

**SOSIALISASI DAN PENDAMPINGAN PELAKSANAAN GOOD  
MANUFACTURING PRACTICES (GMP) PADA USAHA KERIPIK PISANG  
DUSUN KARANG TURI, LAMPUNG SELATAN**

***SOCIALIZATION AND ASSISTANCE FOR IMPLEMENTING GOOD  
MANUFACTURING PRACTICES (GMP) AT BANANA CHIPS SMALL  
ENTERPRISSE IN KARANG TURI VILLAGE, LAMPUNG SELATAN***

**Neti Yuliana<sup>1</sup>, Dewi Sartika<sup>2</sup>, Beni Hidayat<sup>3</sup>**

<sup>1,2</sup>*Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Lampung*

<sup>3</sup>*Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Lampung*

*Email: neti.yuliana@fp.unila.ac.id*

**ABSTRACT**

*Socialization and assistance for implementing Good Manufacturing Practices (GMP) have been carried out in the banana chip small enterprise in Karang Turi village, South Lampung. The community service used the descriptive observational methods with the stages of interviews, lectures and discussions, and GMP assessment before and after the implementation of GMP (CPPB-IRT). Initial observations indicated non-conformities with the GMP (CPPB-IRT) requirements as much as 46.15% of the total 31 elements of the examination. Major non-conformities were in the facility elements and hygiene and sanitation activities, employee health and hygiene, maintenance and sanitation and hygiene programs. Socialization and assistance for implementing GMP in Pak Sumaji's chip small enterprises were gradually able to improve the production process system and the behavior of a healthy and clean life according to CPPB with fairly good criteria (65%).*

**Keywords:** *GMP, Banana Chip Enterprise, Karang Turi Village, Socialization, Assistance*

**ABSTRAK**

Sosialisasi dan pendampingan pelaksanaan Good Manufacturing Practices (GMP) telah dilakukan pada usaha keripik pisang dusun Karang Turi, Lampung Selatan. Pengabdian menggunakan metode observasional deskriptif dengan tahapan wawancara, ceramah dan diskusi, serta penilaian GMP sebelum dan setelah penerapan GMP (CPPB-IRT). Observasi awal menunjukkan bahwa terdapat ketidaksesuaian terhadap persyaratan GMP (CPPB-IRT) sebanyak 46,15% dari total keseluruhan 31 elemen pemeriksaan. Ketidaksesuaian mayor terdapat pada elemen fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi, kesehatan dan hygiene karyawan, pemeliharaan dan program sanitasi dan hygiene. Sosialisasi dan pendampingan penerapan GMP pada usaha keripik pak Sumaji secara bertahap mampu memperbaiki sistem proses produksi dan perilaku hidup sehat dan bersih sesuai CPPB dengan kriteria cukup baik (65%).

**Kata Kunci:** *GMP, Usaha Keripik Pisang, Dusun Karang Turi, Sosialisasi, Pendampingan*

## **PENDAHULUAN**

Di Dusun Karang Turi terdapat usaha rumahan keripik pisang yang dikelola oleh pak Sumaji dengan 6 orang pekerja sebagai karyawannya. Usaha keripik mempunyai prospek yang cukup baik karena belum terdapat usaha sejenis yang dilakukan penduduk di desa Karang Turi. Sebagai pemasok keripik curah, rumah produksi pak Sumaji Dusun Karang Turi mempunyai kapasitas produksi rata-rata 100 kg-150 kg pisang mentah perhari atau sekitar 1 ton keripik perbulan. Keripik pisang yang dihasilkan dalam bentuk dan rasa “original” dipasok ke 2 produsen retail di sentra industry bersekala lebih besar yang berada di pusat penjualan keripik pisang di Bandar Lampung.

Industri kecil menengah umumnya mempunyai permasalahan mutu yang disebabkan oleh pengetahuan dan kesadaran terhadap mutu dan keamanan pangan yang rendah (Ropkins & Beck, 2000). Berdasarkan survey awal, proses produksi keripik pisang rumah produksi milik pak Sumaji, Dusun Karang Turi belum menerapkan GMP (Good Manufacturing Practices)/CMPB (Cara Produksi Makanan yang Baik ) terutama pada aspek sanitasi dan hygiene. Penanganan produksi mulai dari preparasi, pengolahan dan penanganan produk akhir masih belum mengikuti cara berpraktek yang benar, serta layout produksi tidak mendukung efisiensi pengolahan keripik pisang serta tidak mendukung prinsip higiene yang layak. Lingkungan proses produksi keripik pisang di ruangan terbuka, sehingga memungkinkan vector dan rodent mencemari alat yang digunakan dalam pengolahan. Fasilitas produksi berlantaikan tanah dan menggunakan peralatan tidak layak. Berdasarkan situasi di atas terdapat permasalahan mitra yang perlu diselesaikan yaitu menyangkut manajemen mutu.

