPI meningkat 114 persen dibandingkan pada tahun sebelumnya yaitu tahun 2022 dimana jumlah nya adalah 3.609, hal ini tentunya merupakan lompatan yang cukup luar biasa tinggi. Namun, di Sumatera Barat masih banyaknya UPI yang belum memiliki SKP. Sumatera Barat sebagai salah satu provinsi di Indonseia yang kaya akan hasil laut yang berbatasan langsung dengan samudera hindia. Kota Padang adalah ibukota provinsi Sumatera Barat yang juga merupakan penghasil produk perikanan.

Dinas Perikanan Pangan Kota Padang merupakan lembaga pemerintah yang cukup dekat dengan masyarakat, terutama bagi masyarakat yang memiliki usaha, budidaya, pengolahan ikan atau pekerjaan yang berkaitan dengan hasil tangkap atau

---

<sup>9</sup> Peraturan Menteri Kelautan Perikanan Nomor 17 Tahun 2019 Tentang Persyaratan Dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan. Jakarta:Kementerian KP.



peliharaan yang termasuk dalam perikanan. Sektor perikanan adalah salah satu sektor unggulan di Sumatera Barat, sehingga perlu dukungan yaitu dengan pelayanan publik yang baik untuk pengembangan sektor ini. DKP Provinsi Sumatera Barat memiliki peran dalam memberikan rekomendasi UPI untuk mendapatkan sertifikasi GMP. Dinas tersebut bertanggungjawab memfasilitasi proses pengurusan rekomendasi tersebut.

Dari pernyataan DKP Provinsi Sumatera Barat menyatakan dengan data bahwa Kota Padang merupakan salah satu daerah atau wilayah di Sumatera Barat yang memiliki SKP terbanyak. Berdasarkan wawancara dengan Johanres Daulay, S.T., M.Si selaku pejabat fungsional pembina mutu ahli muda yaitu :

“Kota Padang menjadi daerah dengan jumlah unit pengolahan ikan (UPI) terbanyak yang telah memiliki SKP ini dibandingkan daerah lain di Sumbar. Dengan sertifikat inilah menjadi bukti bahwa UPI tersebut telah memenuhi standar dan persyaratan dalam proses pengolahan hasil perikanan, sehingga produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi dan memiliki kualitas terjamin, serta ekspor. Karena setiap produk yang akan dikonsumsi oleh masyarakat, harus ada jaminan nya, hal ini didapatkan ketika melakukan kegiatan pengolahan sesuai standarnya cara pengolahan ikan yang baik.” (wawancara bersama Johanres Daulay, S.T., M.Si selaku pejabat fungsional pembina mutu ahli muda pada 2 Mei 2024)

Berdasarkan hasil wawancara tersebut dijelaskan bahwa Kota Padang berada pada posisi yang tinggi dalam jumlah kepemilikan SKP dibandingkan daerah Kabupaten/Kota lainnya di Sumbar. Hal tersebut dinyatakan langsung oleh pembina mutu ahli muda DKP Provinsi Sumbar, yang tentunya sudah melewati proses pembinaan gmp.

Rekomendasi kelayakan pengolahan dari pembina mutu di daerah yang terdapat didalam Permen KP Nomor 17 Tahun 2019 Pasal 10 menyatakan bahwa pelaku usaha UPI mengirimkan permohonan secara resmi kepada kepala dinas provinsi untuk usaha skala menengah dan skala besar, sementara bagi pelaku usaha yang mengajukan permohonan secara tertulis kepada kepala dinas kabupaten/kota adalah untuk usaha skala mikro dan skala kecil.<sup>10</sup> Kepala dinas menerbitkan rekomendasi kelayakan pengolahan kepada pelaku usaha dengan salinan kepada lembaga penilaian, beserta hasil pemeriksaan lapangan dan pedoman kualitas penerapan cara pengolahan yang baik serta pemenuhan standar kebersihan.

Salah satu tupoksi dari Bidang PDSKP di DKP Sumbar adalah menyiapkan bahan pembina mutu pada UPI sesuai GMP dan SSOP, dan menyiapkan bahan penerapan SKP pada UPI, dan juga sebuah lembaga yang mengurus rekomendasi SKP tersebut agar diterbitkan oleh KKP.<sup>11</sup> Dalam hal ini DKP Sumbar juga memberikan informasi atau pelatihan kepada perwakilan UPI dan pembina mutu daerah atau petugas daerah, yang nantinya akan mendampingi pelaku usaha UPI dalam proses pengolahan dengan menerapkan GMP yang cocok dengan standar dan prosedur yang tentunya berkaitan dengan SKP. DKP Sumbar melakukan koordinasi dengan dinas di kab/kota untuk menyebarkan kepada setiap UPI dan petugas daerah informasi terkait pelatihan dengan surat undangan untuk mengikuti pelatihan yang

<sup>10</sup> Peraturan Menteri Kelautan Perikanan Nomor 17 Tahun 2019 Tentang Persyaratan Dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan. Jakarta:Kementerian KP.

<sup>11</sup> Provinsi Sumatera Barat DKP, "Rencana Strategis DKP Tahun 2021-2026," no. September (2021).

diwadahi oleh DKP Sumbar yang diberikan kepada dinas kab/kota. Ketika UPI dan petugas daerah atau pembina mutu daerah tersebut mengikuti pelatihan penerapan GMP itu, mereka juga akan diberi materi dan simulasi terkait pembuatan panduan mutu yang kemudian dipraktikkan cara pembuatan panduan mutu yang nantinya akan dibutuhkan untuk syarat rekomendasi SKP ke dinas terkait sesuai golongannya.

