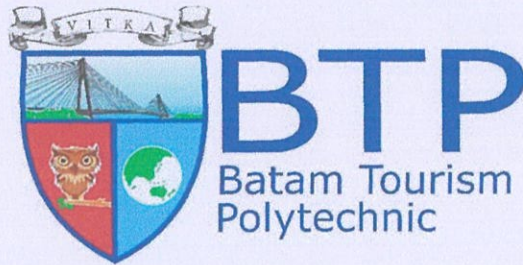


**LAPORAN KEGIATAN
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**



**JUDUL
METODE PENYIMPANAN IKAN SEGAR BERDASARKAN
SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES
(SSOP)**

**Dosen Pembimbing:
ERYD SAPUTRA
HERI NURYANTO**

**Mahasiswa:
JULIANA
YORRI RIANDANA
ZAHRA ANANDA RIDWAN
ELYZA SALSABILLA**

**PROGRAM STUDI MANAJEMAN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2020**

HALAMAN PENGESAHAN
PROPOSAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Jenis Pengabdian : Sosialisasi
Judul Pengabdian : Metode Penyimpanan Ikan Segar Berdasarkan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)

Ketua Kegiatan

a. Nama Lengkap : Eryd Saputra, S.Par., MM., M.Sc
b. NIDN : 0514028801
c. Program Study : Manajemen Kuliner
d. No Hp : 0813-6464-4385
e. Alamat surel (*e-mail*) : eryd@btp.ac.id

Anggota 1

a. Nama Lengkap : Heri Nuryanto
b. NIP : 1025038301
c. Program Study : Manajemen Kuliner
d. No Hp : 0813-7258-4969
e. Alamat surel (*e-mail*) : heri@btp.ac.id

Anggota 2

a. Nama Lengkap : Yorri Riandana
b. NIM : 2020030013
c. Program Studi : Manajemen Kuliner
d. Nomor HP : 085156445356
e. Alamat surel (*e-mail*) : yorriandana@gmail.com

Anggota 3

a. Nama Lengkap : Juliana
b. NIM : 2020030033
c. Program Studi : Manajemen Kuliner
d. Nomor HP : 0895384470452
e. Alamat surel (*e-mail*) : julianawang832@gmail.com

Anggota 4

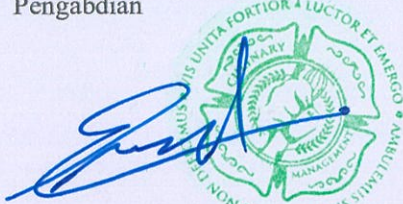
a. Nama Lengkap : Zahra Ananda Ridwan
b. NIM : 2020030005
c. Program Studi : Manajemen Kuliner
d. Nomor HP : 085210634131
e. Alamat surel (*e-mail*) : zahraananda110@gmail.com

Anggota 5

a. Nama Lengkap : Elyza Salsabila
b. NIM : 2020030084
c. Program Studi : Manajemen Kuliner
d. Nomor HP : 082169854282
e. Alamat surel (*e-mail*) : salsabillaelyza@gmail.com

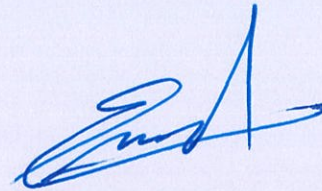
Batam, 6 Oktober 2020

Mengetahui
Ketua Program Studi
Pengabdian

A blue ink signature of Eryd Saputra is written over a green circular official stamp. The stamp contains the text "UNIVERSITAS SINGAPERANG" and "MANAJEMEN" around a central emblem.

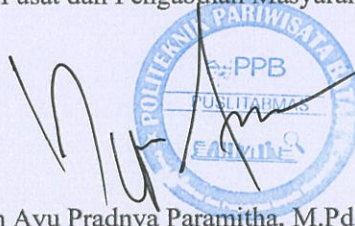
Eryd Saputra, S.Par.,MM.,M.Sc
NIDN: 0514028801

Ketua Kegiatan

A blue ink signature of Eryd Saputra is written over a green circular official stamp, identical to the one on the left.

