

ANALISA ASPEK *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) PADA UKM TAHU XYZ

Gusti Rahmat¹, Agung Widarman²

^{1,2}Sekolah Tinggi Teknologi Watukencana Purwakarta

Corresponding Author: rahmatgusti25@gmail.com¹

Article History

Received : June, 16 2023

Revised : June, 21 2023

Accepted : June, 24 2023

Kata Kunci:

Good Manufacturing Practices (GMP), Industri Pangan, Industri Rumah Tangga

Keywords:

Food Industry, Good Manufacturing Practices (GMP), Home Industry

ABSTRAK:

Tahu umumnya diproduksi oleh pengrajin rumah tangga, industri kecil, dan menengah yang secara umum belum mengetahui tentang *Good Manufacturing Practices (GMP)* dalam proses produksinya. GMP menurut peraturan kepala BPOM RI no. 11 tahun 2014 adalah pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan olahan agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi. Ukm tahu XYZ merupakan industri rumah tangga yang memproduksi olahan tahu dari bahan baku kedelai, untuk produksi olahan tahu hanya ada satu jenis yaitu tahu berwarna kuning yang diberi warna dengan tumbuhan kunyit