Selain adanya program pelatihan penerapan GMP Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sumatera Barat dan Dinas Perikanan Pangan Kota Padang juga memiliki program pembinaan yang dilakukan secara berkelanjutan ke setiap UPI yang ada di Kota Padang. Pembinaan dilakukan secara berkala melalui sosialisasi, bimbingan teknis, penyuluhan, pemeriksaan lapangan, dan peningkatan peran masyarakat. Pembinaan dilakukan sesuai dengan kewenangan dirjen, kepala dinas kelautan perikanan provinsi/kabupaten/kota kepada pelaku usaha dengan melibatkan pembina mutu. Hal ini bertujuan agar proses penerbitan SKP bisa lebih efektif. Dengan pembinaan tersebut pelaku usaha jadi lebih paham syarat-syarat yang harus dipenuhi untuk mendapatkan SKP, dan Dinas terkait akan lebih mudah memantau dan mengevaluasi apakah usaha tersebut layak mendapatkan pengajuan sertifikat atau tidak. Untuk itu diperlukan melihat efektivitas organisasi dalam proses penerbitan SKP tersebut.

Dinas Perikanan Pangan Kota Padang memiliki tugas pokok dalam mendapat peran dalam mendukung Walikota dalam mengelola urusan pemerintahan di bidang Perikanan Pangan serta menjalankan tugas yang diberikan kepada daerah dengan

melaksanakan fungsi dalam merumuskan kebijakan di bidang Perikanan Pangan, menerapkan kebijakan di sektor perikanan dan pangan, melakukan evaluasi dan penyampaian laporan di bidang perikanan pangan, serta menjalankan fungsi lainnya yang diberikan oleh Walikota yang berkaitan dengan tugas dan tanggungjawabnya.

Perikanan di kota Padang akan lebih kompetitif dan dapat menebus pasar yang lebih luas, termasuk ekspor. Setiap UPI, baik yang dimiliki oleh perseorangan, tergabung dalam kelompok pengolah dan pemasar (Poklahsar) maupun berbentuk badan usaha seperti CV dan PT, wajib memiliki SKP sesuai dengan Permen KP Nomor 17 Tahun 2019. Hal tersebut dinyatakan didalam UU Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan yang terdapat pada Pasal 20 ayat (1), (3), dan (4).<sup>12</sup> Dengan demikian, pengurusan rekomendasi sertifikat kelayakan pengolahan bagi UPI di kota Padang harus difasilitasi dengan baik. Proses pengurusan rekomendasi SKP yang lancar dan berkualitas akan membantu meningkatkan daya saing produk perikanan di Sumatera Barat.

Dinas Perikanan Pangan Kota Padang adalah perangkat daerah yang menangani masalah kelautan dan perikanan di Kota Padang. Dinas ini terbagi menjadi 3 bidang yang berkaitan dengan perikanan yaitu, bidang perikanan tangkap, bidang pengelolaan pemasaran hasil perikanan, dan bidang perikanan budidaya. Namun terdapat dua bidang lainnya yaitu, bidang ketersediaan distribusi pangan dan bidang

---

<sup>12</sup> Sema Kırbıyık, "Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2004 Tentang Perikanan," *Metallurgical and Materials Transactions A* 30, no. 8 (2004): 2221.

konsumsi dan keamanan pangan yang bergerak pada permasalahan pangan. Dalam hal itu, tentunya diperlukan anggaran yang mendukung juga yang bersumber dari APBD/APBN, yaitu :

**Tabel 1.4**  
**Realisasi dan Efisiensi Anggaran DPP Kota Padang Tahun 2023**

| No       | Program                                                                                                                | Realisasi Anggaran Tahun 2023 |                      |              |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------|--------------|
|          |                                                                                                                        | Anggaran                      | Realisasi            | %            |
|          | <b>PROGRAM PENGOLAHAN DAN PEMASARAN HASIL PERIKANAN</b>                                                                | <b>2.310.242.950</b>          | <b>2.032.807.071</b> | <b>87.99</b> |
| <b>1</b> | <b>Penerbitan Tanda Daftar Usaha Pengolahan Hasil Perikanan Bagi Usaha Skala Mikro dan Kecil</b>                       | <b>230.194.350</b>            | <b>228.920.400</b>   | <b>99.45</b> |
|          | Penyediaan data dan informasi usaha pemasaran dan pengolahan hasil perikanan dalam 1 (satu) Daerah Kabupaten/Kota      | 230.194.350                   | 228.920.400          | 99.45        |
| <b>2</b> | <b>Pembinaan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan bagi Usaha Pengolahan dan Pemasaran Skala Mikro dan Kecil</b>           | <b>61.517.850</b>             | <b>58.480.550</b>    | <b>95.06</b> |
|          | Pelaksanaan Bimbingan dan Penerapan Persyaratan atau Standar pada Usaha Pengolahan dan Pemasaran Skala Mikro dan Kecil | 61.517.850                    | 58.480.550           | 95.06        |

