KAMPUS AKADEMIK PUBLISING
Jurnal Sains Student Research (JSSR)
Vol.4, No.6 Desember 2026
e-ISSN: 3025-9851, p-ISSN : 3025-986X, Hal 350-363
DOI : https://doi.org/10.61722/jssr.v4i6.12895

Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kepatuhan Prosedur Sanitasi Pada Proses Produksi *Fillet Skin-On* Kakap Merah Di PT Global Maju Pratama, Maros

Andini. A [1*], Akmal Abdullah[2], Ilyas[3]
[1,2,3] Program Studi Agribisnis Perikanan, Jurusan Bisnis, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan
*Penulis Korespondensi: andiniarifin.a016@gmail.com

Abstract. *The fish-processing industry faces considerable challenges in safeguarding food safety, particularly during the production of skin-on red snapper fillets, which is highly susceptible to contamination when sanitation procedures are not consistently followed by workers. This study aims to analyze the influence of knowledge, attitude, facilities, and supervision on employee compliance with Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) during the production of skin-on red snapper fillets at PT Global Maju Pratama, Maros, and to identify the most dominant factor. The research was conducted from August to December 2025 using a quantitative approach with a population of 88 production workers and a sample of 40 respondents selected through purposive sampling. Data were collected through Likert-scale questionnaires, observation, interviews, and documentation, then analyzed using multiple linear regression. The results show that knowledge, attitude, facilities, and supervision each have a positive and significant effect on employee compliance, both partially and simultaneously (F = 17.987; Sig. = 0.000), with a coefficient of determination (R2) of 0.673, indicating that the four variables explain 67.3% of the variation in employee compliance. Attitude was the most dominant factor (Beta = 0.384), followed by facilities, knowledge, and supervision. These findings suggest that improving compliance with sanitation procedures in the fish-processing industry requires strengthening positive work attitudes, providing adequate facilities, continuous education, and consistent managerial supervision.*
Keywords: *Employee Compliance, Sanitation, SSOP, Red Snapper Fillet*

Abstrak. Industri pengolahan hasil perikanan menghadapi tantangan besar dalam menjamin keamanan pangan, terutama pada proses produksi *fillet skin-on* kakap merah yang rentan terhadap kontaminasi apabila prosedur sanitasi tidak dipatuhi secara konsisten oleh karyawan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh pengetahuan, sikap, fasilitas, dan pengawasan terhadap kepatuhan karyawan dalam menjalankan prosedur sanitasi *(Sanitation Standard Operating Procedure/SSOP)* pada proses produksi *fillet skin-on* kakap merah di PT Global Maju Pratama, Maros, serta mengidentifikasi faktor yang paling dominan memengaruhinya. Penelitian dilaksanakan pada Agustus-Desember 2025 menggunakan pendekatan kuantitatif dengan populasi 88 pekerja bagian produksi dan sampel sebanyak 40 responden yang dipilih secara purposive sampling. Data dikumpulkan melalui kuesioner skala Likert, observasi, wawancara, dan dokumentasi, kemudian dianalisis menggunakan regresi linear berganda. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keempat variabel bebas, yaitu pengetahuan, sikap, fasilitas, dan pengawasan, berpengaruh positif dan signifikan terhadap kepatuhan karyawan baik secara parsial maupun simultan (F hitung = 17,987; Sig. = 0,000), dengan koefisien determinasi (R2) sebesar 0,673 yang berarti keempat variabel tersebut mampu menjelaskan 67,3% variasi kepatuhan karyawan. Sikap merupakan faktor paling dominan (Beta = 0,384), diikuti oleh fasilitas, pengetahuan, dan pengawasan. Temuan ini mengindikasikan bahwa peningkatan kepatuhan terhadap prosedur sanitasi di industri pengolahan hasil perikanan perlu ditopang oleh penguatan sikap kerja positif, ketersediaan fasilitas yang memadai, edukasi berkelanjutan, serta pengawasan manajemen yang konsisten.
Kata Kunci: *Kepatuhan Karyawan, Sanitasi, SSOP, Fillet Kakap Merah*

1. LATAR BELAKANG

Indonesia sebagai negara maritim memiliki potensi sumber daya kelautan dan perikanan yang sangat besar, namun pemanfaatannya masih belum optimal karena

