

PENGUATAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP)* PADA CV PAWON IBUN MELALUI KEGIATAN PELATIHAN HINGGA EVALUASI DALAM PROGRAM *MATCHING FUND*

Yafie Dita Pristyanto¹⁾, Tranggono²⁾, Nur Aini Fauziyah³⁾

^{1,2)}Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur, Jalan Raya Rungkut Madya, Surabaya 60294, Indonesia

²⁾Program Studi Fisika, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur, Jalan Raya Rungkut Madya, Surabaya 60294, Indonesia

Corresponding author : Yafie Dita Pristyanto

E-mail : 20032010176@student.upnjatim.ac.id; Tranggono.ti@upnjatim.ac.id;

Nur.aini.fisika@upnjatim.ac.id

Diterima 15 Oktober 2022, Direvisi 16 November 2022, Disetujui 16 November 2022

ABSTRAK

Kegiatan ini merupakan kegiatan MBKM *Matching Fund* 2022. Kegiatan MBKM *Matching Fund* 2022 ini dilakukan sebagai bentuk kolaborasi antara Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur dengan CV. Pawon Ibum. CV. Pawon Ibum merupakan perusahaan yang bergerak dibidang olahan pangan pendamping ASI non MSG. CV. Pawon Ibum berlokasi di Kelurahan Karang, Kecamatan Semanding, Kabupaten Tuban, Jawa Timur. Produk yang diproduksi terdapat dua belas produk yang terbagi menjadi tiga jenis yakni Abon, Kaldu dan Beras Komplit. Permasalahan yang dihadapi oleh CV Pawon Ibum yaitu belum ada dokumentasi terkait pengaplikasian dari GMP. Tujuan kegiatan ini adalah memberikan edukasi bagi para karyawan CV Pawon Ibum tentang pentingnya program GMP dalam industri olahan pangan. Kegiatan ini dilakukan melalui pendampingan yang meliputi penguatan, perencanaan, penerapan, pengaplikasian, serta *audit internal* GMP. CV Pawon Ibum telah menerapkan beberapa aspek dari GMP diantaranya aspek fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, dan bahan. Namun terdapat beberapa aspek yang perlu diperhatikan oleh CV Pawon Ibum diantaranya aspek lokasi dan bangunan. Berdasarkan penilaian hasil observasi aspek GMP, pada CV Pawon Ibum mendapatkan 78 dari total skor 100, berdasarkan aspek penilaian Good Manufacturing Practices (GMP) dalam kategori baik dengan persentase sebesar 78%.

Kata kunci: MBKM; *matching fund*; GMP; olahan pangan; CV pawon ibun.

ABSTRACT

This activity is an activity of the MBKM Matching Fund 2022. The MBKM Matching Fund 2022 activity is carried out as a form of collaboration between the East Java "Veteran" National Development University and CV. Pawon Mother. CV. Pawon Ibu is a company engaged in processed non-MSG complementary ASI food. CV. Pawon Ibum is located in Karang Village, Semanding District, Tuban Regency, East Java. There are twelve products produced which are divided into three types, namely Shredded, Broth and Complete Rice. The problem faced by CV Pawon Ibum is that there is no documentation related to the application of GMP. The purpose of this activity is to provide education for CV Pawon Ibum employees about the importance of the GMP program in the food processing industry. This activity is carried out through mentoring which includes GMP strengthening, planning, implementing, implementing, and internal auditing. CV Pawon Ibum has implemented several aspects of GMP including aspects of sanitation facilities, machinery and equipment, and materials. However, there are several aspects that need to be considered by CV Pawon Ibum including location and building aspects. Based on the GMP aspect observation results, CV Pawon Ibum got 78 out of a total score of 100, based on the Good Manufacturing Practices (GMP) assessment aspect in the good category with a proportion of 78%.

Keywords: MBKM; matching fund; GMP; food processing; CV pawon ibun.

