

Kajian Pengawasan Mutu Proses Produksi Baby Fish Crispy Di UMKM Suhada Food - Cianjur

Aminullah¹, Muhammad Muslih²

¹Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Universitas Djuanda, aminullah@unida.ac.id

²Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Universitas Djuanda,

muhammadmuslih250595@gmail.com

ABSTRAK

Pengawasan mutu terkait pangan olahan berbasis ikan penting untuk dilakukan karena ikan merupakan bahan yang mudah rusak dari segi fisik dan kandungan gizinya. Tujuan dari kajian ini adalah untuk mempelajari dan mengetahui pengawasan mutu pada proses produk Baby Fish Crispy di UMKM Suhada Food, Cianjur. Metode yang digunakan dalam kajian ini adalah kerja nyata, pengamatan dengan melihat langsung aktivitas di lapangan disertai wawancara, pencatatan, diskusi, dan telaah pustaka. Analisis dilakukan secara deskriptif kualitatif. Hasil kajian menunjukkan bahwa pengawasan mutu pada UMKM Suhada Food produk baby fish di Cianjur secara keseluruhan telah berjalan dengan baik tetapi masih ada beberapa aspek yang harus diperbaiki, seperti halnya masih belum menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang telah ditetapkan secara terstruktur disetiap prosesnya. Kajian selanjutnya dapat memfokuskan pada perbaikan mengenai prosedur operasional baku dalam pengolahan baby fish crispy.

Kata Kunci: pangan berbasis ikan, prosedur operasional, proses produksi, usaha mikro dan kecil.

PENDAHULUAN

Ikan merupakan sumber pangan penting karena kandungan proteinnya yang tinggi, yang mengandung asam amino esensial. Harganya juga relatif terjangkau dibandingkan sumber protein lainnya sehingga dapat diakses oleh seluruh lapisan masyarakat. Namun produk perikanan rentan terhadap kerusakan oleh mikroorganisme pengurai enzim. Oleh karena itu, pengolahan ikan dapat memperpanjang umur simpannya dan memberikan nilai tambah bagi konsumen, seperti baby fish dapat menjadi alternatif pasca panen melalui pengolahan ikan guna memberikan nilai tambah dalam penjualan ikan dalam bentuk olahan (Devi, 2016; Fitriadi et al., 2021). Pemanfaatan ikan dalam bentuk olahan ini seperti yang dilakukan oleh Aminullah et al. (2020, 2021)

Pentingnya pengawasan mutu di makanan olahan berbasis ikan karena ikan merupakan bahan olahan yang memiliki sifat mudah rusak dari segi fisik dan kandungan gizinya, serta melindungi konsumen terhadap penyimpangan mutu, pemalsuan dan menjaga keamanan konsumen terhadap kemungkinan mengkonsumsi produk-produk pangan olahan berbasis ikan yang berbahaya, beracun dan mengandung penyakit. Upaya pencegahan dilakukan dengan memastikan kelayakan dasar. Menurut pendekatan HACCP, upaya tersebut harus dikembangkan melalui sistem pengendalian mutu. Artinya upaya pencegahan dilakukan melalui pemantauan dan pengawasan secara sistematis selama proses penanganan. Sistem pemantauan bertujuan untuk meningkatkan penjaminan mutu dan mempertahankan standar mutu yang telah ditetapkan (Devi et al., 2016).

Baby fish, juga dikenal sebagai benih, adalah ikan kecil yang biasanya memiliki panjang sekitar 5-7 cm atau lebih, dengan lebih dari 200 ekor ikan per kilogram. Biasanya dipanen dalam waktu 30-45 hari. Hal ini jauh lebih cepat dibandingkan beternak ikan konsumsi, yang membutuhkan waktu 4-6 bulan untuk mencapai ukuran 300-500 gram per ekor. Baby fish mengandung protein dan kalsium yang tinggi (Ilmaniati & Maulidan, 2020; Mujiyono et al., 2021). Dilihat dari kandungan yang terdapat dalam produk baby fish ini sehingga perlu untuk dilakukan pengkajian terhadap mutu tersebut. Hal ini dilakukan untuk menjamin bahwa produk olahan baby fish memiliki kepastian terhadap mutunya, sehingga aman dan layak untuk dikonsumsi.