Eryd Saputra, S.Par.,MM.,M.Sc
NIDN. 0514028801

Menyetujui
Kepala Pusat dan Pengabdian Masyarakat

A blue ink signature of Dyah Ayu Pradnya Paramitha is written over a blue circular official stamp. The stamp contains the text "POLITEKNIK PARIWISATA BATAM" and "PPB" around a central emblem.

Dyah Ayu Pradnya Paramitha, M.Pd
NIDN: 1004118803

RINGKASAN

SSOP (*sanitation standard operating procedures*) adalah prosedur pelaksanaan sanitasi standar yang harus dipenuhi oleh suatu UPI (unit pengolahan ikan) untuk mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk yang diolah. SSOP adalah prosedur pembentukan dalam pengembangan dan pencegahan kontaminasi silang atau pemalsuan produk. Tujuannya adalah untuk memastikan mutu produk dan menjamin tingkat dasar pengendalian keamanan pangan, serta meminimalisir kontaminasi. Sistem SSOP termasuk ke dalam pemenuhan program persyaratan dasar sistem HACCP. Pemenuhan ini berfungsi untuk melandasi kondisi lingkungan, pelaksanaan tugas, dan kegiatan lain dalam suatu pabrik atau industri pangan yang diperlukan untuk memastikan bahwa proses produksi yang aman telah dilaksanakan.

Masyarakat daerah Nongsa, memiliki potensi yang tinggi dalam bidang perikanan. Potensi daerah tersebut belum dikembangkan secara maksimal untuk dijadikan sebagai sumber protein pada pangan yang sesuai dengan SSOP dan sumber penghasilan pendapatan masyarakat. Kendala umum yang dirasakan yaitu tingkat pengetahuan dan keterampilan masyarakat yang masih rendah, terutama dalam menghasilkan produk perikanan yang bermutu. Salah satu upaya untuk mempercepat pengembangan masyarakat Nongsa berdasarkan potensi yang dimilikinya yaitu peningkatan pemahaman dan pengetahuan dalam penyimpanan ikan yang sesuai dengan SSOP dengan peran serta pelaksana pengabdian kepada masyarakat.

Mahasiswa Batam Tourism Polytechnic melaksanakan kegiatan penyuluhan penyimpanan hasil perikanan. Metode yang dilakukan adalah penyampaian yang dilakukan secara lisan, melalui penyuluhan mengenai peningkatan keterampilan mitra dalam menghasilkan produk perikanan yang bermutu dan sesuai dengan SSOP, memberikan pengetahuan, pengarahan serta pendampingan kepada mitra mengenai cara menyimpan yang baik dengan menerapkan sistem sanitasi dan *hygiene* dalam proses produksi. Kegiatan bersifat dua arah, sehingga peserta dapat melakukan diskusi jika ada permasalahan dalam melakukan kegiatan penyimpanan produk perikanan. Kegiatan penyuluhan ini diharapkan akan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam penyimpanan produk perikanan. Dengan demikian dapat meningkatkan kualitas produk perikanan, dan dapat dijadikan sebagai kelompok usaha sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat, khususnya masyarakat Kampung Tua Bakau Serip.

Kata kunci : SSOP, Produk Perikanan, Sanitasi, Penyimpanan Bahan Pangan

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
RINGKASAN	iii
DAFTAR ISI.....	iv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	2
BAB II GAMBARAN UMUM MASYARAKAT MITRA	3
BAB III METODE PELAKSANAAN	6
3.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	6
3.2 Metode dan Materi Pelaksanaan	6
3.3 Penyimpanan Ikan sesuai dengan SSOP	6
BAB IV HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN.....	11
BAB V PENUTUP.....	12
5.1 Kesimpulan	12
5.2 Saran.....	12
DAFTAR PUSTAKA.....	13
LAMPIRAN.....	14