Sumber : Lakip DPP Kota Padang 2023

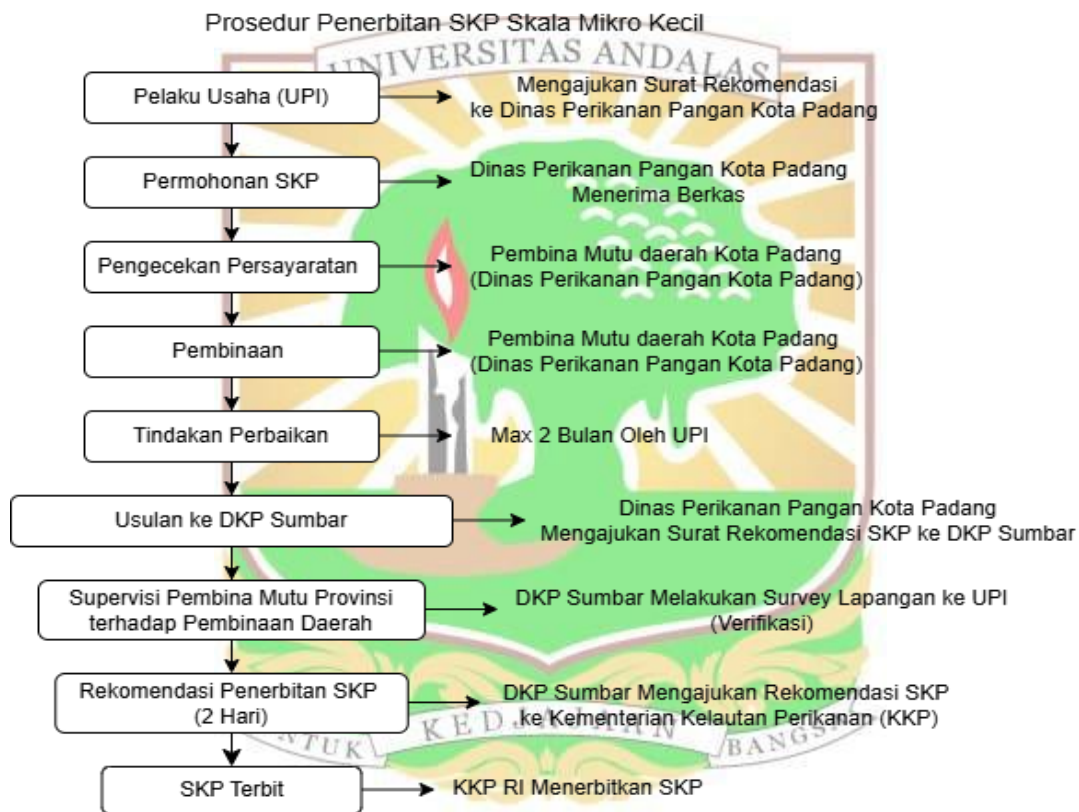
Berdasarkan tabel 1.4 menjelaskan bahwa secara keseluruhan dari program tersebut dinyatakan bahwa dengan anggaran Rp. 2.310.242.950 tersebut hanya terealisasi yaitu sebanyak Rp. 2.032.807.071 dengan hasil persennanya yaitu sebesar 87.99% dari dua kegiatan dan 2 sub-kegiatan yang sudah terlaksana tersebut.



Untuk mengajukan rekomendasi penerbitan SKP melalui Dinas Perikanan Pangan Kota Padang melewati prosedur penerbitan SKP sesuai dengan skala usahanya yaitu skala mikro kecil yang dapat dilihat pada gambar berikut ini, yaitu :

**Gambar 1.1**

**Prosedur Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP) Skala Mikro Kecil**



Sumber : Olahan Peneliti 2024

Gambar 1.1 menjelaskan alur atau prosedur penerbitan SKP adalah UPI membuat surat permohonan rekomendasi SKP tersebut kepada DPP Kota Padang yang kemudian dilakukan pengecekan persyaratan yang diberikan oleh UPI tersebut.

Ketika persyaratannya sudah lengkap, maka UPI tersebut dapat diberikan pembinaan oleh pembina mutu daerah (pembina mutu daerah dari DPP Kota Padang). Pembinaan yang dilakukan seperti pemeriksaan lapangan atau tempat dan juga terdapat pengisian kuesioner yang disurvei langsung oleh pembina mutu daerah ketika dilapangan dengan UPI tersebut. Pada saat pembinaan tersebutlah diketahui apa kekurangan atau hal yang harus diperbaiki dari UPI tersebut, yang diberi waktu maksimal 2 bulan tindakan perbaikan. Ketika kuesioner sudah terpenuhi dan kekurangan atau hal yang harus diperbaiki yang kurang saat proses pembinaan sudah selesai dan sudah dilakukan oleh UPI tersebut dan sudah sesuai standar kelayakan, maka pembina mutu daerah, dalam hal ini adalah DPP Kota Padang membuat surat rekomendasi SKP yang ditujukan kepada Kepala DKP Provinsi Sumbar.

Kemudian Pembina Mutu dari DKP Sumbar kembali ke UPI untuk survei lapangan atau pemeriksaan ulang terkait kuesioner supervisi yang telah dilakukan oleh Pembina mutu daerah sebelumnya. Setelah dilakukan pemeriksaan dan jika sudah sesuai dengan pembinaan yang dilakukan oleh DPP Kota Padang, maka DKP sudah bisa memverifikasi bahwa UPI tersebut benar sudah layak untuk direkomendasikan SKP ke KKP. Kemudian DKP Sumbar merekomendasikan UPI ke Kementerian Kelautan Perikanan untuk diterbitkan SKP melalui website *Online Submit Submission* (OSS) dengan mengunggah beberapa file yang dibutuhkan. Yang mana nantinya akan diproses oleh KKP selama kurang lebih 2 sampai 3 hari hingga terbitnya SKP.

Pembina mutu memiliki tugas memeriksa panduan mutu dan memeriksa kesesuaian kuesioner yang telah di isi dilapangan. Panduan mutu penerapan cara pengolahan yang baik (GMP) dan pemenuhan persyaratan prosedur operasi standar sanitasi (SSOP) adalah sistem mutu untuk UPI dalam menghasilkan produk yang bermutu dan aman dikonsumsi, tertelusur dan terdokumentasi dengan baik serta dilakukan melewati rangkaian kegiatan pengecekan mutu yang dilakukan secara berkala dan berkelanjutan yang berguna agar hasil perikanan bermutu baik dan aman dikonsumsi.<sup>13</sup> Panduan mutu harus menggambarkan proses dan operasional yang dilakukan UPI dalam menerapkan cara pengolahan yang baik telah berjalan sesuai yang dipersyaratkan.

