

**EVALUASI PERILAKU PRODUSEN DALAM PENGOLAHAN PEMINDANGAN
IKAN DENGAN PEMBERIAN MATERI SSOP OLEH DINAS KELAUTAN DAN
PERIKANAN KABUPATEN TRENGGALEK PROVINSI JAWA TIMUR**

ARTIKEL SKRIPSI

PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN

JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN DAN KELAUTAN

Oleh:

Ayunanda Surya K

NIM. 115080407113002



FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN

UNIVERSITAS BRAWIJAYA

MALANG

2015

EVALUASI PERILAKU PRODUSEN DALAM PENGOLAHAN PEMINDANGAN IKAN DENGAN PEMBERIAN MATERI SSOP OLEH DINAS KELAUTAN DAN PERIKANAN KABUPATEN TRENGGALEK PROVINSI JAWA TIMUR

**ARTIKEL SKRIPSI
PROGRAM STUDI SOSIAL EKONOMI PERIKANAN
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN DAN KELAUTAN**

Oleh:

**Ayunanda Surya K
NIM. 115080407113002**

**Menyetujui
Dosen pembimbing I**

**Dr. Ir. Edi Susilo, MS
NIP. 19591205 198503 1 003**

Tanggal :

**Menyetujui,
Dosen Pembimbing II**

**Tiwi Nurjannati Utami, S.Pi, MM
NIP. 19750322 200604 2 002**

Tanggal :

**Mengetahui,
Ketua Jurusan**

**Dr.Ir. Nuddin Harahap, MP
NIP. 19610417 199003 1 001
Tanggal:**

EVALUASI PERILAKU PRODUSEN DALAM PENGOLAHAN PEMINDANGAN IKAN DENGAN PEMBERIAN MATERI SSOP OLEH DINAS KELAUTAN DAN PERIKANAN KABUPATEN TRENGGALEK PROVINSI JAWA TIMUR

Ayunanda Surya K¹, Dr.Ir. Edi Susilo, MS ², Tiwi Nurjannati Utami, S.Pi. MM ³

ABSTRAK

Karakteristik produk perikanan mudah rusak, sehingga perlu upaya untuk mempertahankan mutu ikan dan pengolahan. Pengolahan ikan dapat dilakukan melalui berbagai macam proses pengolahan dari yang sederhana sampai yang modern. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan sistem pengolahan ikan yang diterapkan oleh produsen di Sentra Pemindangan Bengkorok, Mendeskripsikan materi penyuluhan SSOP (Standar Sanitasi Operasi Prosedur) oleh pihak Dinas Kelautan Perikanan, serta menganalisis perilaku produsen dalam proses pemindangan di Sentra Pemindangan Bengkorok. Metode penelitian ini merupakan deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Jenis dan sumber data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Dengan teknik pengumpulan data primer meliputi wawancara mendalam kepada narasumber yaitu pengolah pemindangan dan Dinas Kelautan Perikanan. Sedangkan pengumpulan data sekunder diperoleh dari data yang disajikan oleh pihak-pihak lain. Sistem pengolahan pemindangan dimulai dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, dan pemasaran. Peran DKP adalah menyediakan fasilitas pengolahan berupa bangsal pemindangan dengan memberikan kompor gas sebagai tempat merebus ikan. Namun, Sebagian besar pemindang belum mengusahakannya dengan alasan suhu udara menjadi panas sehingga pemindang memutuskan melakukan proses perebusan di luar ruangan dengan kompor tungku kayu. Mengetahui proses tradisional pemindang DKP menyiapkan materi penyuluhan SSOP untuk mengenalkan inovasi proses produksi yang mengutamakan sanitasi dan higienitas. Pada analisis perilaku setelah pengolah pemindangan mendapatkan materi SSOP hanya 6-7 orang dari 19 pemilik bangsal yang tertarik mengadopsi cara pengolahan pindang higienis. Pada 5 tahap proses adopsi perilaku baru pengolah merujuk tahap proses adopsi, 6-7 orang pemindang berada pada tahap sadar, minat dan mencoba mengolah pindang sesuai SSOP. Tetapi pada tahap adopsi mereka tidak melakukannya karena jika sesuai SSOP proses lebih kompleks sehingga menjadi lebih lama, pekerja tidak nyaman dengan alat dan pakaian kerja yang digunakan dalam ruang yang panas.

Kata Kunci: Perilaku produksi, SSOP, Sentra Pemindangan Bengkorok.

