

IBM SOSIALISASI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) PADA UMKM PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN DAN PERIKANAN SENTRA FOODS

Riskawati¹, A. Dian Sry Rezki Natsir²

^{1) 2)} Program Studi Teknik Industri Agro Politeknik ATI Makassar

Jl. Sunu No. 220, Makassar 60236

Email: riskawati@atim.ac.id

ABSTRAK

Makanan yang bermutu baik dan aman merupakan kebutuhan dasar manusia yang harus dipenuhi agar dapat hidup sehat. Makanan instan, cepat saji ataupun makanan beku seringkali menjadi pilihan utama untuk memenuhi kebutuhan konsumsi sehari-hari ditengah-tengah kesibukan beraktifitas. Sentra Food merupakan salah satu industri yang mengolah berbagai jenis hasil pertanian dan perikanan menjadi produk siap saji maupun produk yang dikemas dalam bentuk beku. Untuk menjamin kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan oleh Sentra Foods maka penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) menjadi sangat penting untuk diterapkan. Adapun metode yang dilakukan untuk memenuhi kebutuhan tersebut adalah dengan mengadakan sosialisasi penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) kepada pemilik usaha dan karyawan Sentra Foods. Hasil dari kegiatan ini adalah Pemilik usaha dan karyawan Sentra Foods dapat memahami pentingnya mengolah makanan yang baik dan dapat menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dalam mengolah dan menciptakan produk yang bermutu dan aman dikonsumsi konsumen.

Kata kunci: UMKM, GMP, Sosialisasi

ABSTRACT

Good quality and safe food is a basic human need that must be met in order to live a healthy life. Instant food, fast food or frozen food are often the main choices to meet daily consumption needs in the midst of busy activities. Sentra Food is one of the industries that process various types of agricultural and fishery products into ready-to-eat products and products packaged in frozen form. To ensure the quality and safety of the products produced by Sentra Foods, it is very important to implement Good Manufacturing Practices (GMP). The method used to meet these needs is to socialize the application of Good Manufacturing Practices (GMP) to business owners and employees of Sentra Foods. The result of this activity is that business owners and employees of Sentra Foods can understand the importance of processing good food and can apply Good Manufacturing Practices (GMP) in processing and creating quality products that are safe for consumers to consume.

Keywords: UMKM, GMP, Socialization

1. PENDAHULUAN

UMKM Sentra Foods merupakan salah satu UMKM yang bergerak dalam bidang Pengolahan hasil Pertanian dan Perikanan, yang berlokasi di Jl. Serigala No. 145 Pinrang, Kabupaten Pinrang, Provinsi Sulawesi Selatan. Ada beberapa produk pertanian dan perikanan yang diproduksi di UMKM Sentra Foods antara lain aneka sambal, mie sehat dari sayur/buah, bakso ayam/sapi, nugget, abon dan berbagai produk lainnya. Tujuan utama didirikannya UMKM Sentra Foods adalah untuk menghasilkan produk-produk inovasi dari hasil olahan pertanian maupun peternakan yang memiliki kualitas yang dapat bersaing dengan produk-produk yang sejenis yang telah lama ada dipasaran. Untuk mencapai tujuan tersebut ada banyak aspek yang harus dibenahi oleh pihak pengelola Sentra Food salah satunya adalah dengan menjaga ataupun meningkatkan standar kualitas dan keamanan produk yang diproduksi.

Berdasarkan data dari BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan) pada tahun 2017 menyatakan bahwa sekitar 49,5% makanan rumah tangga berkontribusi terhadap keracunan pangan di Indonesia. Keracunan pangan di Indonesia pada tahun 2016 mencapai 5.673 orang, 3.351 diantaranya sakit dan 7 diantaranya meninggal (BPOM, 2016). Masalah utama yang dialami oleh UMKM Sentra Foods adalah minimnya pengetahuan sumber daya, Saranan dan prasarana yang belum memadai, tata letak ruangan yang belum sesuai dengan urutan proses, kualitas dan keamanan bahan baku, serta kondisi sanitasi lingkungan disekitar UMKM belum mendukung yang menyebabkan standar *higienitas* produk di UMKM belum terpenuhi.

UU No. 18 tahun 2012 tentang pangan berfungsi untuk memberikan jaminan kepada masyarakat guna mendapatkan makanan dan minuman yang higienis yang tidak merugikan konsumen. Oleh karena itu UMKM perlu menerapkan standar *Good Manufacturing Practice* (GMP) sebagai standar kualitas dan keamanan produk yang diproduksi. *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 (Arkeman, 2015).

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. Berdasarkan masalah diatas maka peneniti bermaksud melakukan pengabdian kepada masyarakat dengan mengadakan sosialisasi penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada UMKM pengolahan hasil pertanian dan perikanan Sentra Foods.