Panduan mutu dalam bentuk dokumen yang berdiri sendiri atau dapat juga menjadi bagian dari manual haccp dan dibuat per jenis produk. Dalam penyusunan panduan mutu tersebut terdiri dari :

1. Sampul, yang terdiri dari judul panduan mutu, nama produk, nama UPI, dan alamat UPI.
2. Daftar isi, yang terdiri dari latar belakang, program persyaratan kelayakan dasar, pelabelan, prosedur penarikan produk (recall) penanganan keluhan pelanggan, pelatihan karyawan, dan amandemen.
3. Lembar pengesahan

---

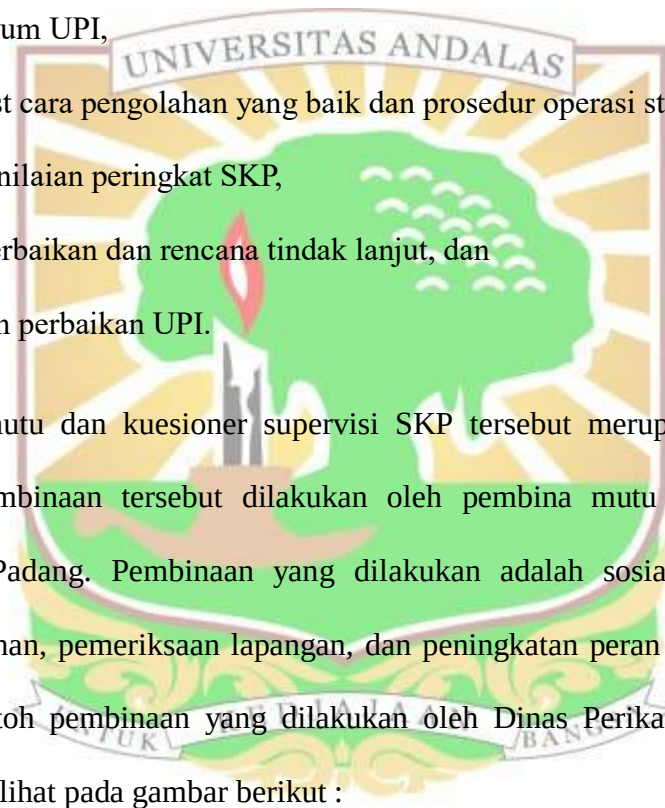
<sup>13</sup>Peraturan Menteri Kelautan Perikanan Nomor 17 Tahun 2019 Tentang Persyaratan Dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan. Jakarta:Kementerian KP.

4. Kebijakan mutu, yang terdiri dari visi dan misi UPI.
5. Profil UPI, terdiri dari data umum UPI terkait informasi lengkap tentang UPI.
6. Struktur Organisasi, terdiri dari struktur organisasi UPI dan nama pengelola manajemen UPI.
7. Tugas dan tanggungjawab dari pengelola manajemen UPI secara detail.
8. Tata letak UPI secara keseluruhan dan menjelaskan alur proses produksi.
9. Deskripsi bahan baku, yang memuat gambaran lengkap tentang bahan baku yang akan digunakan.
10. Deskripsi produk akhir, yang memuat gambaran produk akhir yang dihasilkan UPI.
11. Diagram alir proses, berisikan urutan tahap penanganan dan pengelolaan produk secara lengkap.
12. Konstruksi Bangunan, Fasilitas dan Peralatan, yang terdiri dari daftar sarana dan prasarana yang dimiliki UPI mencakup jenis bangunan, atau jenis fasilitas, atau jenis peralatan dengan ukuran kapasitas dan jumlahnya.
13. Program penerapan cara pengolahan yang baik.
14. Program pemenuhan persyaratan prosedur operasi standar sanitasi.
15. Pelabelan.
16. Prosedur penarikan produk (recall).
17. Penanganan keluhan pelanggan, dan
18. Amandemen.

Sedangkan kuesioner yang dimaksud adalah kuesioner supervisi SKP yang terdapat checklist cara pengolahan yang baik dan prosedur operasi standar sanitasi yang digunakan untuk menilai penyimpangan nilai kritis, serius, mayor, dan minor. Sebelum melakukan pengisian kuesioner supervisi SKP, ditentukan terlebih dahulu skala usaha UPI tersebut. Kuesioner supervisi SKP tersebut berisi :

1. Data umum UPI,
2. Checklist cara pengolahan yang baik dan prosedur operasi standar sanitasi,
3. Hasil penilaian peringkat SKP,
4. Saran perbaikan dan rencana tindak lanjut, dan
5. Tindakan perbaikan UPI.

Panduan mutu dan kuesioner supervisi SKP tersebut merupakan bagian dari pembinaan, pembinaan tersebut dilakukan oleh pembina mutu Dinas Perikanan Pangan Kota Padang. Pembinaan yang dilakukan adalah sosialisasi, bimbingan teknis, penyuluhan, pemeriksaan lapangan, dan peningkatan peran serta masyarakat. Salah satu contoh pembinaan yang dilakukan oleh Dinas Perikanan Pangan Kota Padang dapat dilihat pada gambar berikut :





**Gambar 1.2**  
**Pembinaan kepada UPI**



*Sumber : Dinas Perikanan Pangan Kota Padang*

Berdasarkan gambar 1.2 tersebut dapat dilihat bahwa pembina mutu Kota Padang sedang melakukan proses pembinaan cara pengolahan yang baik melalui sosialisasi dan penyuluhan kepada UPI terkait pentingnya cara pengolahan yang baik dan ssop, baik dalam kebersihan peralatan, lingkungan, dan bahan baku. Pembinaan tersebut dilakukan setiap bulannya.

