

DOI: <http://dx.doi.org/10.15578/psnp.18300>

Penerapan Kelayakan Dasar dan Analisis Finansial Otak-Otak Bandeng Di UMKM Kota Yogyakarta – Daerah Istimewa Yogyakarta

Implementation Of Basic Feasibility And Financial Analysis Milkfish Otak-Otak In Fish Processing Unit, Yogyakarta City – Daerah Istimewa Yogyakarta

Aghitia Maulani^{1*}, Tatty Yuniarti¹, Idwar Hakim Kausar¹

¹Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Ahli Usaha Perikanan, Jalan AUP Raya No. 1, Pasar Minggu, Jakarta, 12520, Indonesia

*E-mail: aghitiamaulani@gmail.com

ABSTRAK

Permasalahan mutu dan keamanan pangan pada produk pengolahan pangan sering terjadi pada produk yang diproduksi oleh para pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Dengan dimilikinya Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP), mendorong pengusaha menjalankan usahanya secara higienis serta melindungi konsumen agar terhindar dari makanan olahan ikan. Tujuan penelitian ini untuk melihat penerapan GMP dan SSOP di UMKM, penerapan kelayakan dasar, serta melakukan analisis finansial pada produk otak-otak bandeng yang diproduksi oleh salah satu UMKM di Yogyakarta. Penelitian ini dilakukan dengan observasi langsung pada UMKM selama dua bulan. Penerapan SSOP telah sesuai dengan PerMen KP Nomor 17 tahun 2019 dengan memperhatikan 8 (delapan) aspek kunci SSOP. Penerapan GMP telah sesuai dengan menerapkan cara pengolahan ikan yang baik. Penerapan kelayakan dasar mendapatkan grade A dengan 1 mayor dan 1 minor sehingga perlu dilakukan tindakan perbaikan yaitu perlunya memiliki IPAL sederhana dan memperhatikan sarana karyawan yang memadai. Analisis produk otak-otak bandeng memiliki nilai jual produk per kemasan Rp24.000. Pendapatan yang diperoleh dari produksi selama sebulan yaitu Rp9.600.000 dengan biaya produksi produk perbulan Rp7.856.267 dan diperoleh keuntungan perbulan sebesar Rp 1.743.733. Nilai Renevenue Cost Ratio (R/C) sebesar 1,22 dan Payback Period (PP) 3,66 tahun sehingga dikatakan usaha yang layak dijalankan.

Kata kunci: analisis finansial, GMP, kelayakan dasar, SKP, SSOP

ABSTRACT

Quality and food safety issues in food processing products often occur in products produced by Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs). Having a Processing Eligibility Certificate (SKP) encourages entrepreneurs to run their businesses hygienically and protects consumers from processed fish foods. The purpose of this study was to examine the implementation of GMP and SSOP in MSMEs, the implementation of basic feasibility, and to conduct a financial analysis of milkfish otak-otak products produced by one MSME in Yogyakarta. This study was conducted through direct observation of the MSME for two months. The implementation of SSOP is in accordance with PerMen KP Number 17 of 2019 by paying attention to 8 (eight) key aspects of SSOP. The implementation of GMP is in accordance with implementing good fish processing practices. The implementation of basic feasibility received a grade A with 1 major and 1 minor so that corrective actions are needed, namely the need to have a simple IPAL and pay attention to adequate employee facilities. The analysis of milkfish otak-otak product has a product selling value per package of Rp24.000. The income obtained from production for a month is Rp9.600.000 with a monthly product production cost of Rp7.856.267 and a monthly profit of Rp1.743.733. The Renevenue Cost Ratio (R/C) value is 1,22 and the Payback Period (PP) is 3,66 years so it is said to be a feasible business to run.

