

PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) PADA UKM JAGUNG MARNING SARI BAGUS KECAMATAN ARJASA KABUPATEN SITUBONDO

Gema Iftitah Anugerah Yekti^{1*)}, Supatra²⁾

¹Prodi Agribisnis, Universitas Abdurachman Saleh Situbondo, Situbondo

²Prodi Sastra Inggris, Universitas Abdurachman Saleh Situbondo, Situbondo

*Email Korespondensi : gema_iftitah@unars.ac.id

Abstrak

Tingkat kesadaran masyarakat yang semakin tinggi terhadap keamanan pangan menjadikan tantangan tersendiri bagi para produsen pangan untuk menerapkannya agar produk yang mereka hasilkan laku di pasaran. Berbagai upaya dilakukan untuk mewujudkannya, salah satunya melalui penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP), tidak terkecuali pada industri rumah tangga pangan olahan, termasuk UKM Jagung Marning Sari Bagus. Tujuan penelitian yaitu untuk menganalisa penerapan GMP di UKM Sari Bagus. Analisa data menggunakan analisa deskriptif dengan batuan skala likert. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat penerapan GMP di UKM Sari Bagus berada pada kriteria rendah dengan skor rata-rata 1,19. Aspek GMP yang terendah adalah aspek pengemasan dan *labelling*, dengan skor rata-rata 1,33.

Kata kunci: *Good Manufacturing Practices*, UKM, tingkat penerapan

Abstract

The increasing level of public awareness of food safety makes it a challenge for food producers to implement it so that the products can sell well in the market. Various efforts have been made to make this happen, one of which is through the application of Good Manufacturing Practices (GMP), including the processed food home industry like UKM Sari Bagus. The purpose of the study is to analyze the application of GMP in UKM Sari Bagus. Data analysis used descriptive analysis assisted by the Likert scale. The results showed that the level of application of GMP in UKM Sari Bagus was within the low criteria with an average score of 1,19. The lowest GMP aspect is the packaging and labeling aspect, with an average score of 1.33

Keywords: *Good Manufacturing Practices, UKM, implementation*

PENDAHULUAN

Kesadaran masyarakat yang semakin tinggi terhadap keamanan pangan menjadikan tantangan tersendiri bagi para produsen pangan untuk menerapkannya agar produk yang mereka hasilkan laku di pasaran. Berbagai upaya dilakukan untuk mewujudkannya, salah satunya melalui penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP), tidak terkecuali pada industri rumah tangga pangan olahan. Selain menjamin keamanan pangan, penerapan GMP juga bertujuan untuk meningkatkan mutu pangan, daya saing, serta meningkatkan efisiensi usaha (Anonim, 2008). Mutu produk dapat terjaga apabila diterapkan sistem keamanan pangan yang sesuai dengan UU No 7 Tahun 1996 dan Peraturan Menteri Pertanian No 35 Tahun 2008 tentang *Good Manufacturing Practices*.

Penelitian tentang GMP telah banyak dilakukan, baik pada UKM maupun perusahaan besar. Penelitian tentang penerapan GMP pada proses pembekuan cumi-cumi di PT. Starfood Internasional Sebagian besar sudah memenuhi persyaratan, namun sistem pengendalian hama, hygiene dan sanitasi karyawan masih belum memenuhi persyaratan GMP (Putra Bimantara et al., 2018). Penelitian oleh (Novita et al., n.d.) tentang penerapan GMP di dapur rumah sakit menunjukkan penerapan GMP sudah baik, namun terdapat

komponen yang perlu diperhatikan seperti lokasi, kondisi umum bangunan, pengolahan limbah padat, sarana tempat cuci tangan, kualitas air minum, suhu penyimpangan makanan, dan perilaku serta penggunaan *safety cloth* karyawan. Penelitian pada IRT keripik ubi jalar di Kota Jayapura menunjukkan tingkat penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) masih sangat kurang pada 6 unsur, yaitu: kondisi umum sarana; penerimaan bahan baku; unsur persiapan bahan baku; unsur pengolahan; unsur pengemasan dan pelabelan; unsur penyimpanan/distribusi (Condro & Santoso, 2017). Pada prinsipnya, menurut Arpah dalam (Condro & Santoso, 2017), umumnya mutu makanan hasil industri kecil tidak konsisten dikarenakan banyak pengolah, bervariasinya bahan baku, dan cara pengolahannya yang belum memperhatikan kebersihan lingkungan kerja.

Penelitian di atas menunjukkan rata-rata penerapan GMP yang beragam. Meskipun sebagian besar telah dilaksanakan, namun terdapat unsur-unsur yang perlu diperbaiki terkait dengan keamanan pangan yang dikonsumsi oleh konsumen, terutama pada UKM dan IRT. Oleh sebab itu, penelitian tentang penerapan GMP pada UKM perlu dilakukan dalam rangka peningkatan kualitas dan keamanan pangan.

