

RINGKASAN

Permasalahan mutu dan keamanan pangan pada produk pengolahan pangan sering terjadi pada produk yang diproduksi pada industri kecil menengah (IKM). Hal ini dikarenakan tingkat pengetahuan dan kesadaran terhadap mutu dan keamanan pangan yang rendah. Sentra Home Industri Bandeng Desa Adisara Kecamatan Jatilawang merupakan salah satu IKM yang bergerak di bidang pengolahan pangan berbasis ikan bandeng segar. Produk olahan bandeng yang diproduksi oleh Sentra Home Industri Bandeng Adisara adalah bandeng duri lunak. Sentra Home Industri Bandeng Adisara berkeinginan menciptakan produk yang aman dipasarkan secara luas sesuai dengan tuntutan konsumen saat ini. Hal tersebut dapat dilakukan dengan peningkatan mutu produk yang dihasilkan sehingga mempunyai daya saing pasar yang tinggi. Upaya yang dapat dilakukan adalah dengan cara melakukan menerapkan sistem jaminan mutu dengan cara menyusun dokumen sistem mutu yang berisi tentang kebijakan mutu, prosedur, dan formulir - formulir atau dokumentasi sistem penjaminan mutu secara rutin, periodik dan penyusunannya mengacu pada ketentuan HACCP, mensosialisasikan penerapan sistem penjaminan mutu kepada anggota secara intensif serta mengevaluasi produk yang dihasilkan dengan cara melakukan pengujian mutu pada produk akhir. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesesuaian antara situasi dan kondisi aktual dengan yang diharapkan dalam penerapan Sistem Penjaminan Mutu pengolahan bandeng duri lunak di sentra *home industry* bandeng Desa Adisara berdasarkan persyaratan HACCP, mengetahui pengaruh sosialisasi terhadap pengetahuan, sikap, dan tindakan pengusaha dalam menerapkan Sistem Penjaminan Mutu, mengetahui kesesuaian mutu setiap karakteristik bandeng duri lunak yang diproduksi terhadap persyaratan SNI 4106:2017 dan mengetahui permasalahan yang berkaitan dengan penerapan Sistem Penjaminan Mutu.

Hasil penelitian menunjukkan penerapan dokumen Sistem Penjaminan Mutu berdasarkan persyaratan HACCP dilihat dari tingkat kesesuaian antara situasi dan kondisi aktual di sentra home industry bandeng Adisara terdiri dari Pedoman Mutu, Prosedur Mutu, Instruksi Kerja, serta Formulir Mutu. Sosialisasi menunjukkan bahwa ada perbedaan nilai rata-rata pengetahuan, sikap, dan tindakan responden sebelum dan setelah sosialisasi tentang penjaminan mutu. Kesesuaian mutu setiap karakteristik bandeng duri lunak sudah memenuhi standar mutu menurut GMP, SSOP, HACCP dan SNI 4106:2017. Sistem Penjaminan Mutu pada IKM Bandeng Duri Lunak Adisara Desa Adisara belum efektif karena sistem yang mengacu pada persyaratan standar tertentu ini merupakan hal baru bagi IKM dan membutuhkan biaya dan usaha yang besar dalam implementasinya

Kata Kunci: bandeng duri lunak, Sistem Penjaminan Mutu, HACCP

SUMMARY

Food quality and safety problems in food processing products often occur in products produced in small and medium industries (IKM). This is because the level of knowledge and awareness of food quality and safety is low. The Milkfish Home Industry Center, Adisara Village, Jatilawang District is one of the IKMs engaged in food processing based on fresh milkfish. The processed milkfish product produced by the Adisara Milkfish Home Industry Center is soft thorn milkfish. The Adisara Milkfish Home Industry Center aims to create products that are safe to be marketed widely in accordance with the demands of today's consumers. This can be done by increasing the quality of the products produced so that they have high market competitiveness. Efforts that can be made are by implementing a quality assurance system by compiling quality system documents containing quality policies, procedures, and forms or quality assurance system documentation on a regular, periodic basis and the preparation refers to the provisions of HACCP, socializing the implementation of the assurance system quality to members intensively and evaluate the products produced by conducting quality testing on the final product. This study aims to determine the level of conformity between the actual situation and conditions expected in the implementation of the Quality Assurance System for processing soft thorn milkfish at the home industry center for milkfish in Adisara Village based on HACCP requirements, knowing the effect of socialization on the knowledge, attitudes, and actions of entrepreneurs in implementing the Assurance System. Quality, knowing the quality suitability of each soft thorn milkfish characteristic produced against the requirements of SNI 4106:2017 and knowing the problems related to the implementation of the Quality Assurance System.

The results showed that the implementation of the Quality Assurance System document based on HACCP requirements was seen from the level of conformity between the situation and actual conditions at the Adisara milkfish home industry center consisting of Quality Guidelines, Quality Procedures, Work Instructions, and Quality Forms. The socialization showed that there were differences in the average knowledge, attitudes, and actions of respondents before and after socialization on quality assurance. The quality suitability of each characteristic of soft thorn milkfish has met the quality standards according to GMP, SSOP, HACCP and SNI 4106:2017. The Quality Assurance System at the IKM Bandeng Duri Soft Adisara Adisara Village has not been effective because the system which refers to certain standard requirements is a new thing for IKM and requires a large amount of money and effort in its implementation.

Keywords: *soft thorn milkfish, Quality Assurance System, HACCP*