Keywords: financial analysis, basic feasibility, GMP, SKP, SSOP

PENDAHULUAN

Permasalahan mutu dan keamanan pangan pada produk pengolahan pangan sering terjadi pada produk yang diproduksi oleh para pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) (Yuliana & Tangkilisan, 2024). Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (Purwasih, 2021). Upaya untuk mencegah hal tersebut UMKM sebagai pelaku usaha penting untuk menerapkan SSOP dan GMP dalam memproduksi produk pangan yang aman sesuai dengan standar keamanan pangan. SSOP (*Standard Sanitation Operating Procedures*) merupakan prosedur standar penerapan prinsip pengelolaan yang dilakukan melalui kegiatan sanitasi dan higiene. Prinsip

dasar SSOP terdiri dari 8 aspek sanitasi meliputi: keamanan air; kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan; pencegahan kontaminasi silang; menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet; proteksi dari bahan- bahan kontaminan; pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar; pengawasan kondisi kesehatan personil yang dapat mengakibatkan kontaminasi; serta menghilangkan hama pengganggu dari unit pengolahan (Rusdin et al., 2023). Penerapan prinsip SSOP sangat penting untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan dan menjamin sistem keamanan produksi pangan (Ristyanti & Masithah, 2021).

GMP (*Good Manufacturing Practices*) merupakan tata cara melakukan produksi yang baik, prosedur pelaksanaan, pengendalian, dan pengawasan pelaksanaan proses produksi. Tahap proses pengolahan merupakan masalah besar, karena sanitasi alat pengolahan dan pekerja merupakan faktor penting dalam pengolahan pangan untuk menghasilkan produk yang baik dan aman dikonsumsi. GMP wajib diterapkan oleh industri pangan sebagai upaya preventif agar pangan yang siap dikonsumsi bersifat aman, layak dan berkualitas (Nazalina et al., 2019).

Semua industri pengolahan ikan dari skala besar, menengah, kecil sampai rumah tangga harus memiliki Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP), dimana hal ini untuk mendorong pengusaha menjalankan usahanya secara higienis serta melindungi konsumen agar terhindar dari makanan olahan ikan menggunakan bahan-bahan berbahaya (Karnilawati et al., 2024). Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP) diberikan pemerintah Indonesia bagi unit pengolahan ikan yang telah memiliki dokumen-dokumen *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) serta mampu menerapkannya. Dengan menerapkan GMP dan SSOP, produk perikanan akan memiliki kualitas yang baik dan memenuhi standar keamanan pangan (Sayuti et al., 2022). Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi

penerapan kelayakan dasar serta menganalisis finansial untuk pengembangan usaha pada unit pengolahan.

BAHAN DAN METODE

Penelitian dilaksanakan pada bulan Maret hingga Juni 2025. Lokasi bertempat di salah satu UMKM di Kota Yogyakarta.

Bahan dan Alat

Bahan baku ikan bandeng serta bahan penolong air dan es. Peralatan yang digunakan dalam pengolahan otak-otak bandeng yaitu mesin fish meat bone sperator, blender, talenan, dandang pengukus, gunting, pisau, baskom, nampan, rak penirisan, plastik segitiga, daun pisang, timbangan digital, termometer digital dan kompor.

Pengamatan Alur Proses

Pengamatan alur proses dilakukan dengan mengikuti secara langsung tahapan proses produksi serta mengidentifikasi dan membandingkannya dengan literatur dan SNI 8375:2024.

Pengamatan Kelayakan Dasar

Pengamatan penerapan kelayakan dasar di unit pengolahan berupa penilaian terhadap penerapan GMP dan SSOP serta penilaian 18 Klausul kepatuhan kelayakan dasar untuk menentukan rating SKP yang dimiliki UMKM yang mengacu pada Permen-KP No 17 Tahun 2019.

Analisis Usaha

Perhitungan finansial UMKM terdiri dari investasi, pendapatan, biaya tetap (*Fixed Cost/ FC*), biaya variabel (*Variable Cost/ VC*), biaya total (*Total Cost*), penerimaan, *Renevenue Cost Ratio (R/C)*, *Break Event Point (BEP)*, *Break Event Point (BEP) Unit* dan *Payback Period (PP)*.

Biaya tetap (*Fixed Cost/ FC*)

Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tetap, tidak tergantung kepada perubahan tingkat kegiatan dalam menghasilkan keluaran produk atau

produk didalam interval tertentu.