UKM Marning Jagung Sari Bagus merupakan salah satu UKM pengolahan jagung yang ada Kecamatan Asembagus, Kabupaten Situbondo. Sebagai UKM yang telah berdiri sejak tahun 2007, sejauh ini UKM Sari Bagus masih menerapkan pengolahan pangan secara tradisional dengan fasilitas yang digunakan pun cenderung sederhana dan menggunakan ruangan yang ada di rumah induk sebagai tempat produksi. Tentu saja hal tersebut akan berpengaruh terhadap mutu pangan yang dihasilkan. Dengan adanya penelitian ini, diharapkan dapat diketahui sejauh mana pemahaman dan penerapan GMP yang telah dilakukan UKM. Sehingga dapat dijadikan suatu rekomendasi bagi UKM untuk memperbaiki penerapan GMP pada produknya dalam rangka mewujudkan keamanan pangan.

METODE PENELITIAN

Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara purposive, dengan alasan UKM Sari Bagus merupakan UKM marning jagung yang pertama kali berdiri. Teknik pengumpulan data melalui wawancara secara *indepth interview* dengan bantuan kuesioner.

Analisa data menggunakan analisa deskriptif dengan bantuan skala likert untuk menganalisis penerapan GMP dengan skor tertinggi adalah 3 dan skor terendah 1. Skor 3 menunjukkan UKM melaksanakan GMP dengan baik dan benar, skor 2 menunjukkan UKM melaksanakan GMP namun kondisinya belum tepat, dan skor 1 menunjukkan UKM sama sekali tidak melaksanakan GMP. GMP yang digunakan mengacu pada peraturan Menteri Pertanian No 35 Tahun 2008. Aspek-aspek yang dinilai pada GMP meliputi kondisi umum sarana, penerimaan bahan baku, persiapan bahan baku, pengolahan, kemasan dan *labelling*, penyimpanan dan distribusi.

Total skor dari penerapan GMP dipetakan ke dalam tiga kriteria, tinggi, sedang, dan rendah seperti yang diadopsi dari Sriyadi, et al dalam (Astari et al., 2019) ke rentang skala dengan interval sebagai berikut.

$$interval = \frac{skor\ tertinggi - skor\ terendah}{banyaknya\ kelas}$$

Sehingga rentang skala skor penerapan GMP adalah sebagai berikut.

Tabel 1. Rentang Skala Skor Penerapan GMP di UKM Sari Bagus

Kriteria	Nilai Rata-Rata Skor
Rendah	1,00 - 1,67
Sedang	1,68 - 2,34
Tinggi	>2,34

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penerapan GMP dinilai berdasarkan 6 aspek, antara lain kondisi umum sarana, penerimaan bahan baku, persiapan bahan baku, pengolahan, pengemasan dan *labelling*, serta penyimpanan dan distribusi. Hasil penelitian menunjukkan penerapan GMP di UKM Sari Bagus dengan skor rata-rata 1,13 berada pada level rendah, dengan rincian sebagai berikut.

Tabel 2. Penerapan Aspek-Aspek GMP di UKM Sari Bagus

No	Aspek GMP	Total Skor	Rata-rata Skor	Kriteria
1.	Kondisi Umum Sarana	10	1,67	Sedang
2.	Penerimaan Bahan Baku	3	1,50	Rendah
3.	Persiapan Bahan Baku	7	2,33	Sedang
4.	Pengolahan	7	1,40	Rendah
5.	Pengemasan dan <i>Labelling</i>	4	1,33	Rendah
6.	Penyimpanan dan Distribusi	6	2,00	Sedang
TOTAL		37	1,19	Rendah

Sumber: Data Primer Diolah, 2022

Tabel di atas menunjukkan rata-rata skor penerapan GMP berada pada level rendah. Hal ini menunjukkan UKM masih belum melaksanakan GMP yang tentu saja akan berpengaruh pada kualitas dan daya saing produk yang dihasilkan. Apabila hal ini terus berlanjut, maka berpengaruh pada keamanan pangan konsumen (Hanidah et al., 2018). Tabel di atas juga menunjukkan terdapat dua aspek terendah pada penerapan GMP, yaitu pada aspek penerimaan bahan baku dan aspek pengolahan.