2. METODE PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Pelaksanaan kegiatan lbw ini dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu survey lokasi pengabdian, studi Pustaka, membuat materi kegiatan dan Sosialisasi penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP).

a. Survey Lokasi Pengabdian

UMKM yang dipilih untuk program lbw ini adalah UMKM Sentra Foods, yang berlokasi di Jl. Serigala no. 145 Pinrang, Kabupaten Pinrang. Survey lokasi bertujuan untuk meninjau kondisi lokasi yang sesuai dilakukan pengabdian.

b. Studi Pustaka

Studi Pustaka dilakukan untuk mengumpulkan data referensi dari berbagai sumber keilmuan yang menunjang permasalahan yang sedang dicarikan solusinya dari berbagai teori dan implementasi tentang tema yang diangkat.

c. Membuat materi kegiatan

Berdasarkan hasil studi Pustaka yang telah dilakukan maka dibuatlah materi kegiatan berupa sosialisasi penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) kepada pemilik dan karyawan UMKM Sentra Foods.

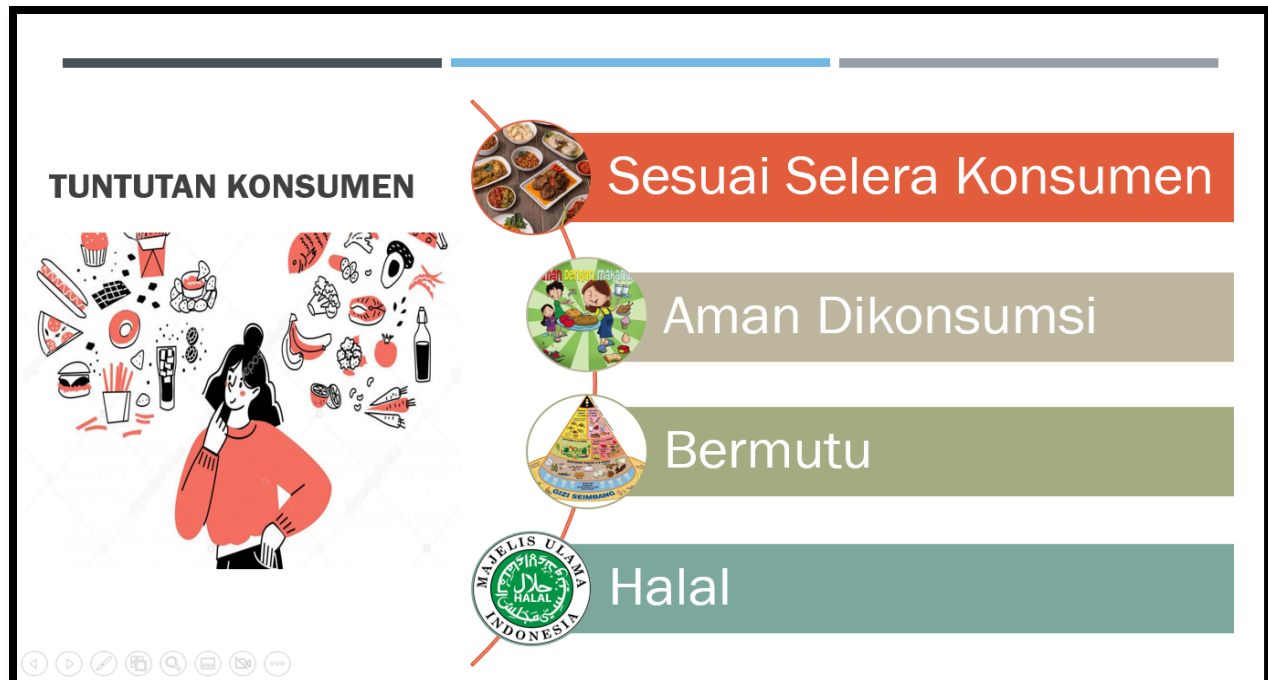
d. Menyajikan Sosialisasi penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP)

Sosialisasi diberikan dengan metode penyampaian materi secara langsung di lokasi atau UMKM Sentra Foods.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. SOSIALISASI

Sosialisasi dilakukan di UMKM Sentra Foods yang berlokasi di Jalan serigala No. 145 kabupaten Pinrang. UMKM Sentra Foods merupakan salah satu Industri yang mengolah hasil pertanian dan perikanan menjadi produk jadi maupun produk setengah jadi atau biasa disebut dengan produk beku. Sosialisasi penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) ini dilakukan untuk memberikan pemahaman kepada para pelaku usaha makanan untuk menghasilkan produk yang bermutu dan aman untuk dipasarkan dan dikonsumsi konsumen. Pada sosialisasi ini dipaparkan bagaimana tuntutan konsumen dalam memilih dan mengkonsumsi makanan, Pentingnya sistem keamanan pangan dan ruang lingkup penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP).