Pembina mutu daerah Kota Padang menyatakan bahwa terdapat kekurangan SDM dan juga kekurangan anggaran untuk melakukan pembinaan secara terus-menerus. Berikut adalah wawancara dengan Prima Tegar Anugrah, S.T., M.Si selaku pembina mutu daerah Kota Padang yaitu :

“Kebanyakan yang harus diperbaiki ketika pembinaan tersebut adalah bagian fisik dari UPI dengan tidak boleh adanya kontaminasi silang, dan kebersihan di UPI tersebut. Pembinaan tersebut dilakukan ketika UPI meminta untuk di bina, dari Dinas Perikanan dan Pangan Kota Padang juga turun lapangan hampir setiap minggu atau 2 kali dalam sebulan. Untuk yang mengurus SKP nya di tahun 2023, terdata 40 an lebih UPI di Kota Padang, namun dari DPP Kota Padang juga memiliki keterbatasan anggaran, sehingga yang mendapatkan SKP dari rekomendasi DPP Kota Padang hanya 2 UPI, namun yang terbit hanya 1 UPI karena terkendala persyaratan nya sehingga bisa terbitnya setelah dilengkapi yaitu di tahun 2024. Proses pembinaan tentunya dilakukan oleh Pembina mutu daerah kota padang, dimana di Kota Padang hanya memiliki 1 orang pembina mutu. Hal tersebut merupakan kekurangan sumber daya manusia untuk jabatan pembina mutu dengan luasnya Kota Padang.” (wawancara bersama Prima Tegar Anugrah, S.T., M.Si selaku pembina mutu daerah Kota Padang pada 27 Juni 2024)

Berdasarkan hasil wawancara tersebut dapat diketahui bahwa sumber daya manusia dalam pembina mutu Kota Padang masih belum memadai, terutama dengan adanya satu orang pembina mutu daerah untuk mengambil alih seluruh UPI di wilayah tersebut. Selain itu, dengan adanya keterbatasan anggaran untuk operasionalnya juga menjadi kendala dalam memaksimalkan proses pembinaan.

Berikut ini adalah beberapa data UPI yang telah melakukan pembinaan oleh DPP Kota Padang, yaitu :

**Tabel 1.5**

**Beberapa Data UPI Yang Telah Mendapatkan Pembinaan Oleh DPP Kota Padang**

| No | Kelompok<br>UPI | Alamat | Jenis Produk | Dokumentasi |
|----|-----------------|--------|--------------|-------------|
|    |                 |        |              |             |

|    |                    |                                                                                                          |                                                                                                   |                                                                                       |
|----|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Nurhida            | Pasir Kandang<br>Pasie Nan Tigo,<br>Koto Tangah,<br>Kota Padang                                          | Teri Rebus,<br>Teri Kering,<br>Maco Kering,<br>dan Teri Nilon<br>Kering                           |    |
| 2  | Bunga<br>Karang    | Seberang<br>Penggulangan,<br>RT. 05 Batang<br>Arau, Padang<br>Selatan, Kota<br>Padang                    | Nugget dan<br>Bakso                                                                               |    |
| 3  | Kreatif<br>Mandiri | Jl. Muaro No.<br>52 Berok Nipah,<br>Padang Barat,<br>Kota Padang                                         | Rakik Maco                                                                                        | Tidak ada                                                                             |
| 4  | Karang<br>Gabua    | Jl. Patenggangan<br>No. 13 G Air<br>Tawar Barat,<br>Padang Utara,<br>Kota Padang                         | Teri Kering                                                                                       |  |
| 5  | Ayo<br>Bangkit     | Perum Cendana<br>Tahap 4 Blok D<br>No 1 Kel Koto<br>Baru Nan XX<br>Kec Lubuk<br>Begalung, Kota<br>Padang | rendang tuna,<br>rending lokan,<br>pempek ikan,<br>otak-otak ikan,<br>dan kerupuk<br>tulang ikan. |  |



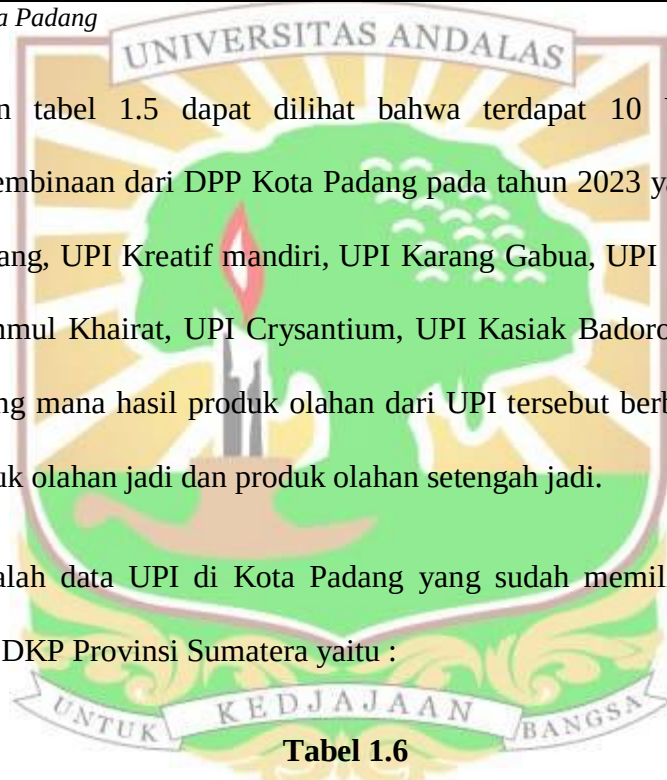
|   |               |                                                                                  |                                                                                     |                                                                                       |
|---|---------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 | Lebon         | Komplek Filano II blok BB - Kubu Dalam Parak Karakah, Padang Timur, Kota Padang, | Dimsum Tuna, Rendang Tuna, Baso Tuna, Otak-otak Tuna, Dendeng Tuna, dan Nugget Tuna |    |
| 7 | Ummul Khairat | Jl. Tennis Meja Rw. 002/013, Batipuh Panjang, Koto Tangah, Kota Padang,          | Teri ladu, serundeng teri, layur krispi, dan beberapa jenis risol.                  |    |
| 8 | Crysantium    | Jl. MH. Thamrin No. 61 Rt 13 R, Alang Laweh, Padang Selatan, Kota Padang         | Rendang Tuna dan Sala Lauak                                                         |  |
| 9 | Kasiak Badoro | Teluk Kabung RT 02/III, Teluk Kabung Tengah, Bungus Teluk Kabung, Kota Padang,   | Teri Kering, Cumi Rebus, Kembang Kering, Presto Kembang                             |  |