Biaya variabel (*Variable Cost/ VC*)

Variable costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya membebankan biaya-biaya produksi variabel saja ke dalam harga pokok produk (Thenu et al., 2021).

Biaya total (*Total cost*)

Biaya total adalah jumlah keseluruhan biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan barang atau jasa.

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

TC = Biaya total (*Total cost*)

FC = Biaya tetap (*Fixed Cost*)

VC = Biaya variabel (*Variable Cost*)

Analisis Penerimaan dan Keuntungan

Analisis keuntungan merupakan analisis untuk mengetahui selisih antara penerimaan dengan biaya yang digunakan.

$$\text{Keuntungan} = TR - (TFC + TVC)$$

Keterangan:

TR = Total Penerimaan (Rp)

TFC = Total Biaya Tetap (Rp)

TVC = Total Biaya Tidak Tetap (Rp)

Revenue Cost Ratio (R/C)

Revenue Cost Ratio merupakan analisis untuk mengetahui keuntungan relatif suatu usaha. Suatu usaha dapat diteruskan atau layak apabila R/C bernilai lebih dari 1.

$$R/C = \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Biaya Total}}$$

Keterangan:

R/C = *Revenue Cost Ratio*

Break Event Point (BEP)

BEP merupakan analisis untuk mengetahui batas nilai produksi atau

volume produksi suatu usaha mencapai titik impas (tidak untung dan tidak rugi).

$$\text{BEP Rupiah} = \frac{\text{Biaya Total}}{\text{Total Produksi}}$$

$$\text{BEP Unit} = \frac{\text{Biaya Total}}{\text{Harga Jual}}$$

Payback Period (PP)

Suatu usaha dikatakan layak jika nilai *payback period* lebih kecil atau sama dibandingkan umur simpan investasi usaha.

$$\text{PP} = \frac{\text{Total Investasi}}{\text{Keuntungan}} \times 1 \text{ Tahun}$$

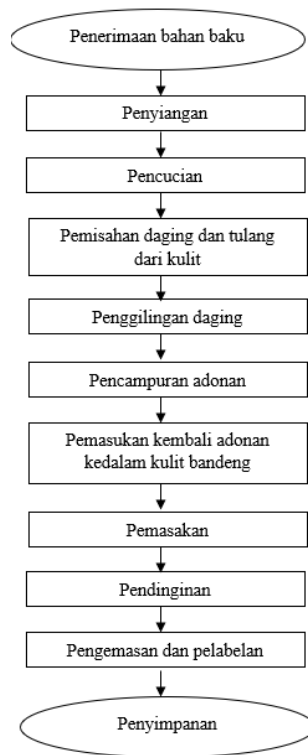
Keterangan:

PP = *Payback Period* (Tahun)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Alur Proses Pengolahan Otak-otak Bandeng (*Chanos chanos*)

Proses pengolahan otak-otak bandeng dimulai dari penerimaan bahan baku hingga penyimpanan.. Proses pengolahan otak-otak bandeng pada salah satu UMKM di Yogyakarta terdiri dari 11 tahapan. Alur proses pengolahan otak-otak bandeng dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur proses pengolahan otak-otak bandeng (*Chanos chanos*)

Figure 1 Processing flow of bandeng (*Chanos chanos*) fish cakes

Alur proses pengolahan otak-otak bandeng yang terdapat pada salah satu UMKM di Yogyakarta telah sesuai dengan SNI 8375:2024, namun terdapat penambahan tahapan seperti proses pencucian setelah ikan bandeng disiangi dan proses pengemasan dan pelabelan. Adanya penambahan proses pencucian bertujuan untuk menghilangkan kotoran, darah, dan lendir yang menempel pada permukaan tubuh ikan, pencucian pada ikan bandeng juga bertujuan untuk membebaskan ikan dari bakteri pembusuk (Susanto, 2010). Selain itu terdapat juga penambahan proses pengemasan dan pelabelan bertujuan untuk melindungi produk terhadap kontaminasi dari luar dan memudahkan konsumen mengenali produk yang dibeli karena memuat informasi mengenai produk itu sendiri. Pengolahan otak-otak bandeng yang diproduksi telah

menerapkan cara pengolahan ikan yang baik sesuai dengan prinsip GMP dan PerMen-KP Nomor 17 Tahun 2019.