Naskah Masuk:28 September 2026; Revisi: 29 September 2026; Diterima: 30 September 2026; Terbit: 02 Oktober 2026

sebagian besar produk perikanan diekspor dalam bentuk bahan mentah dengan nilai tambah rendah. Industri pengolahan ikan memegang peranan strategis dalam meningkatkan nilai tambah produk perikanan sekaligus mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya laut yang melimpah (Sahubawa, 2019). Salah satu komoditas perikanan yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan permintaan pasar yang stabil adalah ikan kakap merah (*Lutjanus malabaricus*). Komoditas ini banyak dipasarkan dalam bentuk *fillet* beku karena dinilai lebih praktis, memiliki mutu yang relatif seragam, serta memudahkan proses distribusi dan penyimpanan. Oleh karena itu, pengolahan ikan kakap merah menjadi produk *fillet* beku memerlukan penerapan rantai proses yang terkontrol dan sesuai standar mutu untuk menjaga kualitas dan keamanan produk hingga ke tangan konsumen.(Fauzi *et al.,* 2025)

PT Global Maju Pratama, sebagai salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pembekuan dan pengolahan hasil perikanan, memikul tanggung jawab besar untuk menjamin keamanan produk yang dihasilkan. Proses produksi *fillet skin-on* kakap merah tergolong kritis karena melibatkan penanganan bahan baku segar, pemotongan, pengupasan kulit sebagian, dan pembekuan yang rentan terhadap kontaminasi fisik, kimia, maupun biologis apabila tidak dikelola dengan baik. Kegagalan menjaga standar sanitasi pada tahapan ini dapat menyebabkan penurunan kualitas produk, pertumbuhan bakteri patogen, hingga kegagalan memenuhi standar ekspor (Ristyanti *et al.,* 2021). Untuk menjamin keamanan pangan, perusahaan diwajibkan menerapkan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) dan *Good Manufacturing Practices* (GMP), yang mencakup delapan aspek kunci seperti keamanan air, kebersihan permukaan kontak pangan, pencegahan kontaminasi silang, kebersihan karyawan, dan pengendalian bahan kimia.

Meskipun PT Global Maju Pratama telah memiliki prosedur standar, dalam praktiknya tingkat kepatuhan karyawan terhadap prosedur sanitasi masih belum optimal. Sejumlah faktor diduga memengaruhi kondisi tersebut, antara lain tingkat pengetahuan dan pemahaman karyawan terhadap prosedur sanitasi dan risiko kontaminasi, sikap serta motivasi personal untuk bekerja secara higienis, ketersediaan fasilitas pendukung seperti perlengkapan higiene personal dan sarana cuci tangan, serta kekuatan sistem pengawasan dan manajemen di lapangan (Yuwono *et al.,* 2012). Ketidakpatuhan terhadap prosedur ini

berpotensi menimbulkan konsekuensi serius, mulai dari cemaran mikrobiologis pada produk hingga penurunan mutu dan kegagalan memenuhi persyaratan keamanan pangan.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh pengetahuan, sikap, fasilitas, dan pengawasan terhadap kepatuhan karyawan dalam menjalankan prosedur sanitasi pada proses produksi *fillet skin-on* kakap merah di PT Global Maju Pratama, baik secara parsial maupun simultan, sekaligus mengidentifikasi faktor yang paling dominan memengaruhi kepatuhan tersebut. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar bagi perusahaan dalam merumuskan strategi peningkatan kepatuhan karyawan terhadap standar sanitasi dan keamanan pangan, serta menjadi referensi bagi penelitian sejenis pada industri pengolahan hasil perikanan lainnya.

2. KAJIAN TEORITIS

Good Manufacturing Practices (GMP)

Good Manufacturing Practices (GMP) atau Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik merupakan seperangkat pedoman dasar dalam proses produksi pangan untuk menjamin produk dihasilkan secara higienis, aman, dan bermutu (Ristyanti *et al.,* 2021). GMP berfungsi mencegah terjadinya kontaminasi fisik, kimia, dan biologis selama proses produksi (Ahmadila, Ayelia, 2025), sehingga tidak hanya menyangkut kebersihan tetapi juga tata kelola proses produksi secara menyeluruh (Sanggau, 2023). Pada industri *fillet* ikan, penerapan GMP mencakup desain ruang proses, kebersihan alur bahan, pengendalian suhu, dan kebersihan personal pekerja, sehingga menjadi dasar sebelum penerapan SSOP dapat berjalan optimal.

Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)

Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) adalah prosedur operasional standar yang dirancang untuk memastikan seluruh aspek sanitasi dalam proses produksi pangan dilaksanakan secara konsisten, mencakup delapan elemen utama seperti keamanan air, kebersihan permukaan kontak pangan, pencegahan kontaminasi silang, fasilitas cuci tangan, serta pengendalian kesehatan pekerja. Karena SSOP bersifat operasional dan berulang, penerapannya sangat bergantung pada disiplin pekerja dan sistem pengawasan perusahaan (Ristyanti *et al.,* 2021; Yuwono *et al.,* 2012).

Kepatuhan

Kepatuhan adalah kesediaan dan konsistensi individu untuk mengikuti aturan, prosedur, atau standar yang telah ditetapkan, bukan sekadar tindakan sesaat melainkan perilaku yang berulang dan stabil (Boerman *et al.,* 2019). Pada proses produksi *fillet* ikan, kepatuhan mencakup pencucian tangan, penggunaan perlengkapan higiene personal, menjaga kebersihan area kerja, serta mengikuti SSOP secara tertib.

Penelitian ini mengacu pada kajian Yuwono *et al.* (2012) yang dimuat dalam Jurnal Manajemen IKM, IPB University. Kajian tersebut menemukan bahwa penerapan prosedur sanitasi dan produksi yang baik dipengaruhi oleh faktor internal berupa pengetahuan, faktor eksternal berupa ketersediaan fasilitas dan pengawasan, serta persepsi pelaku usaha terhadap penerapan prosedur tersebut. Berdasarkan temuan itu, penelitian ini menguji pengaruh pengetahuan, sikap, fasilitas, dan pengawasan terhadap kepatuhan karyawan.

Pengetahuan

Pengetahuan merujuk pada pemahaman pekerja terhadap SSOP, prosedur kerja, dan risiko kontaminasi yang dapat muncul apabila aturan tidak dipatuhi. Rendahnya tingkat pendidikan dan kurangnya pengalaman kerja terbukti berkontribusi besar terhadap ketidakpatuhan SSOP pada industri pengolahan *fillet* ikan (Yuwono *et al.,* 2012).

Sikap

Sikap adalah kecenderungan untuk bertindak, sehingga sikap positif terhadap sanitasi akan mendorong perilaku patuh (Yuwono *et al.,* 2012).

Fasilitas

Fasilitas mencakup ketersediaan perlengkapan higiene personal, sarana cuci tangan, sabun, air bersih, serta kondisi lingkungan kerja yang mendukung penerapan sanitasi. Keterbatasan air bersih, pasokan es, dan rantai dingin merupakan hambatan besar dalam penerapan SSOP pada industri *fillet* ikan (Yuwono *et al.,* 2012).

Pengawasan

Pengawasan adalah proses pemantauan dan penilaian terhadap pelaksanaan kegiatan agar sesuai dengan standar yang ditetapkan, mencakup inspeksi rutin, pemberian

arahan, dan penerapan sanksi maupun insentif. Lemahnya monitoring dan penegakan regulasi terbukti menyebabkan SOP tidak dijalankan secara konsisten (Yuwono *et al.,* 2012), sedangkan pengawasan yang ketat menjadi salah satu strategi efektif untuk memperbaiki penerapan GMP dan SSOP pada industri pengolahan hasil perikanan (Nugraha *et al.,* 2025).

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di PT Global Maju Pratama yang berlokasi di Patte'ne Business Park, Kecamatan Marusu, Kabupaten Maros, selama kurang lebih empat bulan, yaitu Agustus hingga Desember 2025. Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan kuantitatif untuk menguji pengaruh antarvariabel secara statistik.

Populasi penelitian adalah seluruh pekerja yang terlibat langsung dalam proses produksi *fillet skin-on* kakap merah, berjumlah 88 orang. Sampel ditentukan sebanyak 40 orang pekerja bagian produksi *fillet* melalui teknik *purposive sampling* dengan kriteria pekerja yang terlibat langsung pada lini produksi tersebut (Subhaktiyasa, 2024).

