

KERANGKA ACUAN KERJA (KAK)
KEGIATAN PELATIHAN
CARA PENGOLAHAN IKAN YANG BAIK (GMP/SSOP)
TAHUN ANGGARAN 2018

1. LATAR BELAKANG

Cara Pengolahan Ikan Yang Baik (GMP/SSOP) Merupakan suatu konsep manajemen dalam bentuk prosedur dan mekanisme berproses yang tepat untuk menghasilkan out put yang memenuhi stándar dengan tingkat ketidaksesuaian yang kecil. GMP merupakan prasyarat utama sebelum suatu industri pangan dapat memperoleh sertifikat sistem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Namun penerapan Cara Pengolahan Ikan Yang Baik (GMP / SSOP) masih jauh oleh Pengolah Produk Hasil Perikanan di Kabupaten Pesisir Selatan. Hal ini disebabkan oleh pengolahan yang dilakukan secara tradisional dan rendah pengetahuan pengolah tentang pentingnya penerapan GMP/SSOP.

Berdasarkan Jumlah Unit Pengolahan Ikan menurut Jenis Kegiatan Pengolahan dan Sertifikat Usaha Pengolahan yang dimiliki Tahun 2016 Kabupaten Pesisir Selatan Memiliki 1.277 UPI dan baru 4 UPI diantaranya yang baru memiliki PIRT dan MD.

Untuk menjawab kebutuhan konsumen tersebut dan sesuai dengan amanat Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013, dimana didalam keputusan tersebut diharapkan setiap produk hasil perikanan yang diproduksi, diolah dan didistribusikan

mampu memberikan jaminan keamanan pangan kepada masyarakat penggunaanya, maka setiap UPI yang memproduksi, mengolah dan mendistribusikan produk perikanan perlu menerapkan GMP/SSOP dari hulu hingga hilir.

2. MAKSUD DAN TUJUAN

a. Maksud

Maksud dari pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Cara Pengolahan Yang Baik (GMP/SSOP) ini adalah :

Meningkatkan mutu produk hasil perikanan Kabupaten Pesisir Selatan

b. Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Cara Pengolahan Yang Baik (GMP/SSOP) TA 2018 ini adalah :

- Meningkatkan pengetahuan pengolah hasil perikanan
- Pengolah hasil perikanan dapat mengaplikasikan prinsip Cara Pengolahan Ikan Yang Baik (GMP/SSOP) dalam melakukan usahanya

3. TARGET/SASARAN

Target yang ingin dicapai dengan adanya kegiatan Pelatihan Cara Pengolahan Yang Baik (GMP/SSOP) Tahun 2018 adalah Adanya jaminan mutu produk olahan hasil perikanan di Kabupaten Pesisir Selatan.

4. NAMA ORGANISASI PENGADAAN BARANG/JASA

- Kementerian : Kelautan dan Perikanan
- Satker : Dinas Perikanan Kabupaten Pesisir Selatan
- PPTK : Silvina Granita, S.Pi

5. SUMBER DANA DAN PERKIRAAN BIAYA

- a. Sumber dana yang diperlukan untuk melaksanakan Kegiatan Pelatihan Cara Pengolahan Yang Baik (GMP/SSOP) adalah APBD TA 2018
- b. Alokasi dana untuk Kegiatan Pelatihan Cara Pengolahan Yang Baik (GMP/SSOP) Tahun 2018 adalah Rp. 74.300.000.- yang terdiri dari :
- | | |
|--|--------------------|
| - Belanja Alat Tulis Kantor | : Rp. 2.720.600.- |
| - Belanja Uang Saku dan Penggantian Transportasi | : Rp. 13.250.000.- |
| - Belanja Bahan Bakar Minyak Premium | : Rp. 2.919.000.- |
| - Belanja Cetak | : Rp. 700.000.- |
| - Belanja Penggandaan | : Rp. 850.400.- |
| - Belanja Sewa Gedung/Kantor/Tempat | : Rp. 4.500.000.- |
| - Belanja Sewa Sarana Mobilitas Darat | : Rp. 3.600.000.- |
| - Belanja Makanan dan Minuman Rapat | : Rp. 13.050.000.- |
| - Belanja Pakaian Kerja Lapangan | : Rp. 3.000.000.- |
| - Belanja Perjalanan Dinas Dalam Daerah | : Rp. 6.050.000.- |
| - Belanja Perjalanan Dinas Luar Daerah Luar Provinsi | : Rp. 5.900.000.- |
| - Belanja Perjalanan Dinas Luar Daerah Luar Provinsi | : Rp. 11.360.000.- |
| - Honorarium Tenaga Ahli/Narasumber/Instruktur | : Rp. 6.400.000.- |

6. RUANG LINGKUP, LOKASI PEKERJAAN, FASILITAS PENUNJANG

a. Ruang Lingkup

Untuk mencapai kegiatan sebagaimana tersebut diatas, maka ruang lingkup kegiatan yang akan dilaksanakan adalah sebagai berikut :

- Mengidentifikasi pengolah yang akan mengikuti pelatihan Cara Pengolahan Ikan Yang Baik (GMP/SSOP) berdasarkan jenis produk olahan dan jumlah produksi produk olahan.
- Melaksanakan pelatihan Cara Pengolahan Ikan Yang Baik (GMP/SSOP) dengan mengundang 30 orang pengolah di Kabupaten Pesisir Selatan
- Memantau penerapan hasil pelatihan pada masing-masing pengolah yang telah mengikuti pelatihan.

b. Lokasi Pelaksanaan Kegiatan

Lokasi pelaksanaan kegiatan di Kabupaten Pesisir Selatan.

7. JANGKA WAKTU PELAKSANAAN

Kegiatan Pelatihan Cara Pengolahan Yang Baik (GMP/SSOP) Tahun Anggaran 2018 ini dilaksanakan selama 12 bulan mulai dari bulan Januari hingga Desember 2018 sesuai jadwal berikut :

No.	Kegiatan	Jadwal Pelaksanaan (Bulan)											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Identifikasi Peserta Pelatihan												
2.	Pelaksanaan Pelatihan Cara Pengolahan Yang Baik (GMP/SSOP)												
3.	Pembinaan Pengolah yang telah mengikuti pelatihan												

8. PENUTUP

Demikian Kerangka Acuan Kerja ini disusun untuk pedoman pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Cara Pengolahan Yang Baik Tahun Anggaran 2018.

Painan, Februari 2018

Kuasa Pengguna Anggaran,



Pejabat Pelaksana Teknis Kegiatan



Silvina Granita, S.Pi
NIP. 19760627 200701 2 003