Produk pangan olahan Baby fish merupakan produk UMKM yang sudah cukup banyak diperjualbelikan untuk masyarakat luas. Sanitasi merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi mutu dari bahan pangan. Mengingat pentingnya hal di atas maka diperlukan pengawasan terhadap bahan baku, peralatan, pekerja dan lingkungan yang steril guna terjaminnya mutu dari produk pangan olahan tersebut. Tujuan dari kajian ini adalah untuk mempelajari dan mengetahui pengawasan mutu pada proses produk Baby Fish Crispy.

METODE PENELITIAN

Kajian ini dilakukan di UMKM Suhada Food yang beralamat di Jl. Didi Prawira Kusunah 103, Kp. Joglo RT.03 RW.05 Desa Sabandar Kec. Karangtengah Kab. Cianjur. Waktu pelaksanaan adalah 1 (Satu) bulan 6 (Enam) hari, terhitung mulai tanggal 10 Oktober 2021 sampai dengan tanggal 16 November 2021.

Metode yang digunakan dalam kajian ini adalah kerja nyata, pengamatan dengan melihat langsung aktivitas di lapangan disertai wawancara, pencatatan, analisa data, diskusi, serta telaah pustaka. Analisis dilakukan secara deskriptif kualitatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

A. Produk Baby Fish Crispy

Baby Fish Crispy atau ikan balita goreng yang di produksi UMKM Suhada Food berbahan dasar ikan yang berumur antara 30-40 hari sejak penetasan telur yang berukuran antara 5-7 cm, ada 2 jenis ikan yang diolah atau digunakan sebagai bahan baku yaitu jenis ikan nila dan ikan mas. Pemilihan ikan balita atau Baby Fish sebagai bahan baku karena memiliki kandungan gizi lebih banyak dibandingkan dengan ikan yang berumur lebih tua dan diusia 30-40 hari tidak banyak bagian ikan yang terbuang dari mulai sisik, tulang dan seluruh bagian bisa di konsumsi.

Ikan balita Baby Fish yang digunakan sebagai bahan baku produk Baby Fish Crispy menggunakan ikan hasil budidaya mina padi dan langsung diambil fresh setiap kali produksi hal itu dilakukan dalam upaya menjaga dan meningkatkan mutu produk. Proses produksi dilakukan secara bertahap oleh pekerja-pekerja sesuai dengan keahlian dan tugasnya masing-masing. Penting untuk menangani baby fish dengan hati-hati dan cepat selama pemrosesan untuk memastikan produk tetap dalam kondisi optimal saat sampai ke konsumen. Hal ini karena ikan kecil lebih rentan terhadap penurunan kualitas yang cepat akibat aksi enzim dan bakteri. Setelah ikan

melewati rigor mortis, ikan kecil cenderung memiliki pH lebih tinggi, yang menyebabkan peningkatan aktivitas pertumbuhan bakteri. Selain itu, ikan kecil lebih rentan terhadap kerusakan fisik karena teksturnya yang lebih lembut. Produk baby fish crispy ini memiliki beberapa varian yaitu nila crispy original, nila crispy tepung original, nila crispy tepung balado, dan ikan mas crispy.

B. Pengawasan Mutu Dalam Proses Produksi

Beberapa pengawasan mutu di UMKM Suhada Food dilakukan pada alur produksi sebagai berikut:

1. Penerimaan Bahan

Mutu produk Di UMKM Suhada Food cukup diutamakan. Pengolahan ikan dimulai dengan baby fish hidup untuk menjamin kesegaran dan kondisi prima. Untuk menjaga hal ini, UMKM Suhada Food memiliki kolam penampungan yang baik untuk baby fish. Kolam ini merupakan bangunan permanen yang terbuat dari semen atau fiberglass dan letaknya dekat dengan meja persiapan. Baby fish hanya dimatikan ketika proses pengolahan akan segera dimulai. Hal ini untuk memastikan tampilannya cemerlang, dengan warna hitam keperakan mengkilat sesuai jenisnya. Permukaan tubuh ikan tidak berlendir, sisik tidak cepat rontok, perut padat dan utuh, anus tertutup, mata ikan masih cembung, tekstur ikan kenyal, dan bau segar serta tidak bau menyengat.