Analisis data yang digunakan penelitian ini adalah analisis deskriptif digunakan untuk menjelaskan karakteristik responden dan kecenderungan jawaban pada masing-masing variabel. Pengujian data dilakukan melalui uji instrumen, uji asumsi klasik, analisis regresi linier berganda, dan uji hipotesis.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Responden penelitian berjumlah 40 orang pekerja bagian produksi *fillet*, terdiri atas 22 orang perempuan (55%) dan 18 orang laki-laki (45%). Berdasarkan usia, mayoritas responden berada pada rentang 21-25 tahun (47,5%), diikuti kelompok usia 26-30 tahun (25%), usia >30 tahun (15%), dan usia 17-20 tahun (12,5%). Dari segi pendidikan terakhir, sebagian besar responden berlatar belakang SMA/SMK (97,5%) dan hanya satu orang (2,5%) berpendidikan S1, yang menggambarkan bahwa tenaga kerja pada lini produksi didominasi oleh lulusan pendidikan menengah.

Uji Instrumen

1. Validitas

Tabel 1 Hasil Uji Validitas

Variabel	Item	r hitung	r tabel	Keterangan
Pengetahuan (X1)	X1.1	0,823	0,312	Valid
	X1.2	0,796	0,312	Valid
	X1.3	0,696	0,312	Valid
	X1.4	0,739	0,312	Valid
	X1.5	0,816	0,312	Valid
Sikap (X2)	X2.1	0,701	0,312	Valid
	X2.2	0,780	0,312	Valid
	X2.3	0,786	0,312	Valid
	X2.4	0,671	0,312	Valid
	X2.5	0,820	0,312	Valid
Fasilitas (X3)	X3.1	0,797	0,312	Valid
	X3.2	0,837	0,312	Valid
	X3.3	0,822	0,312	Valid
	X3.4	0,768	0,312	Valid
	X3.5	0,826	0,312	Valid
Pengawasan (X4)	X4.1	0,823	0,312	Valid
	X4.2	0,828	0,312	Valid
	X4.3	0,820	0,312	Valid
	X4.4	0,713	0,312	Valid
	X4.5	0,798	0,312	Valid
Kepatuhan (Y)	Y1	0,635	0,312	Valid
	Y2	0,762	0,312	Valid
	Y3	0,765	0,312	Valid
	Y4	0,811	0,312	Valid
	Y5	0,726	0,312	Valid

Sumber: Hasil olah data SPSS 26 (Tahun 2026)

Dari hasil pengujian validitas pada Tabel 1 diatas, kuesioner terdiri dari 5 variabel dengan 25 item pernyataan. Rumus dari t tabel yaitu df = N - 2 = 40, maka nilai r tabel adalah 0,312 . Hasil dari perhitungan validitas pada tabel diatas dapat dilihat bahwa keseluruhan pernyataan kuesioner nilai r hitung > r tabel dan dapat disimpulkan bahwa semua pernyataan kuesioner dinyatakan valid.

2. Reliabilitas

Tabel 2 Hasil Uji Reliabilitas

Variabel	Cronbach's Alpha	N of item	Keterangan
Pengetahuan	0,831	5	Reliabel
Sikap	0,806	5	Reliabel
Fasilitas/Sarana	0,868	5	Reliabel
Pengawasan	0,853	5	Reliabel
Kepatuhan	0,791	5	Reliabel

Sumber: Hasil olah data SPSS 26 (Tahun 2026)

Hasil pengujian reliabilitas menunjukkan nilai *Cronbach's Alpha* dari seluruh variabel penelitian, pada penelitian ini > 0.7, maka dapat dinyatakan reliabel.

Uji Asumsi Klasik

1. Normalitas

Tabel 3 Hasil Uji Normalitas

One-Sampel Kolmogorov-Smirnov Test Unstandardized Residual		
N		40
Normal Parameters[a,b]	Mean	.0000000
	Std. Deviation	1.23164291
Most Extreme Differences	Absolute	.070
	Positive	.070
	Negative	-.066
Test Statistic		.070
Asymp. Sig.(2-tailed)		.200[c,d]

a. Tast distribution is Normal.
b. Calculated from data.
c. Lilliefors Significance Correction
d. This is a lower bound of the true singnificance

Sumber: Hasil olah data SPSS 26 (Tahun 2026)

Berdasarkan hasil uji normalitas menggunakan metode *One-Sampel Kolmogorov-Smirnov* pada Tabel 3 diperoleh nilai statistik sebesar 0,070 dengan nilai *Asymp. Sig. (2-tailed)* menujukkan nilai 0,200. Nilai tersebut lebih besar dari taraf signifikansi 0,05 sehingga menujukkan bahwa data residual berdistribusi normal.