Pak Sumaji berkeinginan untuk mendapatkan pasar yang lebih luas lagi tidak hanya terbatas pada 2 produsen retail saja. Harapan tersebut perlu diimbangi dengan peningkatan mutu produk keripik agar dapat menembus persaingan pasar. Cara berproduksi usaha keripik pak Sumaji belum mengikuti kaidah yang benar (belum mengikuti standar GMP). Permasalahan manajemen mutu ini diprioritaskan untuk diatasi karena menyangkut kontinuitas pasar dan keamanan pangan. Keripik pisang yang dihasilkan mitra adalah keripik original yang merupakan produk antara yang akan dimodifikasi variannya lagi oleh industri keripik yang lebih besar. Dengan penerapan GMP yang baik dan benar, mutu produk

dapat dijaga sehingga kepercayaan industry penampung dan pasar dapat dipertahankan. Selain itu, penerapan GMP dapat meningkatkan efisiensi proses pengolahan.

Upaya yang dilakukan tim pengabdian adalah dengan cara melakukan kaji tindak tingkat pelaksanaan GMP (Good Manufacturing Practices) melalui intensif pendampingan proses, sosialisasi dan evaluasi produk (Costa Dias et al., 2012). Upaya ini diharapkan dapat membantu Usaha Pak Sumaji dalam mereduksi penyimpangan mutu dan meningkatkan mutu produk. Selain itu penerapan GMP bermanfaat meningkatkan: kepercayaan pelanggan, dan kompetensi kesempatan memasuki pasar yang lebih luas, serta meningkatkan wawasan.

## **METODE PENGABDIAN**

Metode pengabdian menggunakan observasional deskriptif dengan tahapan wawancara, ceramah dan diskusi, serta penilaian GMP sebelum dan setelah penerapan GMP. Langkah-langkah pengabdian dilakukan sebagai berikut.

- (1).Evaluasi awal kegiatan. Kegiatan ini diawali dengan penyerahan kuesioner sekaligus wawancara terhadap responden (pemilik dan pekerja sebanyak 6 orang pada Usaha pak Sumaji ) terkait GMP. Wawancara dilakukan terhadap pekerja yang terlibat proses produksi untuk mengetahui sejauh mana pemahaman pemilik usaha mengenai produk, proses, sanitasi dan pentingnya pengendalian mutu produksi. Responden diberi kuesioner untuk dijawab yang kemudian menjadi bahan pendampingan selanjutnya. Formulir penilaian yang digunakan sesuai dengan Peraturan BPOM RI No: HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.
- (2).Sosialisasi dan pendampingan. Aktivitas sosialisasi dilakukan dengan cara ceramah dan FGD, sedangkan pendampingan dilakukan dengan cara langsung memberikan penjelasan saat berproduksi. Kegiatan juga meliputi perbaikan langsung sarana produksi, lay out produksi dan semua tatacara yang sesuai GMP.
- (3).Evaluasi akhir kegiatan Evaluasi kondisi akhir dilakukan setelah kegiatan sosialiasi dan pendampingan selama 3 bulan dengan metode FGD yang melibatkan seluruh karyawan dan akhir kaji tindak dilakukan dengan memberikan kuesioner kepada para responden setelah kegiatan kaji tindak dilakukan. Pengukuran

keberhasilan program juga dilakukan dengan pengisian kuisisioner pretests dan post tests mengenai pentingnya sanitasi pekerja selama proses pengolahan dan hubungannya dengan umur simpan. Evaluasi akhir penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) secara keseluruhan pada proses produksi keripik pisang, mengacu kriteria penilaian sebagai berikut: Baik > 75%, cukup baik 65–75%, kurang baik 55–< 65%, buruk < 55%.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pendampingan penerapan GMP merupakan salah satu solusi untuk memperbaiki proses mulai dari penerimaan bahan baku hingga proses akhir yakni pendistribusian sehingga dapat dihasilkan produk yang bermutu dan aman dikonsumsi. Observasi awal yang dilakukan melalui wawancara terhadap pemilik usaha keripik dan survey langsung ke tempat produksi menunjukkan bahwa terdapat ketidaksesuaian penyimpangan terhadap persyaratan GMP (CPPB-IRT). Jumlah ketidaksesuaian mayor (MA) sebanyak 5 elemen dan ketidaksesuaian minor (MI) sebanyak 13 elemen, ketidaksesuaian serius sebanyak 8 elemen dan ketidaksesuaian kritis sebanyak 6 elemen dari total keseluruhan 31 elemen pemeriksaan. Ketidaksesuaian kritis terdapat pada pelatihan karyawan, pengendalian proses, tidak mengikuti bagan alir produksi pangan, lokasi dan lingkungan produksi yang tidak terawat, kotor dan berdebu terutama karena masih berlantaikan tanah (Gambar 1). Ketidaksesuaian mayor terdapat pada elemen fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi, kesehatan dan hygiene karyawan, pemeliharaan dan program sanitasi dan higiene. Ketidaksesuaian serius, dan kritis yang mencapai 45,16% dari elemen pemeriksaan CPPB-IRT menunjukkan perlunya pendampingan penerapan GMP.