1. Kondisi Umum Sarana

Terdapat enam item yang dinilai dari kondisi umum sarana, meliputi kelengkapan fasilitas, kondisi fasilitas, luas bangunan, ventilasi udara, sanitasi ruangan, dan layout ruangan (Condro & Santoso, 2017 dan Anonim, 2008a). Menurut Syarief et al dalam (Condro & Santoso, 2017) kondisi bangunan secara umum harus memenuhi aspek pencahayaan dan ventilasi yang baik, sehingga cahaya dapat tersebar ke seluruh ruangan produksi. Selain itu, prosedur sanitasi juga diperlukan dan merupakan syarat wajib dalam penerapan GMP (Putra Bimantara et al., 2018). Sedangkan layout ruangan yang tepat bertujuan untuk menghindari adanya kontaminasi silang dari proses produksi (Ringan et al., 2021).

Penerapan GMP di UKM Sari Bagus pada aspek kondisi umum fasilitas menunjukkan skor rata-rata 1,67 berada pada level sedang. Hal ini menunjukkan bahwa kondisi umum sarana masih belum sepenuhnya memenuhi persyaratan GMP. Fasilitas yang ada pada UKM sudah lengkap dan sesuai dengan persyaratan minimum GMP, hanya saja kondisinya tidak terawat. Bahkan ada fasilitas yang perlu perbaikan, seperti lantai ruang produksi yang masih terbuat dari *paving* dan kondisi gudang penyimpanan produk jadi yang masih berkumpul dengan alat-alat kebersihan ruangan. Kondisi sanitasi ruangan masih belum menjadi perhatian utama karena masih ada beberapa kotoran di sudut-sudut

ruangan yang susah dibersihkan karena bentuk konstruksi bangunan yang cenderung menyudut. Sedangkan layout ruangan masih belum memperhatikan prosedur produksi, sehingga kemungkinan kontaminasi silang dapat terjadi.

2. **Penerimaan Bahan Baku**

Hasil penelitian menunjukkan skor rata-rata pada aspek penerimaan bahan baku adalah 1,50 yang tergolong kriteria rendah. Hal ini terjadi karena UKM tidak melakukan pelacakan asal bahan baku dan tidak memiliki ruang khusus penyimpanan bahan baku. Sejauh ini bahan baku hanya ditumpuk di teras rumah berkumpul dengan kandang burung pemilik, yang memungkinkan terjadinya kontaminasi dari kotoran burung terhadap bahan baku. Tentu saja hal ini tidak sesuai dengan anjuran GMP oleh Kementan (Anonim, 2008), di mana bahan baku harus jelas berasal dari produk pertanian yang sehat dan bisa dipastikan harus bebas dari cemaran hama/penyakit, pestisida, kotoran, dan cemaran lainnya.

3. **Persiapan Bahan Baku**

Item penilaian dari aspek persiapan bahan baku terdiri dari pelaksanaan sortasi, sumber air yang digunakan, dan proses pencucian. Skor rata-rata pada persiapan bahan baku sebesar 2,33 termasuk kategori sedang. UKM Sari Bagus masih belum melaksanakan sortasi untuk bahan baku produknya. Semua bahan baku yang masuk dapat langsung diproses untuk dijadikan produk marning jagung. Sumber air yang digunakan untuk proses pencucian bahan baku berasal dari air PDAM, sehingga sudah sesuai dengan anjuran GMP Kementan yang menyatakan bahwa air yang digunakan adalah air yang dapat diminum, bebas dari bakteri pathogen dan cemaran lainnya (Anonim, 2008). Proses pencucian juga sudah sesuai dengan anjuran, menggunakan wadah yang bersih dan menggunakan air yang mengalir.

4. **Pengolahan**

Tahapan terpenting dalam aspek pengolahan adalah proses pengukusan dan proses penggorengan. Tahapan-tahapan tersebut dapat mempengaruhi kualitas jagung marning yang dihasilkan. Sehingga lama pengukusan dan penggunaan minyak goreng harus mendapat perhatian.

Hasil penelitian untuk skor rata-rata aspek pengolahan adalah sebesar 1,4 yang tergolong dalam tingkat penerapan rendah. Hal ini berarti proses pengolahan marning jagung masih belum memperhatikan unsur GMP sesuai anjuran. UKM tidak memiliki standar baku dalam proses pengolahan marning jagung, dan bekerja hanya berdasar pengalaman saja.

Proses pengukusan jagung pada UKM Sari Bagus berdasarkan referensi pengalaman dari pekerja, tanpa menggunakan indikator waktu. Oleh sebab itu, pekerja yang menangani proses pengukusan harus benar-benar ahli dan tidak bisa digantikan dengan pekerja yang masih belum berpengalaman. Sedangkan proses penggorengan marning jagung pada UKM Sari Bagus menggunakan minyak goreng yang dipakai berulang sampai 4 kali penggorengan. Tentu saja hal ini akan mempengaruhi mutu produk pangan, karena minyak yang telah rusak tidak hanya mengakibatkan kerusakan nilai gizi, tetapi juga merusak tekstur dan citarasa dari bahan pangan yang digoreng (Ketaren, 2008 dalam Condro & Santoso, 2017). Proses penjemuran jagung pun masih dilakukan di tempat terbuka yaitu di depan rumah pemilik, sehingga rentan akan kontaminasi debu, asap kendaraan, kotoran hewan, dan kontaminan lainnya.