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peranan perikanan dalam pembangunan ekonomi cukup besar, baik sebagai penghasil bahan pangan sumber protein maupun sebagai penghasil devisa negara. Perikanan merupakan sub sektor yang penting, yaitu sebagai sumber pendapatan dan kesempatan kerja serta menarik perhatian dalam hal efisiensi dan distribusi. Namun demikian subsektor ini di negara-negara berkembang belum mengalami perkembangan sebagaimana mestinya, sehingga campur tangan pemerintah diperlukan dalam rangka meningkatkan pendapatan nelayan atau petani ikan, perbaikan gizi rakyat dan peningkatan ekspor serta memanfaatkan 200 mil Zona Ekonomi Eksklusif (Z.E.E) (Suparmoko, 2008:183).

Pengurus Perhimpunan Ekonomi Pertanian Indonesia (PERHEPI) Rizal Taufikurrahman menilai bahwa pemerintah harus memanfaatkan secara optimal kekayaan hasil laut atau perikanan yang ada di tanah air. Pasalnya, selain menciptakan devisa bagi negara, perikanan juga bisa menjadi sumber pangan protein pengganti daging. Hasil perikanan merupakan komoditas yang mudah mengalami proses kemunduran mutu dan pembusukan, dimana hal ini terjadi setelah ikan ditangkap. Dengan demikian perlu penanganan yang cepat, tepat dan benar untuk menjaga kualitasnya sebelum dipasarkan dan sampai ke tangan konsumen. Selain itu dari segi ekonomi akan memberikan nilai tambah (*value added*) terhadap harga jual produk.

Sehingga untuk meningkatkan mutu ikan yang aman untuk di konsumsi dan terjamin perlu dilakukan upaya perbaikan sanitasi dan *hygiene* yaitu dengan melakukan tindakan perbaikan dan rekaman pengendalian sanitasi secara rutin dan periodik. Dengan demikian, usaha produksi olahan perikanan tradisional yang kebanyakan usahanya di kawasan pesisir dengan kondisi lingkungan yang ditinjau secara *hygiene* dan sanitasi kurang memenuhi syarat perlu adanya penelitian yang mengkaji tentang penerapan kelayakan dasar pengolah terutama pada produk ikan, khususnya di Kampung Tua Bakau Serip untuk peningkatan mutu produk dalam menjamin keamanan

produk yaitu apakah telah melaksanakan sanitasi *hygiene* sesuai prosedur operasionalnya (SSOP/ *Sanitation Standard Operating Procedures*) yang dapat dipahami sebagai produk yang berkualitas dan *hygiene*, tidak tercemar bahan kimia serta aman dikonsumsi konsumen.

SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) adalah prosedur pelaksanaan sanitasi standar yang harus dipenuhi oleh suatu UPI (unit pengolahan ikan) untuk mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk yang diolah. SSOP adalah prosedur pembentukan dalam pengembangan dan pencegahan kontaminasi silang atau pemalsuan produk. Tujuannya adalah untuk memastikan mutu produk dan menjamin tingkat dasar pengendalian keamanan pangan, serta meminimalisir kontaminasi. Sistem SSOP termasuk ke dalam pemenuhan program persyaratan dasar sistem HACCP. Pemenuhan ini berfungsi untuk melandasi kondisi lingkungan, pelaksanaan tugas, dan kegiatan lain dalam suatu pabrik atau industri pangan yang diperlukan untuk memastikan bahwa proses produksi yang aman telah dilaksanakan (Winarno dan Surono, 2004).

1.2 Tujuan

Tujuan dilaksanakannya sosialisasi ini adalah untuk meningkatkan pemahaman para pengolah dan pemasar hasil perikanan terhadap standar produk sebagai upaya peningkatan jaminan mutu dan keamanan produk perikanan, meminimalisir kontaminasi, juga untuk mengembangkan budaya kerja yang dapat mengontrol sanitasi secara efektif di Unit Pengolahan Ikan (UPI).