Penerapan Kelayakan Dasar Unit Pengolahan

a) *Good Manufacturing Practices (GMP)*

Good Manufacturing Practices (GMP) adalah suatu pedoman dasar bagi industri pangan dalam memproduksi makanan dengan baik agar menghasilkan produk pangan yang secara konsisten bermutu (layak dikonsumsi) dan aman (Oktavianasari et al., 2022). Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* di UMKM Kota Yogyakarta telah dilakukan dengan baik dan benar yang meliputi seleksi bahan baku, penanganan dan pengolahan ikan, penanganan dan penggunaan bahan tambahan, bahan penolong, dan bahan kimia, pengemasan dan penyimpanan. Penerapan GMP dilakukan untuk memastikan memenuhi persyaratan sistem manajemen mutu dan keamanan hasil perikanan yang diatur dalam PerMen-KP Nomor 17 Tahun 2019.

b) *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)*

Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) merupakan pedoman dan tata cara penerapan sanitasi yang baik untuk memenuhi persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan (PerMen-KP No. 17 Tahun, 2019). Prinsip-prinsip sanitasi untuk diterapkan dalam SSOP dikelompokkan menjadi 8 aspek kunci sebagai persyaratan utama sanitasi dan pelaksanaannya (Liku et al., 2023). Prinsip SSOP tersebut telah diterapkan dengan baik yang meliputi keamanan air dan es, kondisi dan kebersihan permukaan kontak dengan bahan pangan, pencegahan kontaminasi silang, menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet, proteksi dari bahan-bahan kontaminan, pelabelan, penyimpanan dan penggunaan bahan kimia berbahaya, pengawasan kondisi kesehatan dan kebersihan karyawan serta pengendalian binatang pengganggu.

Hasil Penilaian Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP)

Kelayakan pengolahan adalah suatu kondisi yang memenuhi prinsip dasar pengolahan, yang meliputi konstruksi, tata letak, higienis, seleksi bahan baku, dan teknik pengolahan. Penilaian kelayakan pengolahan terdiri dari 18 klausul yang sesuai dengan PerMen-KP Nomor 17 Tahun 2019 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan. Penilaian kelayakan pengolahan dilakukan sebanyak tiga kali pengamatan dengan setiap bulan sekali. Hasil penilaian SKP pada unit pengolahan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil penilaian Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP)
Table 1 Assessment Results of the Processing Feasibility Certificate (PFC)

No	Klausul	Aspek manajemen/Aspek teknis	Kondisi	Saran
1	IPAL (VII)	Instalasi pengolahan air limbah (Minor)	Belum memiliki IPAL memadai sehingga untuk air limbah langsung dibuang menuju saluran pembuangan tanpa ada proses <i>treatment</i> terlebih dahulu.	Membuat <i>treatment</i> sederhana untuk penanganan limbah cair sebelum dibuang menuju saluran pembuangan
2	Kebersihan dan Kesehatan karyawan (XVI)	Pakaian kerja dan kebersihan karyawan (Mayor)	Pakaian kerja khusus karyawan tidak disediakan oleh perusahaan, sehingga saat produksi hanya menggunakan apron, hairnet, masker dan sarung tangan. Adapun terbatasnya penyediaan sepatu boots.	Segera dilakukan perbaikan terhadap kurangnya perlengkapan kerja karyawan dan menerapkan pendisiplinan dalam rangka menjaga kebersihan karyawan agar tidak terjadi kontaminasi silang