1. Mahasiswa Progam Studi Agrobisnis Perikanan Universitas Brawijaya, Malang
2. Dosen Pembimbing 1 Progam Studi Agrobisnis Perikanan Universitas Brawijaya, Malang
3. Dosen Pembimbing 2 Progam Studi Agrobisnis Perikanan Universitas Brawijaya, Malang

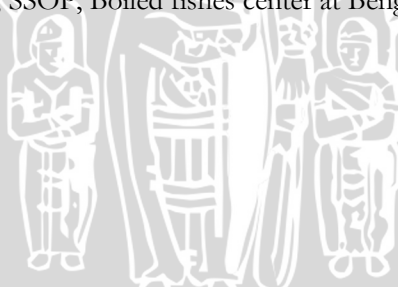
The Behaviour Evaluating Of Boiled Fish Producers After Coaching Of Standar Sanitation Operational Procedure By Departement Of Fiheries And Maritime On Trenggalek Regency

Ayunanda Surya K¹, Dr.Ir. Edi Susilo, MS², Tiwi Nurjannati Utami, S.Pi. MM³

ABSTRACT

A fish is perishable food. It needs a handling to keep fish in a good condition. A fish handling can do with traditional or modern manner, so that efforts need to be made to. The aims of the research are to describe fish processing system that is applied by producers at Bengkorok boiled fish center, described the coaching material at ssop (stabdar sanitation operational procedure) by the Department of Marine Fisheries (KKP), and analyze the behavior of producers on boiled fish process at Bengkorok boiled fish center. Descriptive qualitative method used on the research. A Primary secondary data techniques used on the research. The primary data collection techniques include in-depth interviews to the respondent and the respondents are boiled fish producers and officer from the KKP. The secondary data collected from the data presented by the others. The boiled fish system begin with raw materials processing, packaging, and marketing. KKP give the boiled fish facilities as well as boiled fish tables and stoves. However, a big part of boiled fish producers are not used it. They decided to use traditional method with boiled fish with process boiled fish outdoors. KKP try to give SSOP material coaching to introduce innovation production processes with sanitation and hygiene manner. On the analysis showed that after coaching of SSOP only 6-7 producers of 19 producers that interested to adopt a hygienic boiled fish processing. According the stages of adoption processes, it showed that just 6-7 producers in aware, interest and try stages. However, they haven't been adopting SSOP. They think that use SSOP are a complicated method with longer time processed and it makes uncomfortable to worker on hot production rooms.

Keyword: Producers Behavior, SSOP, Boiled fishes center at Bengkorok.



- 1) Student of Fisheries Agrobusiness Brawijaya University, Malang
- 2) Main supervisor of Fisheries Agrobusiness Brawijaya University, Malang
- 3) Mentor companion of Fisheries Agrobusiness Brawijaya University, Malang

I. PENDAHULUAN

Jenis pengolahan hasil perikanan pada umumnya dilakukan dengan cara tradisional antara lain pengasapan, penggaraman, pemindangan dan pengeringan, sedangkan untuk olahan secara modern yaitu diolah dan disimpan didalam *cold storage* (Adawyah,2014). Pada dasarnya pemindangan merupakan upaya pengawetan sekaligus pengolahan ikan yang menggunakan teknik penggaraman dan pemanasan.

Di Kabupaten Trenggalek terdapat Sentra Pemindangan ikan yaitu di Bengkorok. Pada Sentra Pemindangan Bengkorok ini masih dilakukan proses pengolahan tradisional sehingga memiliki keterbatasan kualitas serta daya awet, akibat peralatan yang sederhana maka proses pemindangan juga terbatas pemasarannya. Hal ini terjadi karena produk pemindangan tersebut tidak memperhatikan aspek sanitasi dan higienitas dengan melakukan perebusan berulang-ulang dengan air yang sama. Proses pemindangan tradisional diduga dapat berpotensi menyebabkan kontaminasi pada setiap tahap proses pengolahan tradisional dan dapat menimbulkan keracunan yang disebabkan oleh mikroba patogen yang terjadi karena pembentukan histamin. Histamin merupakan penyebab keracunan scromboid (Siagian, 2002).