Bahan ikan balita selalu menggunakan ikan yang baru diambil dari tempat pembudidayaan setiap akan produksi, hal itu dijaga untuk memastikan mutu bahan utama selalu baik supaya tidak mengurangi mutu produk akhir. Untuk bahan lain seperti terigu, minyak, bumbu, kemasan dan bahan tambahan makanan selalu menggunakan bahan yang telah memiliki ijin edar dan aman (food grade).

2. Sortasi Ikan Baby Fish

Ikan yang digunakan harus dalam keadaan segar dan masuk dalam kriteria atau standar ikan baby fish yaitu berukuran 5-7 cm dengan jumlah lebih dari 200 ekor

ikan/kg dan dipanen dalam waktu 30-45 hari. Sortasi dilakukan dengan cara melihat ukuran dan kesegaran ikan. Untuk ukuran yang tidak memenuhi persyaratan dilakukan pemisahan pada wadah yang berbeda, proses sortasi dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses Sortasi Ikan

3. Penyiangan

Penyiangan ikan dilakukan di atas meja yang terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan serta dilengkapi dengan pipa air dan kran. Saluran air pada meja persiapan memungkinkan untuk segera mencuci ikan yang sudah disiangi, seperti terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Proses Penyiangan Ikan

Untuk penyiangan baby fish segar, isi perutnya dikeluarkan dengan cara menusuk perut ikan secara perlahan menggunakan pemotong tajam atau pisau kecil, menekan bagian perut untuk mengeluarkan isinya, dan memastikan seluruh isi perut telah dikeluarkan. Setelah isi perut dikeluarkan segera dipisahkan antara kotoran dan ikan agar tidak menjadi sumber kontaminan. Selanjutnya ikan dicuci sehingga bebas

dari kotoran dan membebaskan cairan empedu ikan yang pecah yang dapat mengubah rasa ikan jadi pahit.

4. Pencucian, Pencukaan, Penggaraman dan Perasan Jeruk Nipis

Pencucian dilakukan dengan menggunakan air mengalir agar kotoran yang tersisa tidak tertinggal dan disimpan pada wadah lalu dikeringkan airnya. Ikan yang sudah bersih dan ditempatkan pada wadah lalu ditambahkan cuka dan perasan jeruk nipis, proses dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Proses Penambahan Cuka, Garam dan Perasan Jeruk Nipis

Tujuan dari pemberian asam cuka, garam dan perasan jeruk nipis yaitu untuk mengurangi bau amis dan pengawetan yang tujuannya untuk mencegah terjadinya penurunan kualitas baby fish. Penurunan ini dapat menyebabkan penurunan nilai gizi dan kualitas sensoris ikan. Hal ini mencakup rasa dan tekstur ikan, serta kerusakan fisik pada ikan.

5. Penambahan Bumbu Dan Penambahan Terigu

Ada beberapa varian produk Baby fish Crispy yaitu original dan memakai tepung terigu, bahan ikan yang sudah dicuci bersih dan telah ditambahkan cuka, garam dan perasan jeruk kemudian dimasukkan kedalam wadah, ditambahkan racikan bumbu rempah seperti bawang putih, bawang merah, kunyit yang telah dihaluskan lalu didiamkan selama 15 menit, sampai bumbu masuk dan meresap ke dalam daging ikan. Ikan yang sudah direndam dalam bumbu kemudian ditiriskan dan untuk varian yang memakai terigu dibalut terlebih dahulu dengan terigu kering untuk selanjutnya digoreng. Formulasinya menggunakan campuran tepung

beras, tepung tapioka, tepung terigu, tepung maizena, merica, dan garam untuk menghasilkan lapisan yang renyah. Untuk setiap 1 kg ikan, digunakan 200g campuran tepung untuk melapisi ikan secara merata. Ikan sebaiknya diaduk dalam wadah yang lebar agar seluruh permukaannya tertutup tepung.