2. Linearitas

Tabel 4 Hasil Uji Linearitas

Variabel	Sig. Deviation from Linearty
Kepatuhan (Y)*Pengetahuan (X1)	0,239
Kepatuhan (Y)*Sikap (X2)	0,212
Kepatuhan (Y)*Fasilitas (X3)	0,701

Kepatuhan (Y)*Pengawasan (X4)	0,907

Sumber: Hasil olah data SPSS 26 (Tahun 2026)

Uji linearitas pada masing-masing variabel bebas terhadap kepatuhan menunjukkan nilai *Deviation from Linearity* di atas 0,05, yang mengindikasikan hubungan antarvariabel bersifat linear dan model regresi layak digunakan.

3. Multikolinearitas

Tabel 5 Hasil Uji Multikolinearitas

Variabel	Tolerance	VIF	Keterangan
Pengetahuan (X1)	0,872	1.146	Tidak terjadi multikolinearitas
Sikap (X2)	0,850	1.176	Tidak terjadi multikolinearitas
Fasilitas (X3)	0,962	1.040	Tidak terjadi multikolinearitas
Pengawasan (X4)	0,984	1.017	Tidak terjadi multikolinearitas

Sumber: Hasil olah data SPSS 26 (Tahun 2026)

Uji multikolinearitas menunjukkan nilai Tolerance keempat variabel bebas berkisar antara 0,850-0,984 (>0,10) dan nilai VIF berkisar antara 1,017-1,176 (<10), sebagaimana disajikan pada Tabel 5, sehingga model regresi tidak mengalami gejala multikolinearitas.

4. Heteroskedastisitas

Tabel 6 Hasil Uji Heteroskedastisitas

Variabel	Sig.	Keterangan
Pengetahuan (X1)	0,326	Tidak terjadi heteroskedastisitas
Sikap (X2)	0,261	Tidak terjadi heteroskedastisitas
Fasilitas (X3)	0,123	Tidak terjadi heteroskedastisitas
Pengawasan (X4)	0,100	Tidak terjadi heteroskedastisitas

Sumber: Hasil olah data SPSS 26 (Tahun 2026)

Uji heteroskedastisitas dengan metode *Glejser* menunjukkan nilai signifikansi seluruh variabel bebas berada di atas 0,05 (berkisar 0,100-0,326), yang berarti model

regresi memenuhi asumsi homoskedastisitas dan layak digunakan untuk analisis lebih lanjut.

Analisis Regresi Linier Berganda

Tabel 7 Hasil Analisis Regresi Linier Berganda

Variabel	Koefisien B	Standar Error
Konstanta	-5.153	2.092
Pengetahuan (X1)	0.266	0.802
Sikap (X2)	0.280	0.076
Fasilitas (X3)	0.250	0.064
Pengawassan (X4)	0.178	0.068

Sumber: Hasil olah data SPSS 26 (Tahun 2026)

Hasil analisis regresi linear berganda menghasilkan persamaan sebagai berikut:

Y = -5,153 + 0,266X1 + 0,280X2 + 0,250X3 + 0,178X4 + e

Berdasarkan hasil persamaan diatas, nilai koefisien regresinya dapat dijelaskan sebagai berikut:

a) Konstanta (-5,153): Jika pengetahuan, sikap, fasilitas, dan pengawasan bernilai nol (0), maka kepatuhan (Y) sebesar -5,153.

b) Pengetahuan (X1): Koefisien bernilai positif sebesar 0,266. Setiap kenaikan satu satuan pengetahuan meningkatkan kepatuhan sebesar 0,266.

c) Sikap (X2): Koefisien bernilai positif sebesar 0,280. Setiap kenaikan satu satuan sikap meningkatkan kepatuhan sebesar 0,280.

d) Fasilitas (X3): Koefisien bernilai positif sebesar 0,250. Setiap kenaikan satu satuan fasilitas meningkatkan kepatuhan sebesar 0,250.

e) Pengawassan (X4): Koefisien bernilai positif sebesar 0,178. Setiap kenaikan satu satuan pengawasan meningkatkan kepatuhan sebesar 0,178.

