

**ANALISIS PENERAPAN GMP PADA UMKM TAHU PAK TRIS
KELURAHAN MERTASINGA, CILACAP**

***ANALYSIS OF THE IMPLEMENTATION OF GOOD MANUFACTURING
PRACTICE IN UMKM TO KNOW PAK TRIS, MERTASINGA DISTRICT,
CILACAP***

Nilam Cahya^{1*}, Raekhan Rahmah Putri¹, Mohammad Rayhan Afdillah¹, Sari Widya Utami¹

¹Program Studi Pengembangan Produk Agroindustri, Politeknik Negeri Cilacap,
Jl. Dr Soetomo Karangcengis Sidakaya, Kab Cilacap Jawa Tengah, 53212, Indonesia

ABSTRAK

Salah satu faktor yang dapat menentukan daya saing suatu produk pangan dari UMKM adalah adanya jaminan mutu dan keamanan pangan (*food safety*). UMKM Tahu Pak Tris merupakan usaha yang bergerak dalam industri pangan yaitu pengolahan tahu. Dalam proses pembuatan tahu Pak Tris masih memanfaatkan tenaga manusia dan belum menggunakan teknologi yang ada sekarang ini. Permasalahan yang terjadi saat proses produksi yaitu masih minimnya penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) oleh pekerja di UMKM Tahu Pak Tris. Tujuan observasi ini adalah mengetahui dan menganalisis penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) di UMKM Tahu Pak Tris sesuai Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010 dan menggunakan Formulir Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Untuk kategori ketidaksesuaian menggunakan level minor, mayor, serius, dan kritis. Hasil observasi menunjukkan masih banyak dijumpai ketidaksesuaian cara berproduksi sesuai dengan GMP yang seharusnya sudah diterapkan oleh pelaku industri atau pelaku usaha UMKM.

Kata kunci: keamanan pangan, *good manufacturing practice*, pengolahan pangan

ABSTRACT

One of the factors that can determine the competitiveness of a food product from UMKM is the existence of quality assurance and food safety (food safety). UMKM Tahu Pak Tris is a business engaged in the food industry, namely tofu processing. In the process of making tofu, Pak Tris still utilizes human labor and has not used the current technology. The problem that occurs during the production process is the lack of application of Good Manufacturing Practice (GMP) by workers at UMKM Tahu Pak Tris. The purpose of this observation is to identify and analyze the application of Good Manufacturing Practice (GMP) in UMKM Tahu Pak Tris in accordance with the Regulation of the Minister of Industry of the Republic of Indonesia Number: 75/M-IND/PER/7/2010 and using the Inspection Form for Food Production Facilities for the Home Industry. For the category of non-conformance using minor, major, serious, and critical levels. The observation results show that there are still many discrepancies in how to produce in accordance with GMP which should have been implemented by industry players or UMKM business actors.

Keywords: food safety, good manufacturing practice, food processing

^{*}) Penulis Korespondensi.

E-mail: cnilam149@gmail.com

Telp: +62-85798987820

Pendahuluan

Tahu merupakan salah satu makanan pokok masyarakat Indonesia yang berbahan dasar kedelai serta banyak yang menyukai dikarenakan harganya yang murah dan enak. Tahu sendiri mengandung gizi yang tinggi, salah satunya yaitu protein. Menurut hasil Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi ke IV Tahun 1998, patokan angka kecukupan konsumsi kalori dan protein/kapita/hari yaitu 2050 kalori dan 44 gram protein yang diperoleh dari makanan yang berbahan dasar kedelai [1]. Proses pengolahan tahu tidaklah terlalu banyak tahap sehingga banyak sekali UMKM yang memproduksi tahu, salah satunya di daerah Mertasinga, Cilacap yaitu UMKM Tahu Pak Tris yang berlokasi di Jalan Tirtomulyo. Akan tetapi inovasi dari produk tahu masih sangat minim dikarenakan pada proses pengolahannya masih manual dan belum banyak menggunakan teknologi yang ada sekarang ini. Kebanyakan UMKM pengrajin tahu hanya memproduksi tahu putih, tahu kuning, tahu goreng, dan tahu sutera. Untuk pemasarannya juga masih belum luas hanya memasarkan di pasar-pasar ataupun pegelup saja.