6. Penggorengan

Penggorengan dapat dilakukan dengan menggunakan wajan dengan api besar dan dilakukan dengan metode deep-fryer. Menggoreng adalah metode yang dapat diandalkan untuk memastikan ikan tidak menempel di wajan. Wajan besar berlapis teflon adalah alat yang tepat untuk ini, dan menggunakan minyak yang cukup menjamin semua ikan matang sempurna.

Saat menggoreng ikan, penting untuk membiarkannya di dalam wajan tanpa diaduk selama beberapa menit hingga permukaannya menjadi kering. Jika ikan diaduk sebelum permukaannya kering, ikan akan hancur dan mempengaruhi penampilannya. Hal ini sangat penting saat menggoreng baby fish. Setelah permukaan ikan kering, aduk perlahan hingga ikan mengalami dehidrasi; terlalu banyak mengaduk akan merusak tekstur ikan. Baby fish kemudian harus dikeluarkan dari penggorengan dan dikeringkan. Waktu penggorengan yang diperlukan untuk mengeringkan ikan adalah 10-15 menit. Penggorengan dilakukan dua kali dalam panci yang berbeda, seperti terlihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Proses penggorengan

Proses ini terus berlangsung hingga ikan mengalami dehidrasi yang ditunjukkan dengan tidak adanya gelembung udara pada saat digoreng. Ikan goreng harus benar-benar matang dan dikeringkan untuk mendapatkan baby fish yang renyah. Penggorengan sekunder juga dilakukan untuk mendapatkan tulang ikan yang lembut dan tekstur ikan yang lebih renyah dan kering. Karena ikan memiliki kadar air yang rendah, produk memiliki umur simpan yang lebih lama sehingga tidak mudah terserang jamur atau tumbuhnya jamur.

Pada tahap ini terdapat proses pengecekan kematangan yang dilakukan oleh pekerja bagian penggorengan sebelum ditiriskan, pengecekan ini dilakukan secara organoleptik parameter sensori, ada lima parameter sensoris utama yang dinilai, yaitu penampakan, warna, bau, rasa dan tekstur seperti Tabel 1.

Tabel 1. Parameter Sensoris

No	Parameter	Deskripsi
1	Penampakan	Bagian ikan utuh dan kering
2	Warna	Warna yang dihasilkan oleh produk <i>baby fish</i> adalah coklat keemasan setelah digoreng.
3	Bau	Khas ikan goreng
4	Rasa	Rasa yang dihasilkan yaitu gurih dan asin.
5	Tekstur	Tekstur <i>baby fish</i> yang dihasilkan yaitu renyah dan kering.

7. Penirisan Minyak

Setelah digoreng, baby fish ditiriskan minyaknya menggunakan spinner selagi masih panas. Proses ini memudahkan minyak dikeluarkan dari ikan karena minyak panas memiliki kekentalan yang lebih rendah sehingga lebih mudah ditiriskan. Penirisan minyak dilakukan selama 10 detik tidak terlalu lama untuk mempertahankan bentuk ikan agar tidak patah karena perputaran mesin, lalu ikan ditempatkan pada wadah yang telah dilapisi kertas yang berfungsi untuk menyerap sisa-sisa minyak yang masih menempel sebelum dilakukan pengemasan.

8. Pengemasan

Baby fish yang sudah ditiriskan dan didinginkan kemudian dikemas dengan diawali penimbangan dan disusun pada wadah yang telah dimodifikasi oleh UMKM Suhada Food menggunakan wadah yang terbuat dari Styrofoam yang dilapisi tisu dan aluminium foil yang diberi lubang seperti dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Wadah kemasan ikan baby fish crispy.

Pelapisan tisu bertujuan untuk menyerap minyak yang mungkin masih terkandung pada ikan, tisu yang digunakan memiliki standar food grade dan pelapisan Aluminium foil dipilih untuk menjaga ikan agar tidak langsung bersentuhan dengan tisu dan pemilihan Aluminium foil lebih aman tidak akan mempengaruhi mutu produk pada saat penyimpanan.