1.3 Manfaat

Manfaat kegiatan ini adalah meningkatnya pemahaman para pengolah dan pemasar hasil perikanan terhadap standar produk sebagai upaya peningkatan jaminan mutu dan keamanan produk perikanan, meminimalisir kontaminasi, dan berkembangnya budaya kerja yang dapat mengontrol sanitasi secara efektif di Unit Pengolahan Ikan (UPI).

BAB II

GAMBARAN UMUM MASYARAKAT MITRA

Kampung tua merupakan pemukiman masyarakat atau penduduk disuatu tempat yang tinggal dengan menggunakan rumah-rumah semi apung (terapung) dilaut atau rumah semi permanen di daratan. Pada umumnya penduduk di kampung tua memenuhi kehidupannya dengan cara bercocok tanam, bertani ataupun nelayan. Namun kebanyakan kampung-kampung tua di Kota Batam, khususnya Kecamatan Nongsa terletak dekat dengan laut. Dan kebanyakan penduduknya bermata pencaharian sebagai nelayan. Ciri khas kampung tua ini adalah suasana yang masih alami terasa kekentalan masyarakat dan budaya melayunya.

Desa Wisata Kampung Tua Bakau Serip beralamatkan di Kampung Tua Bakau Serip, Kelurahan Sambau, Kecamatan Nongsa, Kota Batam, Provinsi Kepulauan Riau, Merupakan tempat bermukimnya masyarakat yang masih memegang teguh budaya kampung tua daerah pesisir, banyak orang yang mengatakan daerah ini yaitu Nongsa merupakan cikal bakal berdirinya kota Batam.

Desa Wisata Kampung Tua Bakau Serip merupakan daratan rendah yang meliputi daratan dan pesisir laut/pantai, lokasi tidak jauh dari daerah pusat perkotaan di kota Batam hanya kurang lebih 45 menit perjalanan dari pusat kota Batam, 15 menit dari Bandara Internasional Hang Nadim dan 5 menit perjalanan dari Pelabuhan Internasional Nongsa Pura .



Gambar 2.1
Potret Kampung Tua Bakau Serip

Desa Wisata Kampung Bakau Serip Memiliki Potensi Wisata Alam dengan keberagaman Flora dan Fauna, Konservasi Mangrove, Edukasi serta wisata pantai. Fokus pada layanan paket-paket wisata minat khusus untuk wisata alam, wisata budaya, dll. Layanan jasa pariwisata Desa Wisata Kampung Tua Bakau Serip di fokuskan guna memenuhi minat terdalam wisatawan akan keindahan bentang alam, kegiatan sosial budaya masyarakat yang tergambar dalam sistem adat istiadat, pola kebudayaan dan kearifan lokal serta ketertarikan wisatawan akan kehidupan masyarakat kampung/pedesaan di pesisir laut Nongsa Kota Batam.



Gambar 2.2
Foto Kunjungan ke Kampung Tua Bakau Serip

Karena dekat dengan laut, kebanyakan mata pencaharian masyarakat di Kampung Tua Bakau Serip adalah nelayan. Namun masalah sanitasi pengolahan ikan di Kampung Tua Bakau Serip belum sepenuhnya menerapkan program sanitasi, masih terdapat kekurangan-kekurangan dalam pelaksanaannya seperti air yang digunakan untuk pencucian ikan tidak dicek secara berkala dan belum adanya pengecekan terhadap kebersihan dan kesehatan para pekerja dan

masyarakat disana. Lokasi pengolahan juga berdekatan dengan pemukiman penduduk hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dan kesadaran mengenai *hygiene* dan sanitasi.