**Gambar 1. Area produksi yang masih berlantai tanah**

Pendampingan dengan penerapan GMP merupakan salah satu solusi untuk memperbaiki semua proses mulai dari penerimaan bahan baku hingga proses akhir yakni pendistribusian sehingga dapat dihasilkan produk yang bermutu dan aman dikonsumsi. Pendampingan dilakukan secara berkala selama 3 bulan, kemudian dilakukan analisa penilaian CPPB-IRT setiap tahap. Tahap pertama dilakukan wawancara dan observasi lapangan. Tahap kedua adalah pendampingan perbaikan fasilitas sarana dan prasarana produksi antara lain perbaikan layout ruang produksi, penanganan bahan baku dan produk jadi, serta melengkapi fasilitas produksi (Gambar 2). Perbaikan fasilitas produksi meliputi perbaikan rantai produksi, perbaikan dinding produksi, sarana produksi, peralatan produksi, pemindahan lokasi kandang sapi. Perbaikan lay out produksi dibuat sedemikian rupa untuk memperkecil terjadinya resiko kekeliruan, kontaminasi silang, memudahkan pembersihan ruang produksi dan perawatan sehingga dapat menghindari penumpukan debu atau kotoran dan dampak lain yang dapat menurunkan mutu produk.



**Gambar 2. Perbaikan fasilitas sarana dan prasarana produksi**



Tahap ketiga pendampingan dengan cara sosialisasi terkait GMP (Gambar 3), agar pemilik usaha dan karyawan memiliki pemahaman terkait pentingnya GMP, pemahaman terkait cara-cara berpraktik yang benar. Persiapan apa saja yang dibutuhkan serta manfaat yang dihasilkan. Tahap keempat adalah pendampingan penyuluhan dan pelatihan sanitasi pekerja, peralatan, dan ruang pengolahan.



**Gambar 3. Penyuluhan tentang GMP**

Penerapan GMP pada industri pangan bertujuan meningkatkan kepercayaan konsumen bahwa produk yang dihasilkan telah sesuai dengan standar higienitas yang ditentukan. Menurut Hanidah et al., (2018) GMP memiliki tujuan (1) Menghasilkan pangan olahan yang bermutu, aman untuk dikonsumsi dan sesuai dengan tuntutan konsumen; (2) Mendorong industri pengolahan pangan agar bertanggung jawab terhadap mutu dan keamanan produk yang dihasilkan; (3) Meningkatkan daya saing industri pengolahan pangan; (4) Meningkatkan produktifitas dan efisiensi industri pengolahan pangan. Tingkat keberhasilan program ini dilakukan melalui kuesioner, wawancara dan pemantauan. Evaluasi akhir penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) secara keseluruhan pada proses produksi keripik pisang, mengacu kriteria penilaian sebagai berikut: Baik > 75%, cukup baik 65–75%, kurang baik 55–< 65%, buruk < 55%. Hasil evaluasi terhadap pendampingan GMP di Usaha Keripik Pisang Pak Sumaji setelah dilakukan sosialisasi GMP berada pada kriteria cukup baik (65%). Hal ini menunjukkan program penerapan GMP di usaha keripik pisang pak Sumaji masih dapat ditingkatkan di masa mendatang.

## **KESIMPULAN**

Sosialisasi dan pendampingan penerapan GMP pada usaha keripik pak Sumaji secara bertahap mampu memperbaiki sistem proses produksi dan perilaku hidup sehat dan bersih sesuai CPPB dengan HASIL AKHIR kriteria cukup baik (65%).

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Costa Dias, M. A., Sant'Ana, A. S., Cruz, A. G., Faria, J. de A. F., Fernandes de Oliveira, C. A., & Bona, E. 2012. On the implementation of good manufacturing practices in a small processing unity of mozzarella cheese in Brazil. *Food Control*. 24: 199–205.
- In-In Hanidah, Agung Tri Mulyono, Robi Andoyo, Efri Mardawati, Samsul Huda. Vol. 3, No. 1, Juli 2018: 359-426 *AGRICORE: Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian* 395 . Penerapan Good manufacturing Practice sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk Olahan Pesisir Eretan-Indramayu.
- Peraturan BPOM RI No: HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga
- Ropkins, K., and Beck, A. J. 2000. Evaluation of worldwide approaches to the use of HACCP to control food safety. *Trends in Food Science & Technology*. 11:10–21.