Baby fish crispy sebelum ditata pada wadah dilakukan pengecekan pada bentuk fisik ikan setelah penggorengan, hanya ikan goreng yang memiliki bentuk utuh yang dapat masuk ketahap selanjutnya, bentuk ikan yang tidak utuh dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Sortasi Bentuk Ikan Tidak Utuh

Pengecekan dilakukan oleh pekerja pengemasan. Ikan yang telah melewati tahap sortasi lalu ditata pada wadah dan dikemas dengan plastik dan dibungkus kembali menggunakan plastik wrap dan ditambahkan label, pembungkusan kemabali menggunakan plastik wrap bertujuan untuk memastikan kemasan kedap udara dan untuk menempelkan label.

Pada kemasan baby fish ini mengikuti sesuai peraturan kemasan untuk pangan olahan yang baik juga dilengkapi dengan nilai gizi didalamnya seperti dapat dilihat pada Tabel 2 dan Gambar 7.

Tabel 2. Kandungan Gizi Produk Baby Fish Crispy Suhada Food

No	Kandungan	Jumlah
1	Protein	45,790 g
2	Karbohidrat	0 g
3	Kalsium	276,780 mg
4	Total Fat	41,420 g
5	Omega 3	0,761 g
6	DHA	18, 553 mg



Gambar 7. Kemasan dan Label

Label dan kemasan dibuat semenarik oleh UMKM Suhada Food bertujuan untuk menarik konsumen dalam membeli produk baby fish juga sebagai informasi untuk para konsumennya terhadap mutu dari produk baby fish crispy.

PEMBAHASAN

A. Pengawasan Mutu

Menurut PP (2004), Mutu pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap bahan makanan, makanan dan minuman.

Pengendalian mutu merupakan kegiatan penting yang menjamin proses menghasilkan produk yang memenuhi standar yang diinginkan. Aktivitas pengendalian kualitas melibatkan evaluasi kinerja aktual dari proses dan membandingkannya dengan tujuan. Hal ini mencakup pengawasan terhadap seluruh aktivitas dalam kerangka produksi, mulai dari bahan mentah dan proses produksi hingga produk akhir. Tujuan utama pengendalian kualitas adalah untuk menetapkan dan menegakkan peraturan di sektor produksi, memastikan bahwa produk aman dan memenuhi harapan masyarakat dan konsumen (Puspitasari, 2004).

1. Penerimaan Bahan

Bahan yang dimaksud adalah bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong yang digunakan dalam proses produksi UMKM Suhada Food menggunakan bahan yang telah memiliki ijin edar dan berlabel halal, untuk bahan utama ikan selalau menggunakan ikan segar setiap produksi dilakukan.

Pada proses penerimaan bahan, ditemukan beberapa kegiatan yang belum dilakukan yang semestinya harus dilakukan. Pengecekan dan pencatatan bahan baku terhadap keadaan fisik bahan yang akan digunakan apa masih layak digunakan atau tidak, sistem penyimpanan bahan yang kurang baik dimana bahan baku dan bahan kemas disimpan dalam satu wadah. Hal ini bisa menyebabkan kontaminasi silang, maka pengawasan bahan pada UMKM Suhada Food belum sesuai dengan persyaratan yang ditentukan menurut Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2010. Di mana bahan yang akan digunakan seharusnya diperiksa terlebih dahulu secara organoleptik dan fisik dan juga di uji secara kimia dan biologi.

2. Sortasi Ikan

Proses sortasi ikan dilakukan oleh UMKM Suhada Food dimulai dari kesegaran fisik ikan parameter yang digunakan telah sesuai dengan standar mutu yang ditetapkan yaitu (BSN, 2013) parameter fisik yang dilakukan dengan memperhatikan :

- a. Mata ikan harus memiliki pupil hitam yang menonjol dengan kornea bening, bola mata cembung, dan warnanya cemerlang atau cerah.
- b. Insang ikan harus berwarna merah cemerlang atau merah tua tanpa lendir dan tidak berbau.
- c. Iekstur daging harus elastis, tidak meninggalkan bekas jari saat ditekan, dan padat atau padat.
- d. Kulit ikan harus sesuai dengan warna aslinya dan cemerlang; lendir di permukaannya harus bening dan transparan dengan bau segar dan khas sesuai dengan jenisnya.
- e. Perut ikan jangan sampai pecah.
- f. Bau spesifik menurut jenisnya dan khas tidak beraroma busuk.