PENDAHULUAN

Industri kecil dan menengah (IKM) di Indonesia merupakan salah satu pendorong terdepan dalam pembangunan ekonomi. IKM dapat menciptakan lapangan pekerjaan lebih

cepat dibandingkan sektor usaha lainnya, keberadaannya juga cukup memberikan kontribusi penting dalam ekspor dan perdagangan. Keterlibatan masyarakat luas dalam usaha industri pangan lokal saat ini

sudah terjadi di berbagai daerah, khususnya melalui tumbuhnya industri kecil dan rumah tangga bidang pengolahan pangan. Data BPS juga menunjukkan bahwa sekitar 53,57% dari semua usaha atau industri kecil dan menengah (IKM) ini bergerak pada bidang pangan dan pertanian. Karena itu, industri aneka pangan lokal perlu diarahkan pada pengembangan dan pemberdayaan IKM di bidang pangan dan pengolahan hasil pertanian, sehingga mampu menyediakan pangan yang aman, bermutu, dan bergizi bagi masyarakatnya (Perdana, 2018).

Perkembangan industri pangan dewasa ini meningkat dengan sangat pesat. Seiring dengan perkembangan industri pangan saat ini banyak ditemui terjadi masalah pencemaran pangan pada makanan yang dikonsumsi. Salah satu penyebab dari permasalahan tersebut disebabkan terkontaminasinya produk-produk pangan dalam proses produksi. Masalah utama pencemaran pangan antara lain adalah: Cemaran Mikroba karena rendahnya kondisi hygiene dan sanitasi; Cemaran Kimia karena kondisi lingkungan yang kotor; Penyalahgunaan Bahan Berbahaya yang dilarang untuk pangan; Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) melebihi batas maksimal yang diijinkan. Keamanan pangan merupakan persyaratan wajib bagi konsumen, persyaratan tidak tertulis dan tidak dapat ditawar (Agustin, 2020)

Makanan merupakan suatu kebutuhan pokok manusia yang harus dipenuhi sebagai sumber energi agar mampu melakukan aktivitas sehari-hari, kebutuhan manusia akan pangan tidak terbatas hanya pada karbohidrat, protein, lemak dan mineral saja, tetapi baik kualitas maupun mutu pangan juga harus dapat dipenuhi karena status kesehatan manusia dipengaruhi oleh makanan yang dikonsumsi. Zaman globalisasi saat ini kebutuhan manusia akan pangan semakin tinggi, itu tercermin dari semakin meningkatnya produk olahan makanan yang ada, guna menjamin kebutuhan pangan manusia yang semakin tinggi dan dengan bertambahnya pertumbuhan penduduk yang semakin cepat. Namun, seiring peningkatan keanekaragaman olahan makanan yang semakin tinggi tidak diiringi dengan kualitas dan mutu pangan yang baik, sehingga seringkali terjadi kasus kesakitan akibat dari mengonsumsi makanan yang tidak higienis dan aman untuk dikonsumsi (Rudiyanto, 2016).

Keamanan Pangan merupakan hal yang wajib diterapkan apabila seseorang membuka usaha dalam bidang pangan. Ada banyak standar dan peraturan yang menjadi

acuan keamanan pangan, salah satunya adalah penerapan *Good Manufacturing Practices* (Yulia et al., 2020). *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. Penerapan GMP juga dijadikan sebagai persyaratan minimal bagi produsen dalam memproduksi makanan mulai dari bahan baku hingga pengangkutan serta meliputi sanitasi dan proses pengolahannya. Pengendalian awal terhadap resiko cemaran atau kontaminasi dari kontaminan juga dapat diminimalisasi dengan adanya penerapan GMP sehingga produk yang dihasilkan aman bila dikonsumsi oleh konsumen. (Rachma et al., 2022).