Uji Hipotesis

1. Uji t (Parsial)

Tabel 8 Hasil Uji t (Parsial)

Coefficients[a]

Model		Unstandardized Coefficients B	Std. Error	Standardized Coefficients Beta	t	Sig.
1	(Constant)	-5.153	2.092		-2.463	.019
	Pengetahuan (X1)	.266	.082	.334	3.224	.003
	Sikap (X2)	.280	.076	.384	3.658	.001
	Fasilitas (X3)	.250	.064	.382	3.875	.000
	Pengawasan (X4)	.178	.068	.257	2.632	013

a. Dependent Variable: Kepatuhan (Y)

Sumber: Hasil olah data SPSS 26 (Tahun 2026)

Keempat variabel bebas memiliki nilai t hitung yang melebihi t tabel dengan signifikansi di bawah 0,05, sehingga hipotesis nol (H0) ditolak dan hipotesis alternatif (Ha) diterima untuk seluruh variabel, yang berarti pengetahuan, sikap, fasilitas, dan pengawasan masing-masing berpengaruh positif dan signifikan secara parsial terhadap kepatuhan karyawan.

2. Uji F (Simultan)

Tabel 9 Hasil Uji F (Simultan)

ANOVA[a]

Model		Sum of Squares	df	Standardized Mean Square	F	Sig
1	Regression	121.614	4	30.404	17.987	.000[t]
	Residual	59.161	35	1.690		
	Total	180.775	39			

a. Dependent Variable: Keputahan (Y)
b. Predictores: (Constant), Pengetahuan (X1), Sikap (X2), Fasilitas (X3), Pengawasan (X4)

Sumber: Hasil olah data SPSS 26 (Tahun 2026)

Uji F menghasilkan nilai F hitung sebesar 17,987 dengan signifikansi 0,000 (< 0,05), yang lebih besar dari F tabel (2,64), sehingga secara simultan pengetahuan, sikap, fasilitas, dan pengawasan berpengaruh signifikan terhadap kepatuhan karyawan.

3. Koefisien Determinasi

Tabel 10 Hasil Koefisien Determinasi

Model Summary[b]

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Eror of The Estimate
1	.820[a]	.673	.635	1.300

a. Predictors: (Constant), Pengetahuan (X1), Sikap (X2), Fasilitas (X3), Pengawasan (X4)
b. Dependent Variabel: Keputahan (Y)

Sumber: Hasil olah data SPSS 26 (Tahun 2026)

Nilai koefisien determinasi (R^2) sebesar 0,673 menunjukkan bahwa 67,3% variasi kepatuhan karyawan dapat dijelaskan oleh keempat variabel bebas tersebut, sedangkan sisanya sebesar 32,7% dipengaruhi oleh faktor lain di luar model penelitian ini, seperti budaya kerja, beban kerja, atau kebijakan perusahaan.

Pembahasan

1. Temuan penelitian ini menegaskan bahwa kepatuhan karyawan terhadap prosedur sanitasi pada proses produksi *fillet skin-on* kakap merah di PT Global Maju Pratama tidak terbentuk dari satu aspek tunggal, melainkan merupakan hasil interaksi antara kapasitas individu pekerja dan dukungan sistem organisasi. Pengetahuan terbukti berpengaruh signifikan (Sig. = 0,003), yang menegaskan bahwa pemahaman pekerja terhadap tahapan kritis produksi *fillet*, seperti risiko kontaminasi silang saat pengupasan kulit dan pembekuan, menjadi fondasi kognitif sebelum perilaku patuh dapat terbentuk secara konsisten. Temuan ini konsisten dengan penelitian Yuwono *et al.,* (2012) yang menemukan bahwa rendahnya tingkat pendidikan dan kurangnya pengalaman kerja berkontribusi besar terhadap ketidakpatuhan SSOP pada industri pengolahan *fillet* ikan. Namun demikian, pengetahuan saja belum cukup untuk menjamin kepatuhan yang tinggi, sebagaimana ditunjukkan oleh koefisien pengaruhnya yang berada di posisi ketiga di antara keempat variabel.