Sehingga untuk meningkatkan mutu ikan yang aman untuk di konsumsi dan terjamin perlu dilakukan upaya perbaikan sanitasi dan *hygiene* yaitu dengan melakukan tindakan penyuluhan dan perbaikan. Mengetahui hal ini, mahasiswa Politeknik Pariwisata Batam melakukan program penyuluhan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat Kampung Tua Bakau Serip dalam menyimpan produk perikanan sehingga dapat menghasilkan produk perikanan yang berkualitas dan sesuai dengan SSOP. Hal ini juga dapat membantu meningkatkan daya jual di pasar yang kemudian dapat membantu meningkatkan perekonomian masyarakat. Dengan meningkatnya kualitas produk perikanan, dapat juga membantu menjaga kesehatan dan gizi masyarakat yang mengkonsumsinya.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan dilaksanakan pada hari Kamis 8 Oktober 2020 di Kampung Tua Bakau Serip, Kecamatan Nongsa, Kepulauan Riau.

3.2 Metode dan Materi Pelaksanaan

Metode yang digunakan adalah metode penyuluhan. Program ini dilakukan di Pojok Pustaka Kampung Tua Bakau Serip, Kecamatan Nongsa dengan pemaparan materi melalui penjelasan lisan.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan pendekatan partisipatif, sehingga khalayak sasaran dapat berperan aktif dalam setiap kegiatan dan penyelesaian masalah. Metode pelaksanaan dilakukan melalui penyuluhan mengenai peningkatan keterampilan mitra dalam menghasilkan produk perikanan yang bermutu dan sesuai dengan SSOP, memberikan pengetahuan, pengarahan serta pendampingan kepada mitra mengenai cara menyimpan yang baik dengan menerapkan sistem sanitasi dan *hygiene* dalam proses produksi. Metode penyampaian dilakukan secara langsung sehingga diharapkan terjadi interaksi yang intensif antara peserta dengan tim pelaksana.

Adapun materi penyuluhan yang diberikan adalah sebagai berikut :

3.3 Penyimpanan Ikan sesuai dengan SSOP

SSOP : Prosedur pelaksanaan sanitasi standart yang harus dipenuhi oleh suatu sentra pengolahan atau UPI untuk mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk yang diolah. (jatengprov.go.id)

Sanitasi adalah perilaku disengaja dalam pembudayaan hidup bersih, sehingga mencegah manusia bersentuhan langsung dengan kotoran dan bahan buangan berbahaya lainnya agar dapat menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia

Prosedur monitoring SSOP dibuat untuk mengembangkan budaya kerja yang dapat mengontrol sanitasi secara efektif di Unit Pengolahan Ikan (UPI).

Prosedur Kontrol Sanitasi merupakan prosedur untuk memelihara kondisi sanitasi yang berkaitan dengan semua sarana pengolahan, sarana kebersihan, personil dan lingkungan di UPI dan dituangkan dalam rancangan SSOP

Tujuan SSOP :

- Memastikan mutu produk dan menjamin tingkat dasar pengendalian keamanan pangan
- Meminimalisir kontaminasi

Hal-hal yang menjadi kunci di dalam SSOP :

1. Keamanan Air dan Es

- Air yang dipakai harus bersih, sumber air bisa berasal dari PDAM; sumur; air laut, kualitas air dicek setiap 6 bulan sekali : tidak berasa, tidak berbau, tidak berwarna, tidak mengandung logam berat (bahan berbahaya)
- Untuk jenis es bisa dipakai es balok, serpihan es (es yang berukuran kecil), es kristal

2. Kondisi Alat dan Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Bahan Pangan

- Semua peralatan yang dipakai dalam melakukan pengolahan harus dalam kondisi bersih, Pisau yang digunakan dicuci dengan air bersih dan panas, gunakan bahan-bahan dari *stainless*, dan peralatan disimpan pada tempatnya.
- Pekerja harus menggunakan pakaian bersih selama pengolahan, pakaian kerja dicuci setiap hari, serta gunakan perlengkapan pekerja seperti tutup kepala dan sarung tangan.