Berdasarkan hasil penilaian Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP) didapatkan peringkat SKP A, namun terdapat dua temuan ketidaksesuaian 1 minor dan 1 mayor yaitu pada klausul IPAL dan kebersihan dan kesehatan karyawan. Penyimpangan minor dengan belum tersedianya IPAL sederhana apabila tidak dilakukan tindakan koreksi atau dibiarkan secara terus menerus akan berpotensi mempengaruhi mutu pangan, sehingga untuk perbaikannya perlu dibuatkan *treatment* sederhana untuk penanganan limbah cair sebelum dibuat menuju saluran pembuangan. Selain itu, adanya penyimpangan mayor yang ditemukan yaitu tidak adanya pakaian kerja khusus karyawan dan kurangnya sepatu boots perlu segera dilakukan tindakan koreksi dan pendisiplinan karena akan berpotensi mempengaruhi keamanan pada produk pangan. Dari hasil penilaian tersebut, maka dapat disimpulkan UMKM perlu segera melakukan tindakan perbaikan agar tidak berpotensi mempengaruhi keamanan mutu produk dan mendisiplinkan pentingnya patuh terhadap kelayakan dasar Unit Pengolahan Ikan (UPI).

Analisis Finansial

a) Investasi

Investasi diartikan sebagai suatu kegiatan penanaman modal pada berbagai kegiatan ekonomi (produksi) dengan harapan untuk memperoleh keuntungan (*benefit*) pada masa-masa yang akan datang (Suhatman et al., 2023). Biaya investasi biasanya dikeluarkan pada bagian awal untuk diinvestasikan untuk memenuhi sarana dan prasarana dalam mendukung kegiatan produksi pada unit pengolahan. Adapun total biaya investasi dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Daftar biaya investasi
Table 2 List of investment costs

Jenis	Total (Rp)
Total investasi	76.705.200
Total penyusutan	827.867

Berdasarkan hasil perhitungan biaya investasi, diperoleh hasil biaya investasi pada unit pengolahan sebesar Rp 76.705.200 dengan biaya penyusutan Rp 827.867/bulan.

b) Pendapatan

Biaya pendapatan dihitung untuk menganalisa keuntungan yang didapatkan dalam satu bulan. Hasil pendapatan dari produk otak-otak bandeng selama 16 kali produksi per bulan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Pendapatan dari produk otak-otak bandeng
Table 3 Revenue from milkfish otak-otak products

Jenis produk	Jumlah produk/hari	Harga jual/pack	Pendapatan total/bulan (Rp)
Otak-otak Bandeng	25 pack	24.000	9.600.000

Berdasarkan hasil perhitungan pendapatan dari data hasil 16 kali produksi per bulan dan penjualan selama satu bulan. Total pendapatan yang diperoleh dari produk otak-otak bandeng selama satu bulan yaitu sebesar Rp 9.600.000.

c) Biaya tetap (*Fixed Cost/ FC*)

Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tetap, tidak tergantung kepada perubahan tingkat kegiatan dalam menghasilkan keluaran produk atau produk didalam interval tertentu. Total biaya tetap yang dikeluarkan meliputi upah karyawan, listrik, air dan penyusutan alat. Total biaya tetap dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Biaya tetap
Table 4 Fix Cost

Jenis	Total (Rp)
Biaya/bulan	2.537.867

Berdasarkan hasil perhitungan biaya tetap, total biaya tetap yang harus dikeluarkan oleh unit pengolahan per bulan sebesar Rp 2.537.867.

d) Biaya variabel (*Variable Cost/ VC*)

Biaya variabel adalah biaya produksi yang dikeluarkan dan bersifat dinamis atau cenderung berubah sesuai dengan bertambahnya volume produksi (Maulani et al., 2024). Biaya variabel dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Biaya variabel
Table 5 Variabel cost

Jenis	Total (Rp)
Biaya/produksi	332.400
Biaya/bulan	5.318.400

Berdasarkan hasil perhitungan biaya variabel dapat dilihat biaya per produksi sebesar Rp 332.400, sedangkan untuk biaya perbulan sebesar Rp 5.318.400.

e) Biaya total (*Total cost*)

Biaya total merupakan keseluruhan biaya yang dibutuhkan dalam proses produksi. Biaya total didapatkan dari penjumlahan biaya tetap dan biaya variabel. Perhitungan biaya total dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Biaya total
Table 6 Total cost