Dinas Perikanan Kabupaten Trenggalek telah melakukan penyuluhan kepada para pengolah ikan di Sentra Pemindangan Bengkorok untuk melakukan proses pengolahan dengan (Standar Sanitasi Operasi Prosedur) SSOP yang telah ditetapkan oleh (Standar Nasional Indonesia) SNI. Namun, mayoritas pengolah ikan kurang memahami maksud dari penerapan SSOP yang seharusnya

wajib mereka lakukan. Berdasarkan pada uraian diatas, laporan skripsi ini mengambil judul mengenai “Evaluasi Perilaku Produsen Dalam Pengolahan Pemindangan Ikan Dengan Pemberian Materi SSOP Oleh Dinas Kelautan Perikanan Kabupaten Trenggalek Provinsi Jawa Timur.

Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian tersebut, permasalahan pokok yang diteliti dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana sistem pengolahan ikan yang direpakan produsen Di Sentra Pemindangan Ikan Bengkorok?
2. Bagaimana Dinas Perikanan dan kelautan mengenalkan SSOP kepada produsen pengolahan pemindang ikan di Sentra Pemindangan Ikan Bengkorok ?
3. Bagaimana perilaku produsen dalam proses pemindangan tradisional yang diterapkan oleh pengolah ikan di Sentra Pemindangan Ikan Bengkorok?

Tujuan

Maksud dari dilaksanakan penelitian ini, yaitu untuk mengetahui dan mempelajari:

1. Mendeskripsikan sistem pengolahan ikan yang diterapkan oleh prosuden di Sentra Pemindangan Ikan Di Dusun Bengkorok Desa Tasikmadu Kecamatan Watulimo Kabupaten Trenggalek Provinsi Jawa Timur.
2. Mendeskripsikan pengenalan SSOP (Standar Sanitasi Operasi Prosedur) yang diarahkan oleh pihak Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Trenggalek

kepada pengolah ikan di Sentra Pemindangan Ikan Bengkorok Di Desa Tasikmadu Kecamatan Watulimo Kabupaten Trenggalek Provinsi Jawa Timur.

3. Menganalisis perilaku produsen dalam proses pemindangan tradisional yang diterapkan oleh pengolahan ikan di Sentra Pemindangan Ikan Di Dusun Bengkorok Desa Tasikmadu Kecamatan Watulimo Kabupaten Trenggalek Provinsi Jawa Timur.

Kegunaan

Diharapkan hasil dari penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi Masyarakat, Pemerintah, Akademisi dan Produsen.

- a.) Bagi Masyarakat
Sebagai informasi mengenai pentingnya mengutamakan keamanan pangan dari setiap produk pangan yang akan dikonsumsi.
- b.) Pemerintah
Sebagai bahan pertimbangan dalam pembuatan kebijakan lebih lanjut pada sektor industri perikanan, khususnya dalam upaya pengembangan usaha di Sentra Pemindangan Ikan Bengkorok Kab. Trenggalek.
- c.) Akademisi
Menambah pengetahuan dan informasi maupun penelitian lebih lanjut tentang evaluasi perilaku produsen setelah pemberian materi SSOP oleh DKP di Sentra Pemindangan Ikan Dusun Bengkorok..
- d.) Produsen
Sebagai informasi yang bermanfaat dapat mengembangkan usaha dengan

meningkatkan usaha pemindangan agar sesuai HACCP, SSOP, dan GMP untuk meningkatkan segementasi pasar yang lebih luas.

Tempat dan Waktu Penelitian

Kegiatan penelitian ini dilaksanakan di Sentra Pemindangan ikan di Desa Tasikmadu, Kecamatan Watulimo, Kabupaten Trenggalek, Jawa Timur. Dan waktu pelaksanaannya pada Bulan Juni 2015.

II. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian deskriptif kualitatif, dengan satuan kasusnya adalah industri pengolahan yang bergerak di bidang pemindangan ikan di Desa Tasikmadu, Kecamatan Watulimo. Menurut Danim (2004) penelitian dengan metode deskriptif yaitu suatu bentuk metode yang pelaksanaannya dilakukan dengan cara pendekatan sistematis dan subyektif oleh peneliti terhadap responden dengan cara survey, observasi dan wawancara yang di tulis dalam bentuk kalimat yang akan disortir diidentifikasi data ke dalam makna, sehingga temuannya dapat digeneralisir dalam populasi yang lebih besar.

Jenis dan Sumber Data

Sumber data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- Data primer

Data primer adalah data yang diperoleh langsung pengumpul data (peneliti) dari objek penelitiannya. Data ini diperoleh dari pengolah pemindangan di Sentra Pemindangan Bengkorok, dan DKP kab. Trenggalek. Adapun data primer dalam kegiatan kerja lapang ini terdiri dari:

1. Mengenai fasilitas sarana dan prasarana
2. Mengenai jumlah tenaga kerja dan pembagian tugas masing-masing.
3. Macam bahan baku dan proses penerimaan baku serta cara pengolahannya.