Selanjutnya yang pengawasan yang dilakukan UMKM Suhada Food pada proses sortasi yaitu terhadap ukuran ikan karena tidak semua ukuran dapat masuk kedalam standar ikan balita hanya ikan yang memiliki ukuran 5-7 cm yang masuk standar, untuk ikan yang tidak masuk standar dipisahkan pada wadah berbeda dan nanti dilakukan realising untuk dibudiyakan kembali.

Terdapat beberapa kekurangan pada tahap ini yaitu belum adanya standar operasional prosedur (SOP) dan alat penunjang untuk mengukur ikan yang telah terstandar mereka hanya memperkirakan ukuran ikan masuk kedalam standar yang ditentukan sehingga kesalahan dalam tahap ini dapat terjadi yang dan berakibat pada kurangnya keseragaman ukuran ikan.

3. Penyiangan

Pengawasan mutu yang dilakukan UMKM Suhada Food pada tahap ini yaitu memastikan ikan tidak mengalami kerusakan fisik karena kesalahan pada saat penyiangan contohnya bagian tubuh ikan tersobek dan terbuka sehingga akan merubah bentuk ikan pada produk akhir dan yang paling dikhawatirkan pada saat penggorengan akan mudah patah. Untuk itu UMKM Suhada Food menunjuk beberapa karyawan sebagai spesialis pada proses ini.

4. Pencucian, Pencukaan, Penggaraman dan Perasan Jeruk Nipis

Proses ini merupakan penanganan mutu yang dilakukan untuk mengurangi penurunan mutu akibat bau amis dan pembusukan ikan di UMKM Suhada Food karena ikan merupakan salah satu bahan yang mudah mengalami kerusakan karena mikrobiologi, dimana ikan yang telah dibersihkan isian perut dan dicuci ditambahkan bahan tambahan pangan (BTP) Cuka (asam asetat) dan perasan jeruk nipis. Menurut Wijatmoko et al. (2004) Tujuan dari pemberian asam cuka dan perasan jeruk nipis yaitu untuk mengurangi bau amis karena jeruk memiliki kandungan asam aksorbat yang dapat bereaksi dengan Trimethylamine (TMA) dan membentuk trimethyl ammonium yang mengurangi bau amis pada ikan. Sementara asam cuka memiliki fungsi untuk pengawet asam asetat dapat menghambat pertumbuhan bakteri-bakteri pathogen penyebab keracunan (Umar, 2017).

Kerusakan biologis pada bahan pangan dapat disebabkan oleh aktivitas mikroba pathogen dan pembusuk, baik berupa bakteri, virus, jamur, khamir ataupun protozoa. Bahan pangan mengandung sejumlah mikroba, baik mikroba yang menguntungkan maupun merugikan. Mikroba yang merugikan terdiri dari mikroba pembusuk dan pathogen. Mikroba pembusuk merupakan mikroba yang dapat menimbulkan kerusakan pada bahan pangan dan menyebabkan bahan pangan menjadi busuk sehingga tidak dapat atau tidak layak dikonsumsi (Afrianto, 2008).

5. Penambahan Bumbu Dan Penambahan Terigu

Dalam tahap ini saya menemukan beberapa kegiatan yang kurang memiliki standar yang nantinya akan mengurangi mutu pada produk akhir yaitu penambahan bumbu yang tidak memiliki formulasi dan takaran yang tetap. Disana penambahan bumbu hanya dikira-kira oleh pekerja disana tidak menggunakan peralatan yang memiliki standar ukur. Hal ini dapat berakibat pada sensory produk akhir yang tidak seragam rasanya.

6. Penggorengan

Dalam proses penggorengan, UMKM Suhada Food sangat memperhatikan aspek keamanan konsumen dan aspek mutu di mana selalu menggunakan minyak yang baru saat penggorengan. Hal ini terkait faktor keamanan dan mutu produk karena jika menggunakan minyak yang baru ikan lebih baik tingkat kematangannya dan membuat ikan lebih crispy. Menurut Zahra et al., (2013), penggunaan minyak goreng yang berulang kali dapat menyebabkan penurunan mutu pada minyak dan bahan pangan yang digoreng yang terkait dengan kadar kolesterol pada minyak dan penurunan nilai gizi.