Jenis	Total (Rp)
Biaya/bulan	7.856.267

Berdasarkan hasil perhitungan biaya total, didapatkan biaya total yang harus dikeluarkan oleh unit pengolahan per bulannya sebesar Rp 7.856.267. Biaya ini didapatkan dari penjumlahan biaya tetap dan variabel.

f) Nilai penerimaan

Penerimaan merupakan hasil dari jumlah produksi produk dikalikan dengan harga jual produk. Hasil perhitungan penerimaan selama 16 kali produksi per bulan dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Nilai penerimaan
Table 7 Admission value

Jenis produk	Jumlah produk/hari	Harga jual/pcs	Pendapatan total/bulan (Rp)	Pendapatan total/tahun (Rp)
Otak-otak	25 pack	24.000	9.600.000	20.924.796

Bandeng

Berdasarkan hasil perhitungan penerimaan dari data hasil produksi dan penjualan selama satu bulan. Total penerimaan yang diperoleh dari produk otak-otak bandeng selama satu bulan sebesar Rp 9.600.000. dan selama setahun sebesar Rp 20.924.796.

g) *Revenue Cost Ratio (R/C)*

R/C merupakan analisis untuk mengetahui keuntungan relatif suatu usaha. Suatu usaha dapat diteruskan atau layak apabila R/C bernilai lebih dari 1.

$$\begin{aligned} R/C &= \text{Nilai penerimaan} : \text{Biaya total} \\ &= \text{Rp } 9.600.000 : \text{Rp } 7.856.267 \\ &= 1,22 \text{ (Layak)} \end{aligned}$$

Berdasarkan analisis R/C pada unit pengolahan dikatakan bahwa usaha layak dijalankan karena nilainya didapatkan lebih besar dari 1.

h) *Break Event Point (BEP)*

BEP adalah teknik analisa untuk mempelajari hubungan antara volume penjualan dan profitabilitas.

$$\begin{aligned} \text{BEP Rupiah} &= \text{Biaya total} : \text{Total produksi} \\ &= \text{Rp } 7.856.267 : 400 \text{ pcs} \\ &= \text{Rp } 19.640 \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil perhitungan BEP Rupiah diperoleh hasil analisa yaitu Rp 19.640 yang artinya umkm akan berada di titik impas atau bisa dikatakan tidak untung tidak rugi jika produk otak-otak bandeng dijual dengan harga Rp 19.640/pcs.

$$\begin{aligned} \text{BEP Unit} &= \text{Biaya total} : \text{Harga jual} \\ &= \text{Rp } 7.856.267 : \text{Rp } 24.000 \\ &= 327 \text{ pcs} \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil perhitungan BEP Unit diperoleh hasil analisa yaitu 327 pcs yang artinya umkm akan berada di titik impas atau bisa dikatakan tidak untung tidak rugi jika produk otak-otak bandeng pada saat produksi usaha mencapai 327 pcs.

i) *Payback Period* (PP)

Suatu usaha dikatakan layak jika nilai *payback period* lebih kecil atau sama dibandingkan umur simpan investasi usaha. Nilai *payback period* pada unit pengolahan dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Nilai *payback period*
Table 8 *Payback period value*

Jenis	Total (Rp)
Total investasi	76.705.200
Total keuntungan	20.924.796
PP (Tahun)	3,66

Berdasarkan hasil perhitungan *payback period* pada unit pengolahan diperoleh hasil yaitu 3,66 tahun yang artinya termasuk kedalam kriteria layak diusahakan karena mempunyai $PP < 5$ tahun.

SIMPULAN

Hasil penilaian kelayakan dasar pada unit pengolahan berupa GMP dan SSOP telah diterapkan dengan baik dan telah sesuai. Pada penilaian SKP didapatkan unit pengolahan mendapatkan SKP dengan peringkat A, namun terdapat temuan penyimpangan satu minor dan satu mayor sehingga perlu segera dilakukan tindakan perbaikan untuk mencegah mempengaruhi keamanan mutu produk. Hasil analisis finansial pada unit pengolahan dikatakan layak untuk dijalankan dilihat dari aspek keuntungan, *Revenue Cost Ratio* (R/C), *Break Event Point* (BEP) dan *Payback Period* (PP).