3. Pencegahan Kontaminasi Silang

- Ikan jangan diletakkan di lantai, letakkan di atas kotak/keranjang ikan
- Lampu tempat pengolahan ditutup agar pecahan lampu tidak mengenai ikan
- Kebersihan karyawan, sebelum bekerja dan setelah dari toilet harus mencuci tangan

- Dilarang meludah dan merokok saat mengolah ikan
- Kesehatan pekerja, pekerja harus mandi agar terhindar dari bakteri, gunakan pakaian yang bersih, cuci tangan sebelum dan sesudah memegang ikan, pekerja yang sakit harus istirahat dan diperiksa ke dokter
- Penyimpanan produk, produk ikan yang sudah diolah disimpan agar tidak terkena kotoran

4. Menjaga Fasilitas Pencuci Tangan, Sanitasi dan Toilet

- Sediakan wastafel dekat pintu, air harus mengalir dan dilengkapi dengan fasilitas sanitasi (sabun antiseptik, pengering tangan)
- Toilet berfungsi baik, tidak berhubungan langsung dengan ruangan penanganan dan pengolahan dilengkapi dengan fasilitas sanitasi
- Ruang ganti karyawan harus selalu dalam keadaan bersih
- Loker tersedia dalam jumlah cukup

5. Proteksi dari Bahan-bahan Kontaminan

- Semua bahan kimia, pembersih dan saniter harus digunakan sesuai dengan persyaratan
- Semua bahan kimia, pembersih dan saniter diberi label dengan jelas
- Disimpan diruang khusus dan terpisah dengan ruang penyimpanan produk olahan
- Penggunaannya harus sesuai prosedur dan ada petugas khusus yang ditunjuk dan bertanggung jawab dalam penanganan bahan kimia

6. Pelabelan, Penyimpanan dan Penggunaan Bahan Toksin yang Benar

- Tujuannya untuk menjamin bahwa pelabelan, penyimpanan dan penggunaan bahan toksin adalah benar untuk proteksi produk dari kontaminan

- Pemberian label dan penyimpanan bahan kimia dan bahan berbahaya diberi label yang jelas dan disimpan secara terpisah dalam wadah yang sama
- Penggunaan bahan kimia dan bahan berbahaya; bahan kimia yang diijinkan dan penggunaannya sesuai dengan metode yang dipersyaratkan, serta dilengkapi dengan tanda (label) yang dipersyaratkan

7. Pengawasan Kondisi Kesehatan Personil

- Tujuannya untuk mengelola personil yang mempunyai tanda-tanda penyakit, luka atau kondisi lain yang dapat menjadi sumber kontaminasi bakteri
- Karyawan yang berhubungan dengan produksi makanan harus dalam keadaan sehat, bebas dari luka, penyakit kulit dan hal lain yang diduga dapat mencemari hasil produksi, diteliti dan diawasi kesehatannya secara berskala, mengenakan pakaian kerja, termasuk sarung tangan, tutup kepala dan sepatu yang sesuai, menahan diri untuk tidak makan, minum, merokok, meludah atau melakukan tindakan lain selama bekerja yang dapat mengakibatkan pencemaran terhadap produk makanan dan tidak merugikan karyawan lain
- Karyawan yang melakukan pekerjaan penanganan, pengolahan, pengepakan, harus mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja

8. Pengendalian Pest

- *Pest*/Hama dan binatang pengganggu merupakan salah satu sumber utama pencemaran sangat bahaya terhadap produk makanan. Oleh sebab itu sistem pengendalian hama dilakukan untuk menjamin bahwa tidak ada hama pada fasilitas pengolahan pangan, tersedianya tempat pembuangan hama, pemusnahan dan pembasmian hama yang berfungsi dengan efektif

Dengan adanya Prosedur Operasi Standar Sanitasi maka para Unit Pengolah Ikan diharapkan dapat menerapkan SSOP di unit kerja masing- masing

sehingga produk hasil perikanan dapat memenuhi Standar Nasional Indonesia dan aman apabila dikonsumsi oleh manusia, disamping itu juga Produk Hasil Perikanan Indonesia mampu bersaing di pasar internasional



Gambar 3.1

Potret Berlangsungnya Proses Penyuluhan

BAB IV

HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

Kegiatan penyuluhan yang dilaksanakan tentang Metode Penyimpanan Ikan Segar Berdasarkan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) di Kampung Tua Bakau Serip ini pada dasarnya adalah kegiatan untuk memberikan pengetahuan kepada para masyarakat untuk lebih memperhatikan sanitasi dan *hygiene* dalam penyimpanan produk perikanan. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 6 Oktober 2020 pukul 11.30-12.00 WIB.