CV. Pawon Ibum merupakan salah satu perusahaan yang memfokuskan produksinya di bidang produksi makanan. CV Pawon Ibum terletak di Jalan Seloaji No 1, Bukit Karang, Kecamatan Semanding, Kabupaten Tuban, Jawa Timur. Pada proses produksi CV. Pawon Ibum memproduksi semua produk olahan tanpa menggunakan pengawet dan MSG. Adapun macam-macam olahan produk pada CV Pawon Ibum yaitu kaldu, abon, dan beras komplit. Pada olahan kaldu terdapat 7 rasa yaitu Rasa Tenggiri, Rasa Ayam Kampung, Rasa Udang, Rasa Tempe, Rasa Jamur, Rasa Teri, Rasa Salmon, dan Rasa Sapi. Sedangkan olahan abon terdapat 2 rasa yaitu Abon sapi dan Abon Tenggiri. Kemudian untuk olahan beras komplit terdapat 4 rasa yaitu *Chicken Curry*, *Chicken Hainan*, *Cheesy Beef*, dan *Meat Soup*.

Tujuan kegiatan ini adalah memberikan edukasi bagi para karyawan CV Pawon Ibum tentang pentingnya program GMP dalam industri olahan pangan. Karyawan harus memahami dengan baik pentingnya program GMP serta keamanan pangan untuk memastikan kualitas produk yang dihasilkan. Evaluasi GMP dilakukan dengan membandingkan program program yang telah dilaksanakan di CV Pawon Ibum dengan standar nasional yaitu menggunakan instruksi dari Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia no. 75/M-IND/PER/7/2010 terkait GMP dan Pedoman HACCP di industri susu. Harapan diadakannya program ini yaitu para karyawan lebih memahami dan mampu meningkatkan produktivitas produksi meningkatkan kualitas dan mempertahankannya (Priyanto et al., 2022).

METODE

Kegiatan ini merupakan program MBKM matching fund. Program Matching Fund, yaitu program yang mendorong terbentuknya kolaborasi antara perguruan tinggi dengan Dunia Usaha dan Dunia Industri. Sinergi antara cendekiawan, bisnis, dan pemerintah dalam konteks Program Matching Fund dapat dipresentasikan melalui sinergi dari perguruan tinggi, DUDI, dan Kemdikbud (Ayun & Rini Rahayu, 2022). Dalam program ini Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur sebagai pihak dari perguruan tinggi sedangkan CV Pawon Ibum sebagai pihak dari DUDI. CV. Pawon Ibum yang terletak di Perumahan Bukit Karang, Jl. Selo Aji 02 Blok AF 10, Kelurahan Karang, Kecamatan Semanding, Kabupaten Tuban. Kegiatan ini dilakukan oleh 15 orang mahasiswa. Adapun tahapan-tahapan dalam pelaksanaan pendampingan meliputi :

Tahapan Pertama: Adapun tahapan awal dari kegiatan ini yaitu pelatihan *Good Manufacturing Practice* (GMP). Pada kegiatan ini dilakukan pelatihan bersama mahasiswa dan karyawan CV. Pawon Ibum serta Ibu Lina selaku pemilik perusahaan. Pemaparan materi dilakukan oleh Pemateri dari PT. JMBI (Jaminan Mutu Berkelanjutan Indonesia). Dalam penyampaian materi dilakukan dalam bentuk presentasi materi dan print out materi yang dibagikan ke semua peserta. Dalam penyampaian tersebut diselingi dengan diskusi dan tanya jawab. Kegiatan ini berlangsung selama kurang lebih tujuh jam dengan diselingi waktu istirahat. Pelatihan GMP ini bertujuan untuk mengenalkan dan memberikan pemahaman kepada mahasiswa dan seluruh karyawan CV. Pawon Ibum mengenai pentingnya implementasi GMP pada perusahaan untuk menjaga keselamatan dan keamanan konsumen. Pelatihan ini sangat penting dilakukan untuk meningkatkan dan menjaga kualitas serta mutu dari perusahaan.