- Data Sekunder

Menurut Bungin (2008) yang dimaksud data sekunder adalah data yang diperoleh dari sumber kedua atau bukan diusahakan sendiri pengumpulannya oleh peneliti dan data tersebut sudah diolah. Adapun data sekunder yang dikumpulkan terdiri instansi terkait yaitu kantor Kepala Desa untuk mengetahui letak desa, batas desa, mengetahui jumlah penduduk, potensi desa, fasilitas yang disediakan di Sentra Pemindangan tersebut.

Analisis Data

Deskriptif Kualitatif

Metode analisis data yang digunakan dalam Penelitian ini adalah penelitian kualitatif, menggunakan *purposive sampling* (Sugiyono, 2014).

Analisis data deskriptif kualitatif dalam penelitian ini dilakukan untuk:

- a. Mendeskripsikan sistem pengolahan ikan yang diterapkan oleh produsen di Sentra Pemindangan Bengkorok, sehingga dapat meninjau sistem pengolahan yang diterapkan oleh pengolah pemindangan.
- b. Mendeskripsikan pengenalan SSOP (Standar Sanitasi Operasi Prosedur) yang diarahkan oleh pihak Dinas Perikanan dan Kelautan Kab. Trenggalek kepada pengolah ikan di Sentra Pemindangan Bengkorok.
- c. Menganalisis perilaku produsen pengolahan ikan di Sentra Pemindangan Bengkorok.

III. Hasil dan Pembahasan

1. Sistem Pengolahan Pemindangan Ikan di Sentra Pemindangan Ikan Bengkorok.

Pada usaha pengolahan pemindangan ikan di Sentra Pemindangan di Desa Tasikmadu, sistem pengolahan yang dilakukan dimulai dari proses penerimaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan dan pemasaran. Tujuan dari runtutan langkah tersebut bertujuan untuk mengolah ikan menjadi pemindangan dilakukan sebagai mata pencaharian oleh para penduduk di Desa Tasikmadu.

- Tenaga kerja

Sentra Pemindangan Ikan Bengkorok ini dalam proses produksi memiliki karyawan sebanyak 10-15 orang. Dalam perekrutan karyawan juga tidak ada minimal batas pendidikan. Karyawan perempuan lebih banyak dibutuhkan karena memerlukan proses yang cepat dalam proses pengolahan pindang sebelum direbus, karena jika terlalu lama dalam pengolahan dikhawatirkan ikan busuk. Di dalam proses pengolahan terdapat 4 sampai 5 orang di bagian pencucian ikan. Dan untuk penaburan garam dilakukan oleh 5 sampai 6 orang karyawan wanita. Untuk proses perebusan dan pendinginan dilakukan oleh karyawan laki-laki sekitar 5 orang. Jam pekerja di Sentra Pemindangan Ikan ini tergantung pada selesainya proses produksi. Proses pemindangan dimulai pada pukul 08.00-14.00 WIB. Sedangkan untuk waktu istirahat bisa dilakukan ketika pekerjaan yang dilakukan sudah selesai.

- Bahan Baku Utama dan Tambahan

Bahan baku yang digunakan adalah ikan tongkol (*Euthymnus sp.*), dan ikan layang (*Decapterus russeli*), ikan tersebut dipilih menjadi bahan baku ikan dengan melihat pertimbangan harga. Selain memiliki harga terjangkau ikan tersebut memiliki ketersediaan yang hampir dijumpai sepanjang tahun. Sedangkan bahan baku tambahan berupa garam, air, dan kayu bakar.

- Fasilitas Sarana dan Prasarana

Secara keseluruhan bangsal-bangsal pada bangunan proses produksi pemindangan ber dinding tembok dan lantai yang tidak memakai porselen. Terdapat bak perebusan di luar ruangan bangsal karena menggunakan tungku kayu bakar. Bangunan Sentra Pemindangan terdiri dari Mushola, pos penjagaan, dan 19 bangsal yang digunakan untuk proses pemindangan.