5. Pengemasan dan Labelling

Item penelitian dari aspek pengemasan dan *labelling* antara lain penggunaan kemasan, *labelling*, dan proses pengemasan. Hasil penelitian menunjukkan skor rata-rata sebesar 1,33 berada pada kriteria rendah. Hal ini berarti bahwa UKM Sari Bagus belum menerapkan pengemasan dan *labelling* sesuai anjuran GMP.

Kemasan yang digunakan untuk produk marning jagung masih belum menggunakan kemasan food grade dan hanya menggunakan plastik PP. *Labelling* yang digunakan pun cenderung sederhana dari kertas HVS yang dicetak merk UKM tanpa mencantumkan nomor surat ijin dan lain-lain. Proses pengemasan yang dilakukan juga tidak sesuai dengan anjuran GMP, karena karyawan yang menangani packing tidak menggunakan sarung tangan. Sehingga, memungkinkan adanya kontaminasi dari bakteri ataupun kontaminan lainnya yang dapat mempengaruhi kualitas marning jagung.

6. Penyimpanan dan Distribusi Produk

Hasil penelitian menunjukkan skor rata-rata aspek penyimpanan dan distribusi produk adalah 2 tergolong kriteria sedang. Hal ini menunjukkan bahwa UKM Sari Bagus telah melaksanakan GMP, namun belum melaksanakannya dengan tepat. UKM tidak memiliki gudang khusus untuk penyimpanan produk, karena proses produksi hari tersebut langsung didistribusikan. Namun, UKM sangat memperhatikan kebersihan wadah yang digunakan untuk proses distribusi. Hal ini berbeda dengan hasil penelitian (Condro & Santoso, 2017) yang menunjukkan aspek penyimpanan dan pengangkutan sebagian besar UKM sangat kurang diperhatikan, karena rata-rata UKM tidak memperhatikan kebersihan dan sanitasi saat proses penyimpanan dan pengangkutan, serta tidak memiliki gudang penyimpanan produk.

KESIMPULAN

Kesimpulan penelitian tentang Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) UKM Sari Bagus di Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo menunjukkan tingkat penerapan pada kriteria rendah dengan skor rata-rata 1,19. Aspek GMP yang terendah adalah aspek pengemasan dan *labelling*, dengan skor rata-rata 1,33.

REFERENSI

- Anonim. (2008). *Permentan No 35 Tahun 2008 Tentang GMP*.
- Astari, A. F., Irham, I., & Utami, A. W. (2019). How Risk Attitudes Affect the Implementation of Good Agricultural Practices in Sugarcane Farming. *Agro Ekonomi*, 30(2), 196–210. <https://doi.org/10.22146/ae.50767>
- Condro, N., & Santoso, G. B. (2017). ANALISIS PENERAPAN GMP PADA PRODUK KERIPIK UBI JALAR DI KOTA JAYAPURA. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(1), 7. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2017.6.1.7>
- Hanidah, I.-I., Mulyono, A. T., Andoyo, R., Mardawati, E., & Huda, S. (2018). *PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES EBAGAI UPAYA PENINGKATAN KUALITAS PRODUK OLAHAN PESISIR ERETAN-INDRAMAYU* (Vol. 3, Issue 1).
- Novita, F., Departemen, S., Lingkungan, K., & Masyarakat, F. K. (n.d.). *PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) DI DAPUR RUMAH SAKIT* *Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) in the Kitchen Hospital*.

- Putra Bimantara, A., Juni Triastuti, D. R., Perairan, B., Perikanan, F., Kelautan, D., Airlangga, U., & Kelautan, D. (2018). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Pabrik Pembekuan Cumi-Cumi (*Loligo Vulgaris*) di PT. Starfood Lamongan, Jawa Timur Application of Good Manufacturing Practices (GMP) in Frozen Squid company, PT Starfood Lamongan, East Java. In *Journal of Marine and Coastal Science* (Vol. 7, Issue 3).
- Ringan, M., Alak, K., Kupang, K., Setiawan, K., & Pramita, A. (2021). Good Manufacturing Practices Industri Rumah Tangga. *Indonesian Journal Of Civil Society*, 3(2). <https://doi.org/10.35970/madani.v1i1.161>