|    |                  |                                                             |                                                                                                    |                                                                                     |
|----|------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 10 | Bunga Mas Berkah | Koto Panjang<br>Ikua Koto, ,<br>Koto Tengah,<br>Kota Padang | Rendang Tuna,<br>Baso Tuna,<br>Ladu Ikan<br>Tuna, Abon<br>Ikan, Maco<br>Krispi, dan<br>Rakik Maco. |  |
|----|------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

Sumber : DPP Kota Padang

Berdasarkan tabel 1.5 dapat dilihat bahwa terdapat 10 UPI yang sudah mendapatkan pembinaan dari DPP Kota Padang pada tahun 2023 yaitu UPI Nurhida, UPI Bunga Karang, UPI Kreatif mandiri, UPI Karang Gabua, UPI Ayo bangkit, UPI Lebon, UPI Ummul Khairat, UPI Crysantium, UPI Kasiak Badoro, dan UPI Bunga Mas Berkah yang mana hasil produk olahan dari UPI tersebut berbagai macam, ada yang hasil produk olahan jadi dan produk olahan setengah jadi.

Berikut adalah data UPI di Kota Padang yang sudah memiliki SKP, data ini didapatkan dari DKP Provinsi Sumatera yaitu :



**Tabel 1.6**

**Rekap Daftar UPI Yang Sudah Memiliki SKP Tahun 2021 Kota Padang**

| N<br>o<br>. | Kab/Kota    | UPI                                 | Jumlah<br>SKP       | Jenis Produk                                                                                          |
|-------------|-------------|-------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1           | Kota Padang | PT.<br>Dempo<br>Andalas<br>Samudera | 6<br>(Perpanjangan) | Tuna beku, ikan pelais beku, ikan demersal beku, tuna segar, ikan pelagis segar, ikan demersal segar. |

Sumber : DKP Provinsi Sumbar



Berdasarkan tabel 1.6 bisa dilihat bahwa dari rekap daftar unit pengolahan ikan yang sudah memiliki SKP Tahun 2021 di Kota Padang yaitu PT. Dempo Andalas Samudera dengan jumlah 6 SKP yang terdiri dari berbagai jenis produk seperti, tuna beku, ikan pelagis beku, ikan demersal beku, tuna segar, ikan pelagis segar, dan ikan demersal segar.

**Tabel 1.7**

**Rekap Daftar UPI Yang Sudah Memiliki SKP Tahun 2022 Kota Padang**

| No. | Nama kelompok/UPI                       | Jenis Produk     | Jumlah SKP |
|-----|-----------------------------------------|------------------|------------|
| 1   | CV. Amanah Murasaki (Kota Padang)       | Ikan Asin Kering | 1          |
| 2   | Ayo Bangkit (Kota Padang)               | Kerupuk Ikan     | 1          |
| 3   | Ayo Bangkit (Kota Padang)               | Rendang Tuna     | 1          |
| 4   | CV. Kuliner Makmur (Kota Padang)        | Rendang Tuna     | 1          |
| 5   | PT. Duta Perkasa Internasional (Padang) | Tuna Segar       | 1          |

Sumber : DKP Provinsi Sumbar

Berdasarkan tabel 1.7 bisa dilihat bahwa dari rekap daftar unit pengolahan ikan yang sudah memiliki SKP Tahun 2022 di Kota Padang adalah UPI Amanah Murasaki dengan jenis produk ikan asin kering, UPI Ayo Bangkit dengan jenis produk kerupuk ikan dan rendang tuna, CV. Kuliner Makmur dengan jenis produk rendang tuna, dan PT. Duta Perkasa Internasional dengan jenis produk tuna segar, yang mana masing-masing kelompok atau UPI tersebut sudah memiliki SKP.

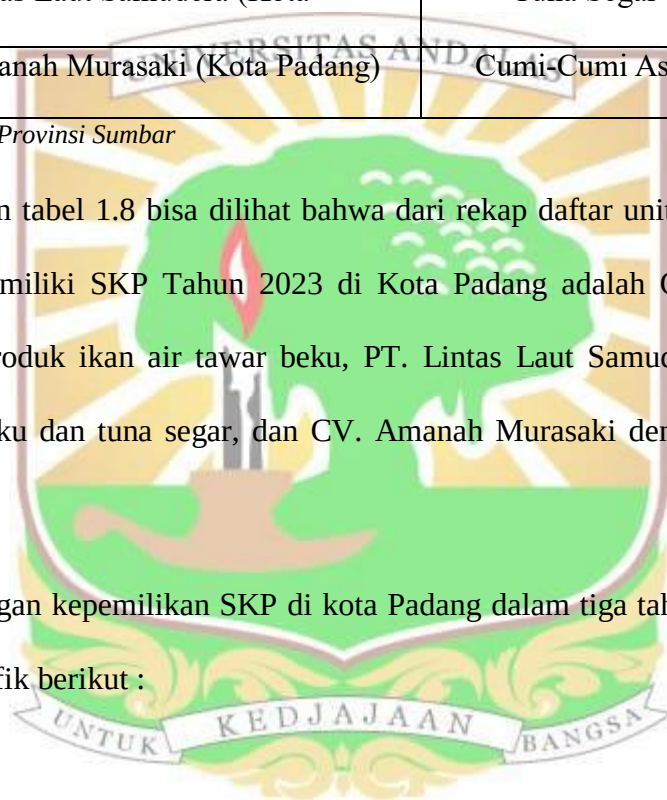
**Tabel 1.8****Rekap Daftar UPI Yang Sudah Memiliki SKP Tahun 2023 Kota Padang**