Hasil yang dicapai dalam program ini yaitu dengan adanya penyuluhan terkait cara menyimpan ikan sesuai dengan SSOP para masyarakat yang tinggal di Kampung Tua Bakau Serip dapat mengerti dan mengetahui cara menyimpan yang tepat dan dapat meningkatkan kualitas produk perikanan yang sesuai dengan SSOP.

Potensi berkelanjutannya yaitu masyarakat dapat berpikir untuk melakukan teknik tersebut agar produk perikanan memiliki kualitas yang baik, bersih dan jauh dari kontaminasi. Hal ini juga akan membantu menjaga kesehatan dan gizi masyarakat yang mengkonsumsinya. Kemudian dengan meningkatnya kualitas produk perikanan, dapat meningkatkan harga jual sehingga dapat bersaing di pasar dan meningkatkan perekonomian masyarakat.

Masyarakat peserta mengikuti kegiatan pengabdian dengan antusias dan aktif, dan target peserta tercapai 100% sehingga menunjukkan bahwa kegiatan penyuluhan dilihat dari peserta yang mengikuti dapat dikatakan berhasil/sukses. Ketercapaian tujuan secara umum sudah baik, namun keterbatasan waktu yang disediakan mengakibatkan tidak semua materi dapat disampaikan secara detail. Dengan adanya kegiatan penyuluhan ini diharapkan masyarakat dapat menerapkan metode penyimpanan sesuai SSOP dalam melakukan pekerjaannya.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Kegiatan penyuluhan mengenai cara menyimpan ikan yang sesuai dengan SSOP dilakukan di Kampung Tua Bakau Serip pada 6 Oktober 2020. Kampung Tua Bakau Serip terletak dekat dengan laut dan kebanyakan mata pencaharian masyarakatnya adalah nelayan. Namun proses pengolahan, penyimpanan dan penyaluran produk perikanannya masih belum memenuhi standar sanitasi dan *hygiene*. Dengan adanya kegiatan penyuluhan ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk perikanan di Kampung Tua Bakau Serip, yang kemudian dapat membantu meningkatkan nilai jual produk perikanan dan membantu perekonomian masyarakat di Kampung Tua Bakau Serip. Dengan meningkatnya kualitas produk perikanan, dapat juga membantu menjaga kesehatan dan gizi masyarakat yang mengkonsumsinya.

5.2 Saran

Diharapkan fasilitas yang dapat menunjang *hygiene* dan sanitasi di Kampung Tua Bakau Serip dapat ditingkatkan dan masyarakat dapat menerapkan gaya kerja yang baik dan cara menyimpan produk perikanan yang sesuai dengan SSOP. Kemudian diharapkan juga diadakannya pengecekan secara berkala terhadap kesehatan para pekerja dan masyarakat di Kampung Tua Bakau Serip agar tetap terjaga kesehatan, kebersihan dan terhindar dari kontaminasi silang.