Pada tahap ini UMKM Suhada Food melakukan pengecekan kematangan ikan dan kekeringan ikan dengan cara mencicipi ikan dengan mengambil sampel pada bagian atas dan bawah penggoreng, sesuai dengan (PP, 2004) yang mewajibkan menilai mutu sensorik atau mutu organoleptiknya yang dilakukan secara baik dan benar, prosedur ini dinilai sudah baik untuk sekelas UMKM.

7. Penirisan Minyak

Alat spiner digunakan untuk mengurangi kadar minyak yang terkandung didalam ikan yang bertujuan memperpanjang masa simpan produk dan meningkatkan kerenyahan produk. Kerenyahan terjadi ketika air dalam suatu bahan menguap saat digoreng sehingga menimbulkan ruang yang berisi udara. Hal ini meningkatkan volume keseluruhan bahan, menghasilkan tekstur yang renyah setelah minyak ditiriskan (Atmoko, 2017). Upaya yang dilakukan UMKM Suhada Food untuk mempertahankan mutu produknya dinilai telah cukup baik.

8. Pengemasan

Sortasi ikan dilakukan kembali sebelum pengemasan UMKM Suhada Food melakukan ini untuk memastikan produk yang dikemas memiliki bentuk yang utuh dan seragam, ikan yang tidak memenuhi spesifikasi produk dipisahkan dan nantinya akan dibuang atau diambil oleh pekerja hal ini cukup baik karena jika ikan yang bentuknya tidak utuh dipaksakan untuk dikemas akan mengurangi daya tarik produk pada saat dipasarkan.

Pada saat pembumbuaan untuk varian rasa ditemukan ketidaksesuaian dimana penambahan bumbu dilakukan tidak menggunakan takaran. Hal ini akan berakibat pada mutu produk akhir yang rasanya akan berbeda pada setiap produksinya. Bahan pengemas yang digunakan UMKM Suhada Food menggunakan wadah yang dimodifikasi sedemikian rupa dan penggunaan plastik jenis PP (Polypropylen) telah memenuhi standar keamanan pangan karena termasuk bahan food grade. Pelabelan dan pengemasan pangan telah sesuai dengan persyaratan standar pada Pasal 2 Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan (BPOM, 2018), yaitu harus memuat: 1) Nama Produk, 2) Daftar bahan yang digunakan, 3) Berat bersih atau isi bersih, 4) Nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor, 5) Halal bagi yang diwajibkan, 6) Tanggal produksi dan kode, 7) Informasi kadaluwarsa, 8) Nomor izin distribusi, 9) Asal usul bahan makanan tertentu.

Produk akhir harus memiliki mutu yang seragam dan memenuhi standar, melakukan uji organoleptik, fisika dan kimia dan mikrobiologi agar mutu baik dan aman. Untuk produk yang belum ditentukan standar mutunya, maka persyaratan dapat ditentukan sendiri oleh perusahaan. UMKM Suhada Food pada tahun 2012 sudah mencoba uji lab kimia terhadap kandungan gizi produk dan hasilnya tertera pada kemasan produk. Yang belum diuji pada produk UMKM Suhada Food yaitu uji mikrobiologi yang menjadi salah satu hal yang perlu dilakukan agar lebih memastikan mutu dan keamanan produk tetap terjaga dan baik untuk dikonsumsi,

untuk itu mereka selalu berupaya menjaga kebersihan seluruh aspek kegiatan mulai dari alat, bahan sampai personel sebelum maupun sesudah produksi.

Mutu produk UMKM Suhada Food secara keseluruhan telah memiliki mutu yang cukup baik walaupun ada beberapa tahapan yang harus diperbaiki. Sejauh ini dilihat pada tahun 2012 telah tersertifikasi halal oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) Jawa Barat dan telah mendapatkan Surat Pengolahan Hasil Ikan (SPH) pada tahun 2011 yang dikeluarkan oleh dinas Peternakan Perikanan dan Kelautan Kabupaten Cianjur. UMKM Suhada Food juga telah memiliki surat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) dari Dinas Kesehatan Kabupaten Cianjur.