Sedangkan fasilitas produksi yang digunakan ada reyeng/besek, bandang, tali kawat, bak air, bak perebusan, pemberat, kompor tungku kayu, meja *stainless*. Pada alur proses produksi pengolahan pemindangan dilakukan dari penerimaan bahan baku, pencucian ikan, penaburan garam secukupnya, peletakkan dalam reyeng/besek, perebusan dan pendinginan.

2. Pengenalan SSOP Oleh Pihak Dinas Perikanan dan Kelautan

Peran Dinas Perikanan dan Kelautan dalam melakukan pendampingan kepada para pengolah pemindangan ikan di Sentra Pemindangan Bengkorok terhadap peningkatan mutu dan kualitas produk sudah dilakukan sejak dari berdirinya sentra dari tahun 2009 sampai sekarang.

Sebelumnya DKP menyiapkan ruangan bangsal dengan bak perebusan di dalam ruangan dengan disediakan blower. DKP juga sudah memberikan perlengkapan kerja seperti celemek, sepatu boot, penutup kepala, masker dan sarung tangan. Perlengkapan kerja tersebut pernah digunakan oleh para pengolah selama 1 hari dan mereka mengeluhkan sesak nafas dan merasa perlengkapan kerja tersebut dinilai terlalu rumit untuk diterapkan selama melakukan proses produksi. Para pengolah pemindang merekonstruksi ulang dengan membuat proses perebusan berada di luar ruangan. Langkah awal yang dilakukan oleh DKP adalah untuk membiasakan pengolah pemindangan dapat melakukan produksi sesuai SOP (Standar Operasional Kerja) sebelum pengolah menerapkan HACCP, SSOP, dan GMP.

DKP belum mampu memenuhi fasilitas untuk manjangkau program HACCP dan GMP. Jadi DKP hanya mengenalkan SSOP untuk memberikan pengetahuan mengenai pentingnya menjaga sanitasi dan higienitas untuk menghindari kontaminasi dan meningkatkan mutu dan kualitas produk pemindangan yang dihasilkan oleh produsen pemindang di Sentra Pemindangan. Hasil dari pemberian materi penyuluhan SSOP adalah dari 19 pemilik bangsal hanya 6-7 orang yang berminat untuk menerapkan pengolahan pemindangan higienis. Maka dari itu perlu dilakukan pembinaan kepada 6-7 orang tersebut untuk mengembangkan mereka dan membimbing mereka sebagai percontohan kepada para pemindang yang lain bahwa proses pemindangan higienis jauh lebih efektif dan efisien proses pengolahannya sebanding dengan pasar yang dapat dijangkau luas

berbeda dengan proses pengolahan pindang tradisional.

- **Materi Pengenalan SSOP oleh DKP**

Dalam mengatasi masalah-masalah yang menjadi hambatan selama pengenalan SSOP, Penyuluhan yang telah diberikan oleh DKP kepada para pengolah adalah sebagai berikut:

1. Penyuluhan/sosialisasi cara melakukan proses produksi yang memperhatikan aspek sanitasi dan higienis. (HACCP, SSOP dan GMP)
2. Penyuluhan/sosialisasi cara meningkatkan harga jual
3. Penyuluhan/sosialisasi cara mengatur modal dengan melakukan simpan pinjam pada lembaga tertentu
4. Penyuluhan/sosialisasi untuk menciptakan kerjasama antar pengolah satu dengan pengolah lainnya agar dapat mencapai tujuan yang sama.

Penyuluhan/sosialisasi tersebut diberikan oleh pihak-pihak terkait yang ikut andil dalam mendukung kesejahteraan para pemindang di Sentra Pemindangan Bengkorok. Pihak-pihak terkait melakukan penyuluhan secara berkala 3 bulan sekali atau 2 bulan sekali. DKP bekerjasama dengan lembaga terkait dalam penyusunan buku yang berjudul “Buku Panduan Progam Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) Berdasarkan Konsep HACCP Pengolahan Ikan Pindang *Hygienis* (Ikan Pindang Higienis)”. Penyusunan buku ini diharapkan dapat membantu para pengolah pemindangan untuk beralih menjadi pengolah pindang higienis dengan melakukan proses produksi sesuai HACCP, SSOP dan GMP.

DKP juga sudah merangkum deskripsi bahan baku, proses pengolahan ikan pindang

higienis, pengolahan ikan higienis beku dan alur pengolahan ikan pindang higienis vakum beku. Dengan HACCP, SSOP dan GMP jika ingin melakukan proses pemindangan secara higienis. Penyusunan buku ini sekaligus mencantumkan nama kelompok “Mina Prigi Lestari” apabila sudah siap melakukan proses pemindangan higienis yang memperhatikan sanitasi dan higienitas produk ikan pindang yang akan dipasarkan.