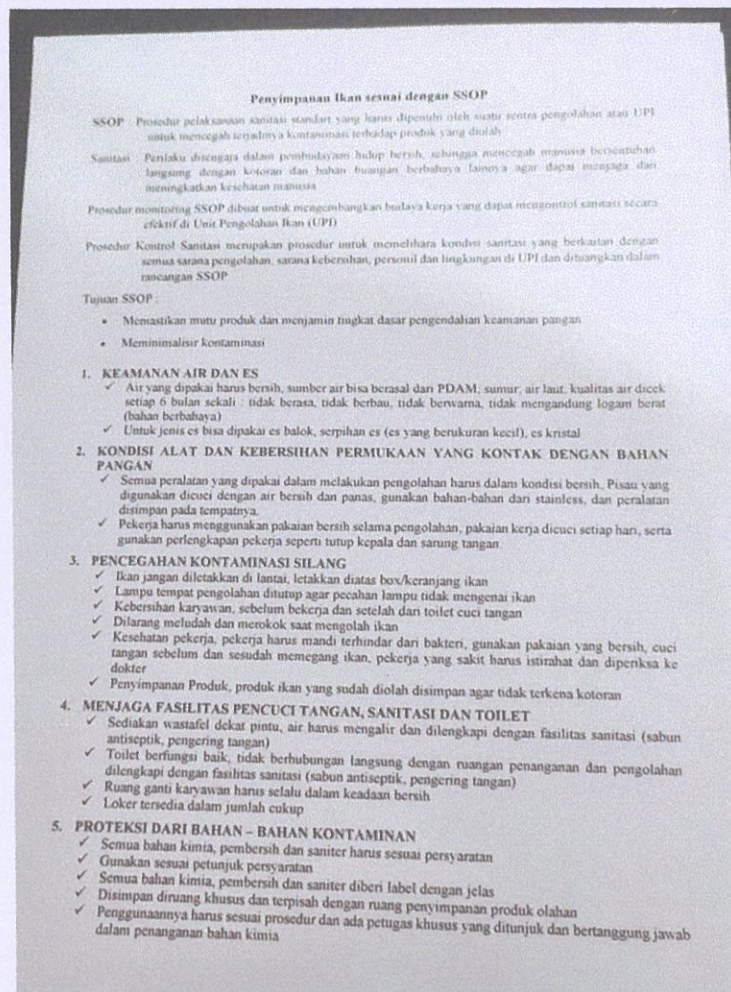
DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R., 2006. Pengolahan dan Penyimpanan Ikan. Bumi Aksara, Jakarta.
- Afrianto, E. dan E. Liviawaty, 1989, Penyimpanan Ikan, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- [Desa Wisata Kampung Tua Bakau Serip \(pokdarwis Pandang Tak Jemu\) \(kemenparekraf.go.id\)](http://pokdarwis.pandangtakjemu.kemenparekraf.go.id)
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. 2015. Dasar-dasar Teknik Penangkapan Ikan, Penanganan dan Penyimpanan Hasil Tangkap. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
- [Perikanan Tak Hanya Jadi Sumber Devisa tapi Ketahanan Pangan : Okezone Economy](http://okezone.com)
- [PROSEDUR OPERASI STANDART SANITASI \(SSOP\) \(jatengprov.go.id\)](http://jatengprov.go.id)
- Suparmoko, M. 2008. Ekonomi Sumber Daya Alam dan Lingkungan, Suatu Pendekatan Teoritis. BPFE-YOGYAKARTA, Yogyakarta.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz, D. Fardiaz, 1980, Pengantar Teknologi Pangan, PT Gramedia. Jakarta.

LAMPIRAN



Foto peserta bersama dosen Batam Tourism Polytechnic



Materi Penyuluhan

ABSENSI DAFTAR PESERTA

NO	NAMA	TTD
1.	Susilawati <i>Susilawati</i>	<i>[Signature]</i>
2.	NURSIH	<i>[Signature]</i>
3.	LILIS	<i>[Signature]</i>
4.	ELIANI	<i>[Signature]</i>
5.	SUPIEN	<i>[Signature]</i>
6.	YUYUN R	<i>[Signature]</i>
7.	SARAH	<i>[Signature]</i>
8.	LENA	<i>[Signature]</i>

01/01/2010
TUA BAKAU NEG
RW. 010
KEL. BAKAU NEG, NONGS

Absensi Peserta