Maka dari itu UMKM pengrajin tahu di wilayah Mertasinga, Cilacap khususnya UMKM Tahu Pak Tris masih sulit untuk berkembang dikarenakan pengetahuan para pelaku industri dan perkembangan bisnis sekarang yang semakin meningkat.

Pada industri pangan maupun UMKM dalam menghadapi persaingan, perlu adanya penerapan manajemen mutu untuk mengevaluasi aspek mutu dan selalu dijadwalkan atau direncanakan perbaikannya. Hal ini bertujuan untuk memuaskan kebutuhan para konsumen sehingga pada proses produksi produk benar-benar terjamin mutunya. Alhasil produsen dapat memberikan harga jual yang lebih efisien. Semua ini berkaitan dengan komponen-komponen Good Manufacturing Practices (GMP) sesuai dengan ketentuan (Peraturan Menteri Pertanian Nomor 35/Permentan/Ot.140/7/2008 tentang persyaratan dan penerapan cara pengolahan hasil pertanian asal tumbuhan yang baik (Burhanuddin *et. al*, 2002). [2]

Dalam membuat produk olahan makanan yang baik dan sesuai ketentuan yang berlaku serta dalam menjaga keamanan pangan diperlukan penerapan GMP, 14 aspek tersebut adalah lokasi dan lingkungan produksi,

bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyedia air, fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi, kesehatan dan hygiene karyawan, pemeliharaan dan program gifiene dan sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, pelatihan.

Pada UMKM Tahu masih banyak ditemukan ketidaksesuaian cara berproduksi pangan yang baik sesuai dengan peraturan yang berlaku, sehingga dengan dilakukannya penilaian GMP dapat diketahui dan ditemukan ketidaksesuaian dan mencari tahu penyebab dan mengevaluasinya.

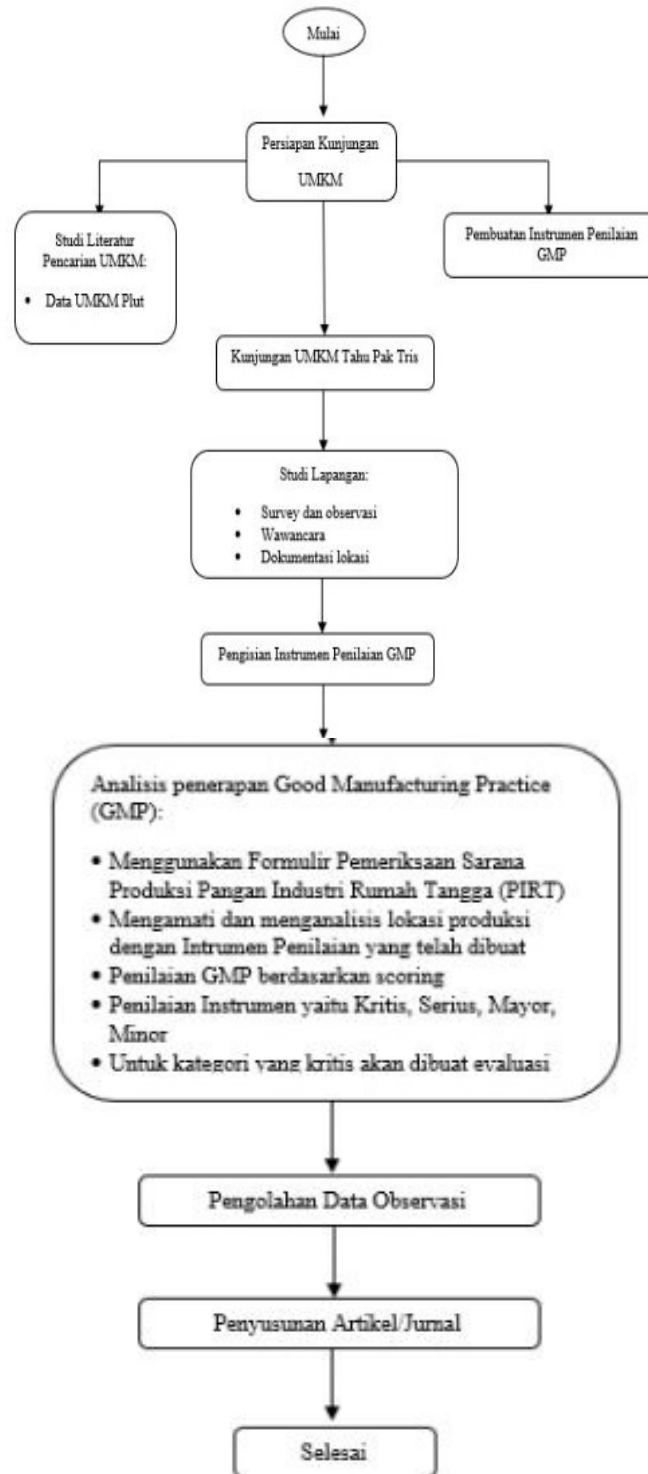
Artikel ini merupakan hasil observasi kegiatan praktikum GMP dan Sanitasi Industri Pangan. Oleh karena itu, penyusunan artikel ini bertujuan untuk mengetahui penerapan GMP di UMKM Tahu Pak Tris Mertasinga, Cilacap melalui survey dan observasi serta instrumen penilaian.