- **Pemberian Materi Penyuluhan**

DKP telah menyiapkan materi penyuluhan/sosialisasi dengan upaya mencari rekan kerjasama untuk membantu para pengolah pemindangan di Sentra Pemindangan Bengkorok untuk beralih menjadi produsen pindang higienis. Pemberian materi penyuluhan diberikan 2 atau 3 bulan sekali dalam setahun bisa 3-4x penyuluhan diselenggarakan sebagai bentuk pendampingan pihak DKP kepada para pengolah pemindangan di Sentra Pemindangan Bengkorok.

- **Penyuluhan SSOP Diberikan kepada Pengolah Pemindangan**

Upaya DKP dalam pengenalan SSOP dengan bekerjasama dengan Kementerian Perikanan Kelautan, Dinas Perikanan Kelautan Jawa Timur dll adalah untuk memberikan kesadaran kepada para pengolah pemindangan di Sentra Pemindangan Bengkorok. Pengenalan SSOP dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dalam menerima produk yang dihasilkan oleh pengolah pemindangan dari Sentra Pemindangan Bengkorok.

Pengolah juga dapat meningkatkan harga jual dan memperluas pasar apabila produk

yang dihasilkan diproses sesuai SNI (Standar Nasional Indonesia) dimana setiap pengolahannya harus memperhatikan HACCP, SSOP dan GMP. Perubahan perilaku proses produksi pemindangan sebelum dilakukan penyuluhan SSOP para pemindang masih melakukan proses pemindangan sebagian besar di lantai tanpa alas dan karyawan pengolahannya juga juga tidak menggunakan perlengkapan kerja yang berguna untuk menghindari kontaminasi. Mengetahui hal ini DKP berupaya melakukan penyuluhan SSOP dengan memberikan praktek cara kerja langsung dan mengajak salah satu perwakilan untuk mengahdiri seminar yang membahas HACPP, SSOP, dan GMP.

3. Perilaku Produsen di Sentra Pemindangan Bengkorok

Perilaku adalah suatu kegiatan atau aktivitas organisme yang mempunyai bentangan yang sangat luas, mencakup: berjalan, berbicara, bereaksi, berpakaian dan lain sebagainya. Bahkan kegiatan internal (*internal activity*) seperti berfikir, persepsi dan emosi juga merupakan perilaku manusia. Perilaku merupakan faktor terbesar kedua setelah faktor lingkungan yang mempengaruhi kesehatan individu, kelompok, atau masyarakat. (Notoatmodjo, S. 2003).

Para pengolah cenderung pasif karena tidak bisa menerima perubahan baru dalam melakukan proses produksi. Menurut Benyamin Bloom (1908) yang dikutip Notoadmojo (2003), perilaku dibagi dalam 3 (*domain*) yaitu kognitif (*cognitive domain*), para pengolah mendapatkan materi penyuluhan SSOP dan mendapatkan peralatan yang bisa digunakan untuk praktek kerja lapang. Masuk dalam tahap afektif (*affective domain*), pengolah

setelah menerima penyuluhan SSOP dan mulai menanggapi, mengevaluasi, dan tahap mencoba. Namun, ketika memasuki tahap psikomotorik, para pengolah pemindangan mengambil tindakan perilaku menerima materi penyuluhan tersebut dan mulai tertarik melakukan SSOP dari 19 orang pemilik bangsal sebanyak 5-7 orang, yang menghendaki mau menerapkan materi SSOP, sisanya mereka tidak peduli dan cenderung pasif selama pemberian materi SSOP yang diberikan oleh pihak DKP.

Dalam keyakinan para pengolah proses produksi HACCP, SSOP, dan GMP terlalu rumit dan membutuhkan modal banyak, serta hasil yang didapatkan jika memproduksi ikan pindang higienis tidak sebanyak apabila menggunakan pengolahan tradisional. Peralatan dari DKP memang belum seluruhnya lengkap. Hanya beberapa sudah disalurkan kepada para pemindang seperti bak perebusan, keranjang, tempat sampah dan pemberat dari *stainless*. Peralatan tersebut tidak digunakan dengan semestinya oleh para pelaku produksi pemindangan karena alat tersebut menjadi alih fungsi tempat sampah menjadi tempat air, pemberat *stainless* menjadi penganjal pintu, dan keranjang sebagai tempat piring.