2. Sikap muncul sebagai faktor paling dominan (Beta = 0,384; Sig. = 0,001), yang mengindikasikan bahwa kesediaan dan komitmen personal pekerja untuk menjalankan SSOP secara konsisten memiliki peran lebih besar dibandingkan sekadar pengetahuan teknis. Pada proses produksi *fillet skin-on* yang bersifat repetitif dan padat karya, sikap kerja yang positif, seperti kedisiplinan menggunakan perlengkapan higiene personal dan kesadaran menjaga kebersihan

area kerja, tampak lebih menentukan konsistensi perilaku patuh dibandingkan sekadar mengetahui aturan yang berlaku. Hasil ini sejalan dengan Yuwono *et al.,* (2012) yang menyatakan bahwa sikap positif terhadap sanitasi mendorong perilaku patuh. Temuan ini memberi implikasi bahwa pembinaan budaya sanitasi dan higiene di lini produksi *fillet* kakap merah perlu diprioritaskan melalui pendekatan yang menyentuh motivasi dan kesadaran personal, bukan hanya pelatihan teknis.

3. Fasilitas juga terbukti berpengaruh signifikan dengan nilai t hitung tertinggi (3,875; Sig. = 0,000), yang relevan dengan karakteristik proses produksi *fillet skin-on* kakap merah yang melibatkan kontak langsung dengan bahan baku segar dan suhu dingin dalam ruang pembekuan. Ketersediaan perlengkapan higiene personal, fasilitas cuci tangan, air bersih, dan kondisi ruang kerja yang layak menjadi prasyarat teknis agar sikap dan pengetahuan pekerja dapat diwujudkan dalam praktik kerja yang higienis. Temuan ini relevan dengan penelitian Nugraha *et al.,* (2025) yang menemukan bahwa meskipun perusahaan tuna cube yang diteliti telah menerapkan GMP dan SSOP, masih terdapat tantangan dalam pengelolaan fasilitas kerja dan pemenuhan pekerja terhadap prosedur kebersihan. Sejalan dengan itu, penelitian Lina *et al.,* (2025) juga menemukan bahwa hanya 48,4% pelaku usaha pengolahan ikan asap yang memastikan kebersihan peralatan produksi secara menyeluruh, yang mengindikasikan bahwa pengelolaan fasilitas dan sarana produksi masih menjadi titik lemah pada industri pengolahan hasil perikanan secara umum. Dengan demikian, hasil penelitian ini memperkuat pentingnya fasilitas kerja yang layak sekaligus terawat sebagai salah satu penentu utama kepatuhan pekerja terhadap prosedur sanitasi.
4. Pengawasan, meskipun tetap berpengaruh signifikan (Sig. = 0,013), memiliki kontribusi terkecil di antara keempat variabel (Beta = 0,257). Kondisi ini menunjukkan bahwa pada proses produksi *fillet skin-on* kakap merah di PT Global Maju Pratama, pengawasan manajemen berfungsi lebih sebagai mekanisme penguat dan kontrol tambahan, bukan sebagai pendorong utama kepatuhan. Hasil ini sejalan dengan Yuwono *et al.,* (2012) dan Nugraha *et al.,* (2025) yang menempatkan monitoring dan pengawasan yang ketat sebagai faktor penting bagi

konsistensi penerapan SSOP dan GMP, meskipun dalam penelitian ini pengaruhnya relatif lebih kecil dibandingkan pengetahuan, sikap, dan fasilitas. Kondisi ini menunjukkan bahwa pengawasan akan lebih efektif apabila pekerja telah memiliki pengetahuan dan sikap yang baik serta didukung fasilitas yang memadai, sehingga pengawasan berfungsi sebagai kontrol tambahan dan bukan satu-satunya sumber kepatuhan.