KESIMPULAN

Pengawasan mutu pada UMKM Suhada Food produk baby fish di Cianjur secara keseluruhan telah berjalan dengan baik tetapi masih ada beberapa aspek yang harus diperbaiki, seperti halnya masih belum menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang telah ditetapkan secara terstruktur disetiap prosesnya. Dalam proses pengawasan mutu yang dilakukan UMKM Suhada Food ada beberapa hal yang perlu perbaikan. Perusahaan sebaiknya membuat Standar Operasional Prosedur (SOP) pada proses produksi baby fish sebaiknya memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) dan terdokumentasi, dalam proses pengawasan mutu sebaiknya perusahaan menunjuk salah satu personel yang bertanggung jawab dan memiliki sertifikat training untuk pengujian organoleptik dan melakukan kegiatan pencatatan, uji organoleptik dan fisik pada bahan tambahan dan bahan penunjang lain sebelum dan sesudah produksi.

REFERENSI

- Afrianto. (2008). Pengawasan Mutu Bahan/ Produk Pangan. Direktorat Peminaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta.
- Aminullah, Daniel, & Rohmayanti, T. (2020). Profil tekstur dan hedonik pempek lenjer berbahan lokal tepung talas bogor (*Colocasia esculenta* L. Schott) dan ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 25(1), 7-18.

- Aminullah, Marwiyah, S.W., & Kusumaningrum, I. (2021). Application of catfish flour on texture and hedonic profiles of pempek lenjer. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(2), 441–451.
- Atmoko, T. P. H. (2017). Peningkatan higiene sanitasi sebagai upaya menjaga kualitas makanan dan kepuasan pelanggan di rumah makan dhamar Palembang. *Khasanah Ilmu-Jurnal Parwisata dan Budaya*, 8(1).
- [BPOM] Badan pengawas Obat dan Makanan. (2018). Label pangan olahan Nomor 31 [Internet]. Tersedia pada <https://standarpangan.pom.go.id> [02 Januari 2022].
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 27219-2013 tentang Ikan Segar. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Devi, T. P. K. (2016). Analisis mutu pada pengolahan ikan pelagis beku di PT perikanan nusantara (Persero) cabang benoa balu. *Jurnal Agrobisnis dan Agrowisata*, 5(1).
- Fitriadi, W.B., Sundari, S.R., dan Saepuloh, D. (2021). Nilai tambah baby fish ikan were dan nilam sebagai produk pangan fungsional. *Jurnal AGRINIKKA*, 5(1), 39-50.
- Ilmaniati, A., & Maulidan, A.M. (2020). Optimasi distribusi produk baby fish crispy menggunakan integer programming di umkm Suhada Food. *Seminar dan Konferensi Nasional IDEC2020*, 2579-6429.
- Mujiyono., Rahayu, T., & Ratnaningsih, N. (2021). Perbaikan mutu produk baby fish nila krispi di kelompok tani karya mina utama, Rowo Jombor, Klaten, Jawa Tengah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 348- 359.
- [PP] Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. (2004). PP Nomor 28 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan, Jakarta.
- Puspitasari, D. (2004). Perbaikan dan evaluasi penerapan sistem manajemen mutu pada industri pengolahan tahu. *Journal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah IPB*, 7(1).

- Umar, K. (2017). Efektifitas larutan cuka (asam asetat) dalam pengurangan kadar formalin pada ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L) [skripsi]. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Wijatmoko, A., Suseno, H. S., & Poernomo, D. (2004). Pemanfaatan asam cuka, jeruk nipis (*Citrus Aurantifolia*) dan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) untuk mengurangi bau amis petis ikan layang (*Decapterus* spp.). *Buletin Hasil Perikanan*, 8(2).
- Zahra, L.S., Dwiloka, B., & Mulyani, S. (2013). Pengaruh penggunaan minyak goreng berulang terhadap perubahan nilai gizi dan mutu hedonik pada ayam goreng. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 253-260.