Gambar 01. Materi Sosialisasi

b. PENERAPAN GMP

Good Manufacturing Practices (GMP) dengan mengacu pada Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 telah mengatur tentang Pedoman Cara produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB). GMP sendiri digunakan untuk menetapkan KRITERIA (istilah

umum, persyaratan bangunan dan fasilitas lain, peralatan serta control terhadap proses produksi dan proses pengolahan), STANDAR (Spesifikasi bahan baku dan produk, komposisi produk) dan KONDISI (parameter proses pengolahan) untuk menghasilkan produk mutu yang baik.

Beberapa pengertian GMP secara mendasar antara lain:

1. Cara produksi makan yang benar
2. Pedoman atau prosedur yang menjelaskan bagaimana memproduksi makanan agar aman, bermutu dan layak dikonsumsi
3. Menjelaskan mengenai persyaratan minimum yang harus dipenuhi pada seluruh mata rantai makanan, mulai bahan baku sampai produk akhir
4. Secara umum penguraian tentang kondisi bagaimana dan prosedur yang mana tepat digunakan untuk bidang produksi.

Berikut dijelaskan tentang penerapan GMP pada Industri.

1. Lingkungan sarana pengolahan dan lokasi

- Lingkungan :

- Lingkungan sarana pengolahan harus terawat baik, bersih dan bebas sampah
- Penanganan limbah dikelola secara baik dan terkendali
- Sistem saluran pembuangan air lancar

- Lokasi :

- Terletak di bagian perifer kota, tidak berada di lokasi padat penduduk serta terletak di bagian yang lebih rendah dari pemukiman
- Tidak menimbulkan gangguan pencemaran terhadap lingkungan
- Tidak berada dekat industri logam dan kimia
- Bebas banjir dan polusi asap, debu, bau dan kontaminan lainnya

2. Bangunan dan fasilitas unit usaha

- Desain Bangunan :

- Desain, konstruksi dan tata ruang harus sesuai dengan alur proses
- Bangunan cukup luas dapat dilakukan pembersihan secara intensif
- Terpisah antara ruang bersih dan ruang kotor
- Lantai dan dinding terbuat dari bahan kedap air, kuat dan mudah dibersihkan
- Sudut pertemuan dinding dan lantai serta dinding dan dinding berbentuk lengkung

- Kelengkapan ruang pengolahan :

- Penerangan cukup, sesuai dengan spesifikasi proses
- Ventilasi memadai memungkinkan udara segar selalu mengalir dari ruang bersih ke ruang kotor
- Sarana pencucian tangan dilengkapi sabun dan pengering yang tetap terjaga bersih

- Gudang mudah dibersihkan, terhalang dari hama, sirkulasi udara cukup, penyimpanan sistem FIFO dilengkapi pencatatan

3. Peralatan pengolahan

- Alat yang kontak langsung dengan produk harus terbuat dari bahan yang tidak toksik, tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan mudah didesinfeksi sehingga mudah dilakukan perawatan
- Letak penempatannya disusun sesuai dengan alur proses, dilengkapi dengan petunjuk penggunaan dan program sanitasi

4. Fasilitas dan kegiatan sanitasi

- Program sanitasi meliputi sarana pengolahan untuk menjamin kebersihan baik peralatan yang kontak langsung dengan produk, ruang pengolahan maupun ruang lainnya, sehingga produk bebas dari cemaran biologis, fisik dan kimia
- Program sanitasi meliputi :
 - Jenis peralatan dan ruang yang harus dibersihkan, frekuensi dan cara pembersihan
 - Pelaksana kegiatan dan penanggung jawab
 - Cara pemantauan dan dokumentasi
- Fasilitas higiene karyawan tersedia secara cukup (tempat cuci tangan, locker, toilet, dan ruang istirahat)
- Suplai air mencukupi kebutuhan seluruh proses produksi dan kualitas air memenuhi standar air minum
- Pembuangan air limbah didesain sedemikian sehingga tidak mencemari sumber air bersih dan produknya

5. Sistem pengendalian hama

- Program pengendalian untuk mencegah hama diarahkan
 - Sanitasi yang baik
 - Pengawasan atas barang/bahan yang masuk
 - Penerapan/Praktek higienis yang baik
- Upaya pencegahan masuknya hama :
 - Menutup lubang dan saluran yang memungkinkan hama dapat masuk
 - Memasang kawat kasa pada jendela dan ventilasi
 - Mencegah hewan piaraan berkeliaran di lokasi unit usaha