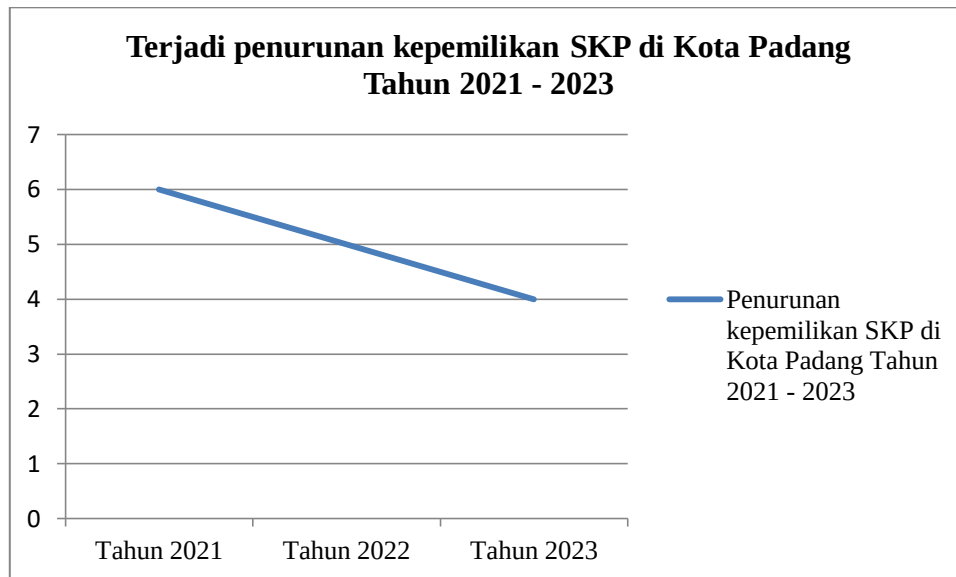
| <b>No.</b> | <b>Nama kelompok/UPI</b>               | <b>Jenis Produk</b>           | <b>Jumlah SKP</b> |
|------------|----------------------------------------|-------------------------------|-------------------|
| 1          | CV. Tor Mahseer Sumatera (Kota Padang) | Ikan Air Tawar Beku (Empurau) | 1                 |
| 2          | PT. Lintas Laut Samudera (Kota Padang) | Tuna Beku                     | 1                 |
|            | PT. Lintas Laut Samudera (Kota Padang) | Tuna Segar                    | 1                 |
| 3          | CV. Amanah Murasaki (Kota Padang)      | Cumi-Cumi Asin                | 1                 |

Sumber : DKP Provinsi Sumbar

Berdasarkan tabel 1.8 bisa dilihat bahwa dari rekap daftar unit pengolahan ikan yang sudah memiliki SKP Tahun 2023 di Kota Padang adalah CV. Tor Mahseer dengan jenis produk ikan air tawar beku, PT. Lintas Laut Samudera dengan jenis produk tuna beku dan tuna segar, dan CV. Amanah Murasaki dengan jenis produk cumi-cumi asin.

Perkembangan kepemilikan SKP di kota Padang dalam tiga tahun terakhir dapat dilihat pada grafik berikut :



**Gambar 1.3****Grafik UPI di Kota Padang Yang Sudah Memiliki SKP dari Tahun 2021-2023**

sumber : DKP Provinsi Sumbar

Berdasarkan Gambar 1.3 dapat dilihat bahwa dari rekap daftar unit pengolahan ikan yang sudah terbit SKP pada tahun 2021 adalah 6 SKP yaitu dari PT. Dempo Andalas Samudera dengan jenis produknya, tuna beku, ikan pelagis beku, ikan demersal beku, tuna segar, ikan pelagis segar, dan ikan demersal segar. Sedangkan pada tahun 2022 terdapat 5 SKP yaitu dari CV. Amanah Murasaki ikan asin kering, UPI Ayo Bangkit kerupuk ikan dan rendang tuna, CV. Kuliner Makmur rendang tuna, dan PT. Duta Perkasa Internasional tuna segar. Dan pada tahun 2023 terdapat 4 SKP di Kota Padang yaitu dari CV. Tor Mahseer ikan air tawar beku, PT. Lintas Laut Samudera tuna beku, tuna segar, dan CV. Amanah Murasaki cumi-cumi asin, dengan total keseluruhannya adalah 15 SKP yang ada di Kota Padang dari tahun 2021-2023.