Tahapan Kedua: Pada tahapan ini mahasiswa bersama pihak dari CV Pawon Ibum melakukan pengaplikasian dan pembenahan terkait GMP pada CV Pawon Ibum. Pembenahan dilakukan pada aspek GMP yang terdapat pada CV Pawon Ibum. Sebelum memulai tahap pengaplikasian atau pelaksanaan perlu dilakukan perencanaan, dalam tahap perencanaan ini dilakukan diskusi dengan pihak CV Pawon Ibum terkait 5 aspek GMP yang akan diterapkan yaitu lokasi, Bangunan, Fasilitas Sanitasi, Mesin dan Peralatan, dan Bahan.

Tahapan Ketiga: Tahapan terakhir yaitu evaluasi Pada tahapan evaluasi mahasiswa bersama pemateri dari PT JMBI

melakukan audit internal pada CV Pawon Ibum terkait penerapan dari GMP. Penilaian dari evaluasi dilakukan menggunakan metode observasi. Data yang terkumpul dikompilasi kemudian dianalisis secara deskriptif dideskripsikan dengan menggunakan tabel dan dijelaskan dalam bentuk narati. Cara pengukuran dan kategori penilaian untuk setiap aspek GMP, persentase dihitung total nilai masing-masing aspek total nilai keseluruhan diitung menggunakan rumus seagai berikut:

$$\frac{\text{Total Nilai yang diperoleh}}{\text{Total nilai maksimal}} \times 100\% \dots 1)$$

Setiap aspek GMP yang dinilai berdasarkan kriteria:

- A. Baik : > 75 %
- B. Cukup : 50-75%
- C. Kurang : <50%



Gambar 1. Kegiatan pelatihan GMP bersama Mahasiswa dan Karyawan CV. Pawon Ibum (Sumber : Dokumen Pribadi)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pendampingan implementasi GMP pada CV. Pawon Ibum melalui beberapa tahapan. Pada tahap pelatihan GMP ini dilakukan kegiatan pelatihan yang dilakukan pada tanggal 27 Agustus 2022. Pelatihan ini bertempat di CV. Pawon Ibum, berlangsung selama kurang lebih tujuh jam dengan pemateri Bapak dari PT. JMBI. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada perusahaan tentang pentingnya GMP dalam menjaga keamanan dan mutu produk. Pada tahapan pengaplikasian dari GMP terdapat 5 aspek penting yang dapat diterapkan CV Pawon Ibum, 5 aspek tersebut yaitu Lokasi, Bangunan, Fasilitas Sanitasi, Mesin dan Peralatan, dan Bahan. Setelah karyawan CV Pawon Ibum mengikuti pelatihan GMP, dilakukan diskusi untuk merencanakan dari pengaplikasian aspek GMP pada CV Pawon Ibum. Kegiatan diskusi diikuti oleh

Karyawan CV Pawon Ibum beserta mahasiswa UPN "Veteran" Jawa Timur, kegiatan diskusi berlangsung di CV Pawon Ibum. Diskusi membahas tentang apakah dalam 5 aspek tersebut sesuai dengan peraturan pemerintah. Setelah kegiatan diskusi dilakukan selanjutnya memasuki tahapan evaluasi, tahapan evaluasi yaitu tahapan terakhir untuk mengoreksi apakah CV Pawon Ibum sudah menerapkan GMP sesuai dengan peraturan pemerintah. Untuk hasil evaluasi sebagai berikut ini :