6. Higiene karyawan

- Persyaratan kesehatan karyawan
- Pemeriksaan rutin kesehatan karyawan
- Pelatihan higiene karyawan
- Peraturan kebersihan karyawan (petunjuk, peringatan, larangan, dll)

7. Pengendalian proses

- Pengendalian Pre-Produksi

- Menetapkan persyaratan bahan mentah/baku
- Menetapkan komposisi bahan yang digunakan
- Menetapkan cara pengolahan bahan baku
- Menetapkan persyaratan distribusi/transportasi
- Menetapkan cara penggunaan/penyiapan produk sebelum konsumsi

- Pengendalian Proses Produksi

Meliputi prosedur yang telah ditetapkan harus diterapkan, dipantau dan diperlukan kembali agar proses berjalan efektif

- Pengendalian Pasca Produksi

Dilengkapi dengan keterangan sebagai berikut :

- a. Jenis dan jumlah bahan, bahan pembantu dan tambahan
- b. Bagan alur proses pengolahan
- c. jenis, ukuran dan persyaratan kemasan yang digunakan
- d. jenis produk pangan yang dihasilkan
- e. keterangan lengkap produk (nama produk, tanggal produksi, kadaluarsa, nomor pendaftaran, dll)
- f. penyimpanan produk dilakukan sedemikian agar tidak terjadi kontaminasi silang (perhatikan dinding, lantai, langit-langit, saluran air dan sistem FIFO (*First In First Out*))
- g. sarana transportasi dan distribusi produk harus didesain khusus untuk menjaga produk dari kontaminasi dan kerusakan produk

8. Manajemen pengawasan

- Pengawasan ditujukan terhadap jalannya proses produksi dan mencegah/memperbaiki bila terjadi penyimpangan yang menurunkan mutu dan keamanan produk
- Pengawasan merupakan proses rutin dan selalu dikembangkan untuk meningkatkan efektifitas dan efisiensi proses produksi

9. Pencatatan dan Dokumentasi

- Berisi catatan tentang proses pengolahan termasuk tanggal produksi dan kadaluarsa, distribusi dan penarikan produk karena kadaluarsa
- Dokumen yang baik akan meningkatkan jaminan mutu dan keamanan produk

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dari pengabdian masyarakat ini, dapat disimpulkan sebagai berikut:

Pemilik Usaha dan Karyawan Sentra Foods mengetahui dan menerapkan proses pengolahan makanan yang baik dan benar dengan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) untuk menghasilkan produk yang bermutu dan aman untuk dipasarkan dan dikonsumsi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Pemilik Usaha dan Karyawan UMKM Sentra Foods yang telah memfasilitasi dan membantu dalam pelaksanaan kegiatan pegabdian masyarakat ini. Serta kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan serta dukungan atas terlaksananya kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ade Raselawati. 2011. *Pengaruh Perkembangan Usaha Kecil Menengah Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Pada Sektor UKM Di Indonesia*, Skripsi, (Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah: Jakarta, 2011), hal. 12-31)
- Arkeman, Y. T. 2015. *Formulating Strategies to improve food safety of bakery small/medium enterprises through good manufacturing practice*. J. Of Agroindustrial Technology, 43-51.
- Bimantara, A. dan Juni, T. 2018. *Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Pabrik Pembekuan Cumi-Cumi (Loligo vulgaris) di PT. Starfood Lamongan, Jawa Timur*. Journal of Marine and Coastal Science. Vol.7(3): 111-119.
- BPOM, 2016. *Laporan Tahunan 2016*.
<https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20171127/laptah2016.pdf>
- BPOM, 2017. *Laporan Tahunan 2017*.
<https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20180710/Laporan%20Tahunan%20BPOM%202017.pdf>
- Hermansyah, M., Pratikno., Soenoko, R., dan Setyanto, N.W., 2013. *Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Produksi Maltosa Dengan Pendekatan Good Manufacturing Practice (GMP)*. Jemis. Vol.1(1): 14-20
- Pandji Anoraga. 2010. *Ekonomi Islam Kajian Makro dan Mikro*, (Yogyakarta: PT. Dwi Chandra Wacana 2010), hal. 32
- Presiden Republik Indonesia, 2012. *Pangan*. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012.
- Tulus Tambunan. 2012. *Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Indonesia: Isu-Isu Penting*, (Jakarta: LP3ES, 2012), hal. 11
- Zazili, A. 2019. *Urgensi Pengawasan Keamanan Pangan Berbasis Sistem Manajemen Risiko Bagi Perlindungan Konsumen*. Supremasi Hukum: Jurnal Penelitian Hukum. Vol.28(1): 57-70.