Metode Penelitian

Observasi kegiatan dilaksanakan pada hari Senin 27 Maret 2023 di UMKM Tahu Pak Tris Mertasinga Cilacap. Kegiatan berupa dengan survey dan observasi UMKM dengan menggunakan instrumen penilaian yaitu formulir pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga (IRTP). Untuk aspek yang dinilai seperti bangunan, peralatan yang digunakan, cara produksi, dan karyawan. Metode observasi adalah kegiatan yang dilakukan untuk memperoleh dan mengumpulkan data secara langsung di tempat yang akan dituju guna mendapatkan data yang sesuai. [3]

Kegiatan observasi ini dilakukan dengan menuju ke lokasi langsung yang berada di Mertasinga Cilacap dan dimulai dengan wawancara kepada pemilik UMKM untuk memperoleh data yang akurat dan observasi tempat, cara produksi dan penerapan GMP yang sesuai dengan instrumen penilaian yang telah dibuat serta dokumentasi tempat produksi.

Untuk tahapan kegiatan dapat dilihat pada Gambar 1.

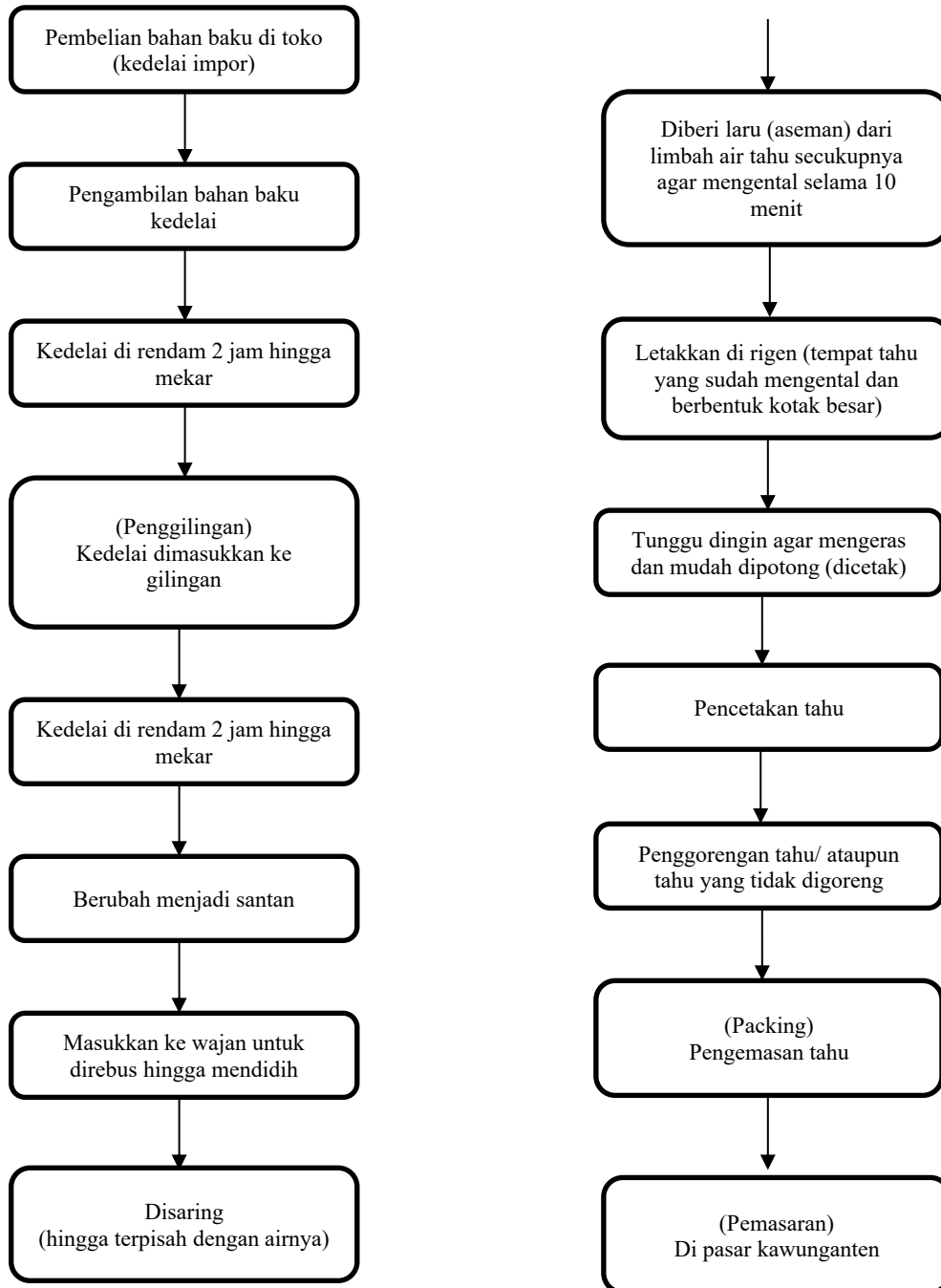


Gambar 1. Tahapan kegiatan

Hasil dan Pembahasan

Hasil observasi UMKM tahu pak Tris selain melakukan survey penerapan GMP pada industri pangan rumah tangga berikut

merupakan alur produksi pembuatan tahu putih dan tahu goreng yang ada di UMKM Tahu Pak Tris:



Gambar 2 Diagram Alir Proses Produksi Tahu

Penilaian penerapan GMP pada UMKM Tahu Pak Tris menggunakan formulir pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga. Identifikasi yang dilakukan yaitu dengan meninjau lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyedia air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan program gifiene dan sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan,

pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan. Penilaian GMP dilakukan secara langsung datang ke tempat produksi dan mewawancarai pemilik IRTP serta melakukan pengamatan secara mandiri di tempat produksi.

Ketidaksesuaian elemen yang diperiksa memiliki kategori berupa minor, mayor, serius, dan kritis. Berikut penjabaran tabel pengkelasan kategori penyimpangan atau ketidaksesuaian [4]:

Table 1. Standar Ketidaksesuaian GMP

No.	Kategori Ketidaksesuaian	Keterangan Ketidaksesuaian
1.	Minor	Merupakan tingkatan ketidaksesuaian pada tahap “dapat” atau “seharusnya” dengan artian tidak ada kontaminasi terhadap produk ataupun lokasi serta kontaminasi yang paling sedikit dan juga terdapat solusi atau penanganan untuk menyelesaikan permasalahan tersebut.
2.	Mayor	Merupakan tingkatan ketidaksesuaian pada tahap “dapat” atau “seharusnya” atau “sebaiknya” dengan artian terdapat kontaminasi terhadap produk ataupun lokasi serta kontaminasi sedikit dan juga tidak adanya solusi atau penanganan untuk menyelesaikan permasalahan tersebut.
3.	Serius	Merupakan tingkatan ketidaksesuaian pada tahap “harus” dan “seharusnya” dengan artian terdapat kontaminasi terhadap produk ataupun lokasi serta kontaminasi besar dan juga terdapat solusi atau penanganan untuk menyelesaikan permasalahan tersebut.
4.	Kritis	Merupakan tingkatan ketidaksesuaian pada tahap “harus” dan “seharusnya” dengan artian terdapat kontaminasi terhadap produk ataupun lokasi serta kontaminasi besar dan juga tidak adanya solusi atau penanganan untuk menyelesaikan permasalahan tersebut

Berikut Penjabaran terkait aspek-aspek yang dinilai sesuai dengan Instrumen Penilaian:

1. Lokasi dan lingkungan produksi di kategori serius ada 1 dikarenakan tidak terawat dan kotor.
2. Bangunan dan fasilitas berada di kategori minor ada 1, mayor ada 1, dan serius ada 1 dikarenakan ruang produksi yang tidak terawat, kotor, dan berdebu.
3. Peralatan produksi berada di kategori mayor ada 3 karena permukaan alat yang kontak langsung dengan bahan pangan kotor dan ada yang berkarat.
4. Suplai air atau sarana penyedia air berada di kategori minor ada 2 karena air diambil langsung dari sumur dan disaring terlebih dahulu.
5. Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi berada di kategori minor ada 1, mayor ada 2, dan serius ada 1 karena masih kurangnya

sarana pembersihan dan pembuangan sampah yang terbuka.

6. Kesehatan dan higiene karyawan berada di kategori minor ada 4 dan serius ada 1 karena saat sedang produksi para karyawan merawat kebersihan badan dan bekerja dengan perilaku yang baik.
7. Pemeliharaan dan program gifiene dan sanitasi berada di kategori minor ada 2, mayor ada 1, dan serius ada 1 karena program gifiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala.
8. Penyimpanan berada di kategori mayor ada 2 karena penyimpanan bahan dan peralatan masih jadi satu dan berada di tempat yang kotor.
9. Pengendalian proses berada di kategori minor ada 4 dan mayor ada 1 karena IRTP sudah mengikuti bahan alir produksi pangan dan tidak menggunakan BTP.

10. Pelabelan pangan berada di kategori minor ada 1 dan kritis ada 1 karena pada kemasan tidak ada label yang menunjukkan informasi produk.
11. Pengawasan oleh penanggung jawab berada di kategori mayor ada 1 dan serius ada 1 karena tidak memiliki sertifikat dan tidak melakukan pengawasan internal.
12. Penarikan produk berada di kategori minor ada 1 karena pemilik tidak pernah menarik produk dan selalu habis terjual.
13. Pencatatan dan dokumentasi berada di kategori minor ada 1 dan serius ada 1 karena tidak ada dokumen produksi yang disimpan.
14. Pelatihan berada di kategori serius ada 1 karena IRTP tidak memiliki program pelatihan untuk karyawan
15. Untuk jumlah ketidaksesuaian berdasarkan data di formulir kategori kritis ada 1, kategori serius ada 7, kategori mayor ada 11, dan kategori minor ada 17.
16. Kurangnya perawatan, higiene dan sanitasi dapat mengkontaminasi produk pangan sendiri khususnya di UMKM Tahu Pak Tris yang masih sangat minim perawatan kebersihannya. Maka dari itu penyimpangan-penyimpangan yang masih belum sesuai seharusnya ditingkatkan lagi agar produk aman dikonsumsi dan terhindar dari bahaya fisik dan biologi. Pedoman GMP berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Nomor:75/M-IND/PER/7/2010 [5] merupakan landasan GMP yang seharusnya sebagai acuan UMKM Tahu Pak Tris dalam melakukan produksi. [6]. Berikut tabel formulir pemeriksaan GMP:

Tabel 2. Instrumen Penilaian GMP

No	Aspek Penilaian GMP	Jumlah Penyimpangan			
		Kritis	Serius	Mayor	Minor
1.	Lokasi dan Lingkungan Produksi		1		
2.	Bangunan dan Fasilitas		1	1	1
3.	Peralatan Produksi			3	
4.	Suplai Air atau Sarana Penyedia Air				2
5.	Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi		1	2	1
6.	Kesehatan dan Higiene Karyawan		1		4
7.	Pemeliharaan dan Program Gifiene dan Sanitasi		1	1	2
8.	Penyimpanan			2	
9.	Pengendalian Proses			1	4
10.	Pelabelan Pangan	1			1
11.	Pengawasan oleh Penanggung Jawab		1	1	
12.	Penarikan Produk				1
13.	Pencatatan dan Dokumentasi		1		1
14.	Pelatihan		1		
	Total Penyimpangan	1	7	11	17

Kesimpulan

Hasil kegiatan observasi di UMKM Tahu Pak Tris menggunakan Instrumen Penilaian GMP khusus Industri Pangan Rumah Tangga (IRTP) menunjukkan adanya ketidaksesuaian pada level minor, mayor, serius, dan kritis. Hasil yang tidak sesuai diantaranya kriteria Minor dengan jumlah ketidaksesuaian terbanyak tetapi masih ada solusi untuk memperbaikinya seperti kesehatan dan higiene karyawan dengan cara menggunakan APD lengkap dan diberikan pelatihan serta pemberitahuan tentang cara kerja yang baik dan sesuai dengan peraturan. Selanjutnya kriterian Mayor dengan jumlah

ketidaksesuaian kedua paling banyak, lalu yang terakhir Serius dengan ketidaksesuaian urutan ketiga dan Kritis dengan total ketidaksesuaian paling sedikit. Dari hasil kegiatan masih banyak dijumpai ketidaksesuaian cara berproduksi sesuai dengan GMP yang seharusnya sudah diterapkan oleh pelaku industri atau pelaku usaha UMKM.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kami ucapkan kepada pemilik UMKM Tahu Pak Tris atas kesediaannya dikunjungi untuk melakukan kegiatan observasi praktikum *Good*

Manufacturing Practice (GMP) dan kepada dosen pembimbing yang sudah mengarahkan dalam penulisan artikel ini.

Daftar Pustaka:

[1] M. Ulya, “Identifikasi Persyaratan Pelanggan Terhadap Produk Tahu,” Pp. 72–78, 2012.

[2] D. Herdhiansyah, F. Fitrawati, T. Tamrin, And A. Asriani, “Penerapan Sistem Gmp (Good Manufacturing Practices) Pada Usaha Mikro Tahu Tempe Benjo Di Desa Lambusa Kabupaten Konawe Selatan,” *War. Ind. Has. Pertan.*, Vol. 39, No. 1, P. 9, 2022, Doi: 10.32765/Wartaihp.V39i1.6639.

[3] K. Joesyiana, “Penerapan Metode Pembelajaran Observasi Lapangan (Outdoor Study) Pada Mata Kuliah Manajemen Operasional (Survey Pada Mahasiswa Jurusan Manajemen Semester Iii Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Beserta Persada Bunda),” *Peka J. Pendidik. Ekon. Akunt.*

Fkip Uir, Vol. 6, No. 2, Pp. 90–103, 2018, [Online]. Available: <https://journal.uir.ac.id/index.php/peka/article/download/2740/1520/>.

[4] A. C. Sonaru, A. Rahman, C. Farela, And M. Tantrika, “Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (Cppb-Irt) Untuk (Studi Kasus : Perusahaan X) The Analysis Of Incompliance Against The Qualification Of Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (Cppb- Irt) To Minimize Bread Product Contaminat,” Pp. 382–395, 2012.

[5] “Gmp Perindustrian 75mindper72010(7).Pdf.”

[6] A. Anshari, W. Wahyudin, And D. Herwanto, “Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Pengendalian Kualitas Pangan Produk Nugget Ayam Tempe Di Umkm Haiyuu Indonesia,” *Sitekin J. Sains, Teknol. Dan Ind.*, Vol. 20, No. 1, Pp. 138–146, 2022.