5. Secara simultan, keempat variabel menjelaskan 67,3% variasi kepatuhan karyawan terhadap prosedur sanitasi, yang mengonfirmasi bahwa peningkatan kepatuhan pada proses produksi *fillet skin-on* kakap merah bersifat multidimensi dan memerlukan intervensi yang menyeluruh. Temuan ini memperkuat gambaran umum dari penelitian-penelitian terdahulu (Yuwono *et al.,* 2012; Nugraha *et al.,* 2025; Lina *et al.,* 2025), yang turut menegaskan bahwa kepatuhan maupun keberhasilan penerapan sanitasi pada industri pengolahan hasil perikanan tidak dapat ditentukan oleh satu faktor tunggal, melainkan oleh kombinasi faktor individu dengan faktor organisasi. Sisa variasi sebesar 32,7% yang belum terjelaskan membuka ruang bagi faktor-faktor lain, seperti beban kerja, insentif, atau budaya organisasi, untuk dikaji lebih lanjut pada penelitian mendatang. Secara praktis, hasil ini mengarahkan PT Global Maju Pratama untuk menyusun strategi peningkatan kepatuhan yang terintegrasi, dengan sikap kerja positif dan kelengkapan fasilitas sebagai prioritas utama, didukung penguatan pengetahuan melalui pelatihan berkala dan sistem pengawasan yang konsisten.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil analisis regresi linier berganda, dapat disimpulkan bahwa pengetahuan, sikap, fasilitas, dan pengawasan masing-masing berpengaruh positif dan signifikan secara parsial terhadap kepatuhan karyawan dalam menjalankan prosedur sanitasi pada proses produksi *fillet skin-on* kakap merah di PT Global Maju Pratama (nilai signifikansi masing-masing < 0,05). Keempat variabel tersebut juga berpengaruh signifikan secara simultan (F hitung = 17,987; Sig. = 0,000) dengan kontribusi sebesar 67,3% terhadap variasi kepatuhan karyawan. Sikap merupakan faktor yang paling dominan memengaruhi kepatuhan karyawan, diikuti oleh fasilitas, pengetahuan, dan pengawasan.

Berdasarkan temuan tersebut, PT Global Maju Pratama disarankan untuk memprioritaskan pembinaan sikap kerja positif terhadap sanitasi dan higiene melalui pelatihan berkelanjutan dan penguatan kesadaran pribadi karyawan, sekaligus terus melengkapi dan memelihara fasilitas penunjang sanitasi. Program sosialisasi pengetahuan SSOP/GMP dan sistem pengawasan kerja perlu tetap dipertahankan secara berkala agar seluruh aspek kepatuhan terjaga secara menyeluruh. Bagi penelitian selanjutnya, disarankan untuk menambahkan variabel lain di luar penelitian ini, seperti budaya organisasi, beban kerja, atau kompensasi, serta memperluas cakupan sampel pada perusahaan pengolahan hasil perikanan sejenis guna memperoleh gambaran yang lebih komprehensif.

DAFTAR REFERENSI

Ahmadila, Ayelia, S. (2025). Analisis Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) pada UMKM Pempek XYZ Kota Bandar Lampung.

Boerman, B., Studi, P., Masyarakat, K., Kesehatan, F. I., Islam, U., Syarif, N., & Jakarta, H. (2019). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kepatuhan Pekerja Melaksanakan Standard Operational Procedure di PT Semen Padang.

Fauzi, A., Ainiyah, R., & Izzah, N. (2025). Rantai Proses Pemfilletan dan Pembekuan Fillet Ikan Kakap Merah (Lutjanus malabaricus) dengan Perlakuan Karbon Monoksida di PT Inti Luhur Fuja Abadi. *Lempuk: Jurnal Ilmu Kelautan dan Perikanan*, *4*(1), 29-36.

Lina, L., Sudarnika, E., Ridwan, Y., B, M., & Pisestyani, E. (2025). Penerapan Sanitasi dan Higiene dalam Produksi Ikan Asap: Potensi terhadap Keamanan Pangan dan Kesehatan Masyarakat.

Nugraha, I. M. A., Budiadnyani, I. G. A., Poy, M. D., & Made, I. G. (2025). Implementasi K3 sebagai Upaya Peningkatan GMP dan SSOP pada Industri Tuna Cube. 4(1).

Ristyanti, E., Masithah, E. D., dkk. (2021). Journal of Marine and Coastal Science, 10(1).

Sanggau, K. (2023). Penilaian terhadap Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada UKM Tempe Tompo di Sungai Mawang Kabupaten Sanggau. 8.

Subhaktiyasa, P. G. (2024). Menentukan Populasi dan Sampel: Pendekatan Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. 9.

Yuwono, B., Zakaria, F. R., & Panjaitan, N. K. (2012). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Cara Produksi yang Baik dan Standar Prosedur Operasi Sanitasi Pengolahan Fillet Ikan di Jawa. Jurnal Manajemen IKM, 7(1).