Aspek Lokasi

Penentuan lokasi pabrik dalam aspek GMP merupakan aspek yang perlu dipertimbangkan, dengan tujuan menjaga kondisi lingkungan agar bebas dari sumber pencemaran dalam upaya melindungi pangan olahan yang diproduksi. Pada CV Pawon Ibum, tempat atau lokasi pabrik yang digunakan jauh dari daerah lingkungan yang tercemar, diaplikasikan dengan lokasi tempat pembuangan akhir atau limbah jauh dari lokasi produksi. Lokasi dari CV Pawon Ibum telah memenuhi beberapa aspek dari GMP diantaranya yaitu tersedianya tempat pembuangan sampah dan puing yang berada diluar area produksi, saluran air tidak tergenang, lokasi terbebas dari daerah banjir atau genangan air, dan kegiatan produksi dilakukan di tempat yang tertutup. Namun terdapat beberapa aspek yang belum dilaksanakan yaitu masih terdapat tempat yang berdebu dan masih ditemukan binatang di CV Pawon Ibum. Untuk temuan tempat yang berdebu ditemukan di jendela ruangan produksi dan ruangan pengemasan, hal tersebut bisa dilakukan pembenahan dengan cara membuat jadwal rutin untuk kebersihan setiap ruangan. Sedangkan temuan hewan yaitu masih ditemukan semut di depan ruangan pengemasan, hal tersebut dilakukan pembenahan dengan cara *pest control* atau pengendalian hama. Berdasarkan penilaian aspek mesin dan peralatan termasuk dalam kategori cukup dengan persentase 75%.

Aspek Bangunan

Bangunan merupakan salah satu aspek dari GMP, dalam aspek GMP bangunan dibagi menjadi 3 yaitu Umum, Desain dan tata letak, dan struktur ruangan. Pada bagian dalam ruangan dan tata letak pabrik/ tempat produksi seharusnya dirancang memenuhi persyaratan *hygiene* pangan olahan yang mengutamakan persyaratan mutu dan keamanan pangan olahan. Struktur ruangan harus terbuat dari bahan yang tahan lama, mudah dipelihara, dibersihkan dan didesinfeksi.

Kondisi lantai pada ruang produksi bersih, tidak licin, permukaan rata, dan tidak menyerap air serta mudah dibersihkan, dinding pada ruang produksi memiliki warna terang terawat dan kondisi permukaannya rata dan tidak berlubang, dalam struktur bangunan ruang produksi tidak tersedia langit-langit, dan jendela. Menurut BPOM (2012), konstruksi langit-langit pada struktur bangunan berfungsi untuk mencegah penumpukan debu, pertumbuhan jamur, pengelupasan, bersarangnya hama, dan memperkecil kondensasi, sedangkan struktur pintu dan jendela pada bangunan berfungsi untuk mencegah masuknya debu dan harus dilapisi kasa untuk mencegah masuknya serangga. Ventilasi/lubang angin difungsikan agar sirkulasi udara di dalam ruangan tetap segar dan dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau dan panas yang timbul selama pengolahan, ventilasi harus dilengkapi kasa untuk menjamin serangga agar tidak masuk ke dalam ruang produksi atau mengurangi masuknya kotoran ke dalam ruang produksi. Fasilitas tempat produksi berperan sangat penting dalam menunjang proses sanitasi, guna proses sanitasi berlangsung baik fasilitas gedung harus dirancang dan dibangun berdasarkan prinsip sanitasi dan keamanan agar meminimalisir masuknya binatang pencemar/pengganggu bersarang dalam ruang produksi (Arisman, 2012).

Bangunan dari CV Pawon Ibum telah memenuhi beberapa aspek dari GMP yaitu lantai permukaan rata, Tahan air, Tidak licin, Mudah dibersihkan, Area basah tersedia saluran air dan lantai dibuat miring sehingga air tidak tergenang, Dinding berwarna cerah dan tidak ada retakan, Tinggi dinding minimal 2 meter, dan penerangan cukup untuk melakukan proses pada setiap ruangnya. Namun terdapat beberapa aspek yang belum dilaksanakan yaitu terdapat beberapa ventilasi yang masih terbuka atau belum tertutup jaring-jaring, dan masih ditemukan penggunaan kaca di ruangan produksi. Adapun temuan tempat yang berdebu terdapat di beberapa jendela ruangan pengemasan, ruangan produksi, dan gudang. Sedangkan temuan ventilasi belum terpasang jaring jaring terdapat di atas jendela ruangan produksi, hal tersebut termasuk temuan yang cukup penting untuk diperhatikan oleh pihak manajemen CV Pawon Ibum karena ventilasi merupakan salah satu jalan untuk hewan-hewan kecil seperti tikus dan serangga, sedangkan temuan selanjutnya yaitu penggunaan kaca pada ruangan produksi, hal tersebut merupakan larangan dari penerapan GMP karena cukup bahaya jika terjadi kerusakan pada kaca yang menyebabkan