Sehingga Kota Padang adalah kota tertinggi yang UPI terbanyak dibandingkan dengan UPI lain yang ada di kab/kota lainnya. Adapun bentuk Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP) itu sendiri adalah sebagai berikut :

**Gambar 1.4**  
**Bentuk dari SKP**



Sumber : DKP Provinsi Sumbar

Berdasarkan gambar 1.4 bisa dilihat bahwa dicantumkan KKP, karena lembaga yang menerbitkan SKP ini ialah dari kementerian. Lalu juga ada bidang yang memiliki tugas terkait SKP ini yaitu Direktorat Jenderal PDSKP, didalam sertifikat itu juga ada nomor surat dan nama dari sertifikat tersebut yaitu Sertifikat Kelayakan Pengolahan. Kemudian juga terdapat aturan yang mengaturnya yaitu Permen-KP

Nomor 17 Tahun 2019 dan dijelaskan juga profil singkat UPI tersebut. Dan tanggal terbit serta tanggal expired nya dan ditandatangani oleh Direktorat Jenderal PDSKP.

Kota Padang sebagai sentra industri pengolahan ikan di Sumbar yang hanya mempunyai 15 SKP dalam tiga tahun (2021-2023) hal tersebut turun dari 6 SKP di tahun 2021 menjadi 4 SKP di tahun 2023. Fenomena ini tentu saja bertolak belakang dengan data meningkatnya penerbitan SKP secara nasional oleh KKP yakni sebesar 114% yang bisa di indikasi belum efektif nya proses dalam tingkat daerah sehingga hal tersebut menjadi salah satu alasan pemilihan lokasi penelitian ini dan Kota Padang merupakan salah satu Kota/Kabupaten di Sumbar yang mempunyai penerima SKP tertinggi.

Dalam segi finansial dan dari segi sumber daya manusia, terdapat kendala yang dihadapi yaitu keterbatasan anggaran dengan dana yang ada pada Dinas Perikanan Pangan Kota Padang untuk melakukan proses pembinaan secara terus menerus seperti yang sudah dijelaskan pada kutipan wawancara dengan pembina mutu daerah Kota Padang sebelumnya. Dan juga kekurangan sumber daya manusia pada proses pembinaan yaitu jabatan pembina mutu karena Kota Padang adalah wilayah yang cukup luas dan termasuk daerah memiliki jumlah UPI yang banyak, sehingga pembina mutu tersebut merasa kurang sanggup jika harus menaungi Kota Padang sendirian sebagai pejabat pembina mutu.



Terdapatnya kesulitan bagi dinas untuk memberitahukan atau memberikan pemahaman kepada masyarakat bahwa SKP tersebut wajib dimiliki bagi setiap UPI yang mana hal tersebut tercantum didalam UU No 31 Tahun 2004 pasal 20 ayat (1), (3), dan (4). Namun terdapat kendala lain juga yang menunjukkan bahwa adanya beberapa pemilik UPI tidak memahami apa yang dimaksud dengan pengolahan ikan atau konsep pengolahan itu sendiri. Mereka hanya memahami bahwa pengolahan ikan hanyalah dalam bentuk olahan ikan menjadi makanan siap konsumsi atau setengah matang, seperti rendang tuna, mpek-mpek, dimsum ikan, kerupuk ikan, dll. Kesalahpahaman ini juga menjadi salah satu alasan kenapa rendahnya kepemilikan SKP bagi UPI di Kota Padang. Masih kurangnya pemahaman tentang maksud atau cakupan dari pengolahan ikan bisa menghambat UPI dalam memenuhi persyaratan dan standar yang dibutuhkan untuk memperoleh SKP tersebut.

Sehingga perlu dilihat seberapa efektif pelayanan dalam proses pembinaan sampai terbitnya SKP, karena efektivitas itu arah fokusnya kepada hasil, program atau kegiatan yang dinilai efektif apabila *output* yang dihasilkannya bisa memenuhi tujuan yang diinginkan. Maka dari itu didalam penelitian ini, peneliti memakai teori efektivitas organisasi oleh Gibson, Ivancevich dan Donnely yang bisa mengukur sejauh mana efektivitas dari penerbitan SKP tersebut dengan menggunakan variabel yaitu produksi, efisiensi, kepuasan, adaptasi, dan pengembangan. Dengan menggunakan teori tersebut peneliti dapat menentukan topik penelitian yaitu

Efektivitas Pembinaan Pelaku Usaha Unit Pengolahan Ikan (UPI) dalam Rangka Persiapan Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP) di Kota Padang.

Berdasarkan informasi dan fenomena yang telah dipaparkan sebelumnya, peneliti tertarik untuk mengamati efektivitas proses penerbitan sertifikat kelayakan pengolahan (SKP) melalui penelitian yang berjudul “Efektivitas Pembinaan Pelaku Usaha Unit Pengolahan Ikan (UPI) dalam Rangka Persiapan Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP) di Kota Padang”.

## **2.1 Rumusan Masalah**

Relevan dengan latar belakang masalah tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana Efektivitas Pembinaan Pelaku Usaha UPI dalam Rangka Persiapan Penerbitan SKP Di Kota Padang?”.

## **2.2 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan permasalahan yang telah dirumuskan maka penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan dan menganalisis Efektivitas Pembinaan Pelaku Usaha UPI dalam Rangka Persiapan Penerbitan SKP Di Kota Padang.

## **2.3 Manfaat Penelitian**

Sama seperti tujuan yang sudah ditetapkan sebelumnya, penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut :

### **2.3.1 Manfaat Praktis**

Penelitian ini diharapkan bisa memberikan manfaat dan berguna bagi Dinas Perikanan Pangan Kota Padang sebagai catatan dan masukan dalam meningkatkan efektivitas pembinaan UPI dalam persiapan penerbitan SKP.

### 2.3.2 Manfaat Teoritis

Secara teori, penelitian ini diharapkan dapat menawarkan data atau literatur mengenai perkembangan Ilmu Administrasi Publik dalam konsentrasi manajemen publik khususnya tentang efektivitas organisasi dalam pembinaan UPI dalam persiapan penerbitan sertifikat kelayakan pengolahan (SKP).