Mereka melakukan proses produksi di lantai yang artinya kontaminasi bisa terjadi melalui permukaan dan air sisa pencucian bercampur dengan ikan yang akan diletakkan kedalam reyeng. Dalam proses perebusan ada beberapa pengolah pemindangan yang memasukan tawas kedalam perebusan dengan tujuan membuat warna ikan cerah dan kelihatan menarik. Hal ini hanya mereka lakukan ketika konsumen menginginkan ikan dengan tampilan seperti itu.

- Implikasi Hasil Penelitian

Pada analisis perilaku yang sudah dijabarkan, dapat diketahui dampak dari perilaku pengolahan pemindangan tradisional lebih beresiko terhadap kontaminasi pada setiap tahap proses yang dilakukan. Hal ini disebabkan karena perilaku produsen yang tidak mengikuti prosedur pengolahan ikan higienis. Dampak yang timbul dari pengolahan ikan pindang tidak higienis dapat berpengaruh terhadap pihak terkait diantaranya adalah konsumen, produsen, dan kelangsungan usaha.

Salah satu penyebab kurang optimalnya para pemberdaya dalam hal ini adalah peran DKP dalam memberikan materi penyuluhan SSOP terjadi karena kurang instensifnya para penyuluh dalam memberikan dan mendampingi pengolah pemindangan selama memberikan materi sanitasi standar operasional prosedur. DKP juga belum mendapatkan mitra yang mau menerima produk pindang higienis apabila jadi diproduksi oleh pengolah pemindangan di Sentra Pemindangan Bengkorok.

- Langkah Kongkrit untuk Mengatasi Dampak

Mengetahui dampak dari perilaku produksi tradisional yang kurang higienis, dapat berpengaruh terhadap pihak terkait. Langkah kongkrit yang sebaiknya dilakukan oleh pihak terkait adalah sebagai berikut:

1. Langkah Kongkrit yang diambil Produsen
Sesuai dengan penjelasan yang sudah dijabarkan dalam hasil penelitian, sebaiknya produsen menyadari perlunya melakukan proses pengolahan ikan yang mengutamakan sanitasi dan kebersihan.

Selain merubah perilaku produksi sesuai aspek sanitasi higienitas dapat meningkatkan mutu dan kualitas (daya awet), juga dapat menjangkau pasar kelas menengah dengan pengemasan yang lebih menarik.

2. Langkah Longkrit yang diambil Pemerintah

Melakukan pendampingan dan mengevaluasi kegiatan proses produksi pengolahan ikan pindang dapat memberikan pengetahuan lebih (mengenai salah dan benar), dan memberikan motivasi untuk dapat merubah perilaku produksi higienis mulai dari sekarang. Karena keamanan konsumen adalah tugas produsen, sebagai pihak Pemerintah yang memantau jalannya usaha pemindangan diharapkan mampu merubah perilaku produksi ikan higienis yang sesuai HACCP, SSOP, dan GMP.

3. Langkah Kongkrit yang diambil Masyarakat dan Konsumen

Sebagai pihak yang menerima dan mengkonsumsi produk ikan pindang yang dijual, konsumen berhak menuntut keamanan pangan dari segi mutu dan kualitas dari produk ikan pindang itu sendiri. Konsumen dapat memberikan saran dan kritik untuk produsensebagai bahan evaluasi produsen dalam mengolah produk ikan pindang yang dijual.

IV. Kesimpulan dan Saran

Berdasarkan uraian yang telah dijelaskan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Sistem pengolahan pemindangan dalam Sentra Pemindangan Ikan Bengkorok Pada Desa Tasikmadu Kecamatan Watulimo Kab. Trenggalek. Sistem

pengolahan yang dilakukan dimulai dari proses penerimaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan dan pemasaran. Tujuan dari runtutan langkah tersebut untuk mengolah ikan menjadi produk pemindangan yang kemudian hasilnya dijual. Sebelumnya pada awal pembangunan bangsal, proses perebusan dilakukan di dalam ruangan menggunakan elpiji, namun karena mengeluh sesak nafas mereka memilih membuat kompor tuku kayu di luar ruangan proses produksi. Hal itu membuat DKP berupaya memeberikan materi penyuluhan SSOP.

2. Pemberian materi penyuluhan yang diberikan hanya materi SSOP karena DKP masih belum mampu mengupayakan produksi sesuai HACCP, dan GMP, karena keterbatasan infrastruktur yang belum memadai. Pengenalan SSOP oleh DKP kepada para pengolah pemindangan di Sentra Pemindangan Ikan Bengkorok. Proses pengenalan dimulai dengan mengajak lembaga perikanan seperti Kementrian Perikanan Kelautan, Dinas Perikanan Jawa Timur, dan APSA (Akademi Perikanan Sidoarjo) untuk melakukan pengenalan SSOP secara bergilir dan rutin dilaksanakan selama setahun bisa 3 sampai 4x pemberian penyuluhan mengenai SSOP. Materi penyuluhan berupa menjaga keamanan pangan dan kebersihan proses produksi pemindangan, dan pengenalan materi SSOP. Materi tersebut diberikan kepada para pengolah pada Sentra Pemindangan Bengkorok. Perilaku produksi sebelum pemberian materi SSOP adalah proses produksinya

hanya mengutamakan kecepatan karena takut ikan menjadi rusak atau busuk karena proses pengolahannya lama. Setelah pemberian materi SSOP hanya 6-7 orang yang tertarik mengikuti SSOP dari 19 pemilik bangsal. Maka dari itu DKP terus membina 6-7 orang itu untuk selalu aktif mengikuti seminar pertemuan para pengolah produk pangan yang sesuai HACCP, SSOP, dan GMP.

3. Analisis perilaku produsen pemindangan pada Sentra Pemindangan Bengkorok mayoritas pasif, karena mereka mereka belum bisa menerima perubahan perilaku produksi yang sesuai dengan HACCP, SSOP, dan GMP. Karena terhambat modal yang diperlukan besar dan perilaku mereka yang lebih mengutamakan kecepatan daripada sanitasi dan higienitas dalam proses produksi pemindangan. 19 pemilik bangsal pemindangan, hanya 6-7 orang yang tertarik mengikuti SSOP. Para pemindang yang tertarik mengikuti SSOP ini sudah mau mencoba melakukan namun tidak untuk menerapkan. Hal ini dikarenakan fasilitas penunjang proses pengolahan pindang higienis belum diterima semua, dan mereka mengeluhkan tidak memiliki pasar apabila memproduksi pindang higienis. Berbeda dengan pindang tradisional mereka hanya perlu ke pasar lokal dan produk pindang tradisional akan terjual.

Saran

Saran yang dapat disampaikan dari penelitian ini adalah

1. Bagi para pengolah pemindangan, sebaiknya para pengolah merubah sistem mendapatkan bahan baku yang

sebelumnya membeli ikan dengan membayarnya nanti ketika ikan pindang terjual. Karena itu kurang efisien karena hasil penjualan akan berkurang untuk membayar bahan baku yang sebelumnya belum lunas. Dan para pengolah diharapkan dapat menyadari pentingnya menjaga keamanan pangan agar dapat menjangkau peluang pasar yang lebih mengutamakan proses yang higienis dan berkualitas.

2. Bagi Pemerintah diharapkan pengenalan SSOP kepada para pengolah belum merata karena karyawan belum mengetahui SSOP, karena yang mengikuti penyuluhan adalah pemilik bangsal pemindangan. Diharapkan peran DKP dapat mengoptimalkan strategi pengenalan SSOP dengan meningkatkan jadwal penyuluhan lebih banyak dari tahun sebelumnya. DKP juga dapat memberikan akses pasar dengan bantuan Pemerintah agar mereka para pemindang, ketika siap berproduksi pindang higienis dapat memasarkan produknya untuk konsumen yang lebih luas jangkauannya.
3. Bagi Perguruan Tinggi dan Mahasiswa, penelitian ini dapat menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya dengan meneliti perilaku setelah infrastruktur bangsal pemindangan sudah memenuhi kriteria HACCP, SSOP, GMP, dan setelah mereka mempunyai pangsa pasar yang lebih luas jangkauannya.

DAFTAR PUSTAKA

Adawyah. R. 2014. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. PT. Bumi Aksara. Jakarta.

Bungin, B. 2008. **Metodologi Penelitian Kuantitatif**. Kencana Media Group. Jakarta.

Notoadmojo, Soekidjo. 2003. Pendidikan dan Perilaku Kesehatan. Rineka Cipta. Jakarta.

Siagan Albiner. 2002. *Mikroba Patogen Pada Makanan dan Sumber Pencemarannya*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Sumatera, © 2002 digitized by USU digital library.

Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung: Alfabeta.