kontaminasi terhadap produk. Berdasarkan penilaian aspek mesin dan peralatan termasuk dalam kategori cukup dengan persentase 70%.

Aspek Fasilitas Sanitasi

Karyawan yang terlibat dalam proses produksi harus memenuhi persyaratan sanitasi seperti kebersihan individu, perilaku yang baik, tidak menderita penyakit infeksi dan bukan carrier dari suatu penyakit sehingga tidak menjadi agent pada makanan yang diproduksi sehingga makanan yang dihasilkan memiliki mutu yang baik (Chandra, 2012). Tenaga kerja yang memiliki sifat inang harus mendapatkan perlakuan khusus. Praktik personal hygiene seseorang meliputi tingkat kebersihan kuku, kulit dan telinga dikarenakan pemenuhan aspek personal hygiene pada manusia memengaruhi kesehatan seseorang dalam pencegahan penyakit (Andarmoyo, 2012).

Menurut Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 8 Tahun 2010 tentang Alat Pelindung Diri (APD) karyawan yang terlibat dalam proses pengolahan makanan hendaknya menggunakan APD selain melindungi dari bahaya di tempat kerja penggunaan pelindung pada penjamah makanan untuk menghindari kontaminasi makanan dari kotoran yang menempel pada penjamah. APD yang dapat digunakan pada penjamah antara lain masker, penutup kepala dan sarung tangan. Menurut Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomer 8 Tahun 2010 pada Pasal 2 disebutkan pengusaha wajib menyediakan alat pelindung diri bagi pekerja/buruh di tempat kerja

Sanitasi merupakan seluruh fasilitas yang mendukung sanitasi lingkungan sarana dan prasarana yang menjadi perhatian terkait aspek kesehatan lingkungan antara lain penyediaan air bersih, keadaan saluran pembuangan air limbah, kondisi WC umum, dan sarana *hygiene* karyawan. Untuk aspek fasilitas sanitasi pada CV Pawon Ibum telah diterapkan dengan cukup baik mulai dari tersediannya sarana pembuangan limbah, sarana pembersihan dan pencucian, sarana toilet, sarana hygiene karyawan, fasilitas cuci tangan, dan fasilitas pengganti pakaian. Berdasarkan kategori penilaian aspek fasilitas sanitasi termasuk dalam kategori baik dengan persentase 80%.

Aspek Mesin dan peralatan

Pemenuhan aspek keamanan peralatan produksi juga menentukan kualitas dari makanan yang diproduksi peralatan yang digunakan harus memiliki persyaratan terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat, mudah dibersihkan dan peralatan harus

terpelihara dengan baik agar tidak berkarat. Peralatan produksi dalam keadaan bersih dan kering setiap setelah digunakan peralatan produksi dicuci dengan menggunakan sabun dan air yang digunakan mengalir dan memenuhi syarat fisik air. Mesin penggiling yang digunakan untuk memarut kelapa kondisi permukaan cat luarnya sudah ada yang mengelupas, walaupun tidak bersinggungan langsung dengan bahan produksi tetapi sebaiknya pemilik memperhatikan setiap peralatan yang digunakan, sebaiknya dapat dilakukan pengecatan ulang pada bagian yang cat lapisan pelindungnya sudah mulai mengelupas karena dikhawatirkan dapat menjadikan berkarat dan apabila sudah berkarat dapat menjadi sumber kontaminan pada makanan yang diproduksi. Menurut Thaheer, (2008) dalam pemenuhan aspek keamanan pangan piranti yang digunakan untuk pemeliharaan alat harus memenuhi persyaratan food grade, kondisi lain yang dapat menyebabkan tumbuhnya mikroorganisme pada makanan dan kontaminasi produk dapat disebabkan dari peralatan yang tidak baik.

Mesin dan peralatan yang digunakan dalam proses produksi seharusnya sesuai dengan jenis produk, permukaan yang kontak langsung dengan bahan tidak berlubang atau bercelah, tidak berkarat, tidak menimbulkan pencemaran terhadap produk oleh jasad renik, mudah dilakukan pembersihan, terbuat dari bahan yang tahan lama, tidak beracun, mudah dipindahkan atau dibongkar pasang sehingga memudahkan pemeliharaan, pembersihan, desinfeksi, pemantauan, dan pengendalian hama. Pada CV Pawon Ibum mesin yang digunakan sudah mencakup dari semua syarat aspek mesin dan peralatan yang sesuai dengan aspek GMP. Berdasarkan penilaian aspek mesin dan peralatan termasuk dalam kategori baik dengan persentase 80%.

Aspek Bahan

Bahan baku berperan sangat penting terhadap hasil akhir dari sebuah produk olahan pangan, bahan baku yang bermutu dalam kondisi baik, tidak rusak serta tidak busuk akan menjamin bahwa produk yang dihasilkan akan memiliki mutu dan kualitas yang baik. Bahan yang dimaksud dalam pedoman GMP adalah bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong termasuk air dan bahan tambahan pangan (BTP). Persyaratan bahan dalam GMP yaitu bahan yang digunakan seharusnya dituangkan dalam bentuk formula dasar yang menyebutkan jenis dan persyaratan mutu bahan, bahan yang digunakan harus tidak rusak, tidak busuk, atau mengandung bahan-

bahan yang berbahaya, dan bahan yang digunakan tidak merugikan atau membahayakan kesehatan.

Bahan baku yang digunakan pada CV Pawon Ibum menggunakan bahan yang segar dan tidak menggunakan pengawet, hal tersebut telah sesuai dengan pedoman yang ditetapkan GMP. Secara fisik bahan yang digunakan dalam pembuatan produk pada CV Pawon Ibum dalam kondisi fisik yang baik. Bahan yang digunakan yaitu daging ayam, daging sapi, daging tengiri, dll. Bahan tersebut didapatkan dari toko yang sudah menjadi langganan bapak Bambang. Total nilai yang diperoleh dari aspek bahan baku adalah 17 dari total maksimal 20. Berdasarkan penilaian aspek bahan termasuk dalam kategori baik dengan persentase 85%.

Gambar 1. Dokumen Audit Internal GMP (Sumber : Dokumen Pribadi)

Penilaian aspek Good Manufacturing Practice (GMP) pada CV Pawon Ibum

Hasil penilaian Aspek Good Manufacturing Practices (GMP) pada UMKM CV Pawon Ibum.

Tabel 1. Hasil penilaian Aspek Good Manufacturing Practices (GMP) pada CV Pawon Ibum, September Tahun 2022

Aspek Good Manufacturing Practices	Skor	Persentase (%)	Kategori
Lokasi	14	70,00	Cukup
Bangunan	15	75,00	Baik
Fasilitas sanitasi	16	80,00	Baik
Mesin dan peralatan	16	80,00	Baik
Bahan	17	85,00	Baik

Berdasarkan penilaian hasil observasi aspek GMP pada CV Pawon Ibum meliputi lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, dan bahan adalah 78 dari total skor 100, berdasarkan aspek penilaian Good Manufacturing Practices (GMP) dalam kategori baik dengan persentase total sebesar 78%.

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil pendampingan dan audit

internal GMP, CV Pawon Ibum telah menerapkan beberapa aspek dari GMP diantaranya aspek fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, dan bahan. Namun terdapat beberapa aspek yang perlu diperhatikan oleh CV Pawon Ibum diantaranya aspek lokasi dan bangunan. aspek tersebut merupakan salah satu aspek GMP yang paling utama. Ditinjau dari aspek lokasi masih terdapat serangga di area ruangan pengemasan, meskipun hanya semut hal tersebut termasuk hal krusial yang perlu diperhatikan mengingat CV Pawon Ibum merupakan produsen olahan pangan. Dalam tahap evaluasi CV Pawon Ibum mendapatkan total skor 78, dalam kategori baik dengan persentase total sebesar 78%. Diharapkan setelah dilakukan pendampingan dan audit internal GMP dapat memberikan pemahaman kepada perusahaan mengenai pentingnya keamanan pangan dan cara produksi pangan olahan yang baik yang nantinya hal tersebut dapat terus diterapkan oleh perusahaan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada CV Pawon Ibum yang sudah melakukan kerjasama dengan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur untuk kegiatan Matching Fund 2022. Selanjutnya kepada pemilik CV Pawon Ibum dan dosen pembimbing yang telah membantu dan mendampingi kegiatan Matching fund, sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar.

DAFTAR RUJUKAN

Agustin, M. (2020). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Usaha Pembuatan Bawang Goreng (STUDI KASUS PADA IKM JAKARTA PUSAT). *Jurnal KALIBRASI - Karya Lintas Ilmu Bidang Rekayasa Arsitektur, Sipil, Industri*, 3(1), 37–46. <https://ejournal.borobudur.ac.id/index.php/teknik/article/view/640>

Andarmoyo, S. dan Isroin, L. 2012. Personal Hygiene. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Arisman. 2012. Buku Ajar Ilmu Gizi: Keracunan Makanan. Jakarta: ECG.

Ayun, M., & Rini Rahayu, S. (2022). PENDAMPINGAN TEKNOLOGI TEPAT GUNA UMKM MAMIN UNTUK PENINGKATAN KUANTITAS PRODUKSI DI DESA MINGGIRSARI KECAMATAN KANIGORO KABUPATEN BLITAR. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 2(April), 49–58.

Chandra, B. 2012. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Jakarta: ECG.

- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga
- Perdana, W. W. (2018). PENERAPAN GMP DAN PERENCANAAN PELAKSANAAN HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) PRODUK OLAHAN PANGAN TRADISIONAL (Mochi). *Agroscience (Agsci)*, 8(2), 231. <https://doi.org/10.35194/agsci.v8i2.492>
- Priyanto, A. D., Estiasih, T., Putranto, A. W., Widyasari, W., & Putra, R. K. (2022). Edukasi Good Manufacturing Practice dan Hazard Analysis and Critical Control Points Pada Pengolahan Susu Segar di CV Milknesia Nusantara. *J-Dinamika : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(1), 104–108. <https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v7i1.3064>
- Rachma, R., M, A. P., A.M, B. J., Safrita, R., & Z.P, Z. A. (2022). Pendampingan Proses Produksi, Penerapan GMP (Good Manufacturing Practices) Serta Pendugaan Masa Simpan Keripik Pisang Agung Umkm Japa Desa Gadingkulon. *Jurnal BUDIMAS*, 04(01), 10–20.
- Rudiyanto, H. (2016). The Study of Good Manufacturing Practices (GMP) and Good Quality Wingko Based on SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2), 148. <https://doi.org/10.20473/jkl.v8i2.2016.148-157>
- Thaheer, H. 2008. Sistem Manajemen HACCP. Jakarta: Bumi Aksara.
- Yulia, A., Yernisa, Y., Lisani, L., Oktaria, F., & Prihantoro, R. (2020). Pelatihan Good Manufakturing Practice (GMP) bagi UMKM Di Kecamatan Telanaipura. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 4(1), 14–17. <https://online-journal.unja.ac.id/JKAM/article/view/9810>