DAFTAR PUSTAKA

[KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan (2019). Peraturan Menteri

Kelautan Dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 17/Permen-Kp/2019 Tentang Persyaratan Dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan.

- Karnilawati, K., Widiastuti, I., & Bidarti, A. (2024). Preferensi Konsumen terhadap Pembelian Pempek yang Memiliki Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP) di Kota Palembang. *Jurnal Perikanan Unram*, 14(1), 255–264. <https://doi.org/10.29303/jp.v14i1.759>
- Liku, J. E. A., Hardiyono, Aanta, E., Luqmantoro, & Nurfalah. (2023). Sosialisasi Pentingnya Higiene Sanitasi di PT Weir Minerals Indonesia. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 105–109.
- Maulani, A., Asriani, & Halang, P. (2024). Penerapan Kelayakan Dasar dan Analisis Finansial Pada Unit Pengolahan Dodol Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) di Sumbawa Barat - Nusa Tenggara Barat. *Prosiding Seminar Nasional Perikanan Indonesia Ke-25*, 641–655.
- Nazalina, A. V., Maflahah, I., & Fakhry, M. (2019). Evaluasi Sarana Produksi Pangan Industri Tahu di UD. Sumber Makmur. *Journal of Science and Technology*, 12(1), 75–77. <https://journal.trunojoyo.ac.id/rekayasa/article/view/5311>
- Oktavianasari, R. R., Paksi M, A., Jamil A.M, B., Safrita, R., & Adinda Z.P, Z. (2022). Pendampingan Proses Produksi, Penerapan GMP (Good Manufacturing Practices) Serta Pendugaan Masa Simpan Keripik Pisang Agung Umkm Japa Desa Gadingkulon. *Budimas : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 10–20. <https://doi.org/10.29040/budimas.v4i1.3851>
- Purwasih, R. (2021). Implementasi aspek GMP, SSOP, dan Sistem HACCP pada UMKM Oncom Dawuan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1), 69–79.
- Ristyanti, E., & Masithah, E. D. (2021). Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) pada Proses Pembekuan Cuttlefish (*Sepia officinalis*) di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. *Journal of Marine and Coastal Science*, 10(1), 1–17. <https://e-journal.unair.ac.id/JMCS/article/view/25603>
- Rusdin, I., Sulistiawati, S., & Kusumaningrum, I. (2023). Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) pada pembuatan Stik Jaleee di UMKM Kube Amanah Samarinda. *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 3(1), 14–22. <https://journal.ummat.ac.id/index.php/JAFP/article/download/15771/pdf>

- Sayuti, M., Salampessy, R. B. S., & Putra, R. T. B. (2022). Penilaian Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP) pada Unit Pengolahan Abon Ikan Tuna (*Thunnus sp.*). *Jurnal Airaha*, 11(2), 310–322.
- Suhatman, R. C., Fauzi, A., Husadha, C., Ismawan, R. J., Aristawidya, S., Ambarita, S. F., Ananda, W., & Zalendra. (2023). Pengaruh Kriteria Investasi Terhadap Keberlanjutan Bisnis Studi Kasus pada Perusahaan Manufaktur. *Jurnal Manajemen Dan Pemasaran Digital*, 1(4), 272–283.
<https://siberpublisher.org/JMPD/article/view/104%0Ahttps://siberpublisher.org/JMPD/article/download/104/73>
- Susanto, E. (2010). *Pengolahan bandeng (Chanos chanos) Duri Lunak*. 1–19.
- Thenu, G., Manossoh, H., & Runtu, T. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 9(2), 306–313.
- Yuliana, L., & Tangkilisan, G. R. (2024). Sosialisasi Good Manufacturing Practice Kepada UMKM Kuliner Kelurahan Karang Rejo. *Abdimas Universal*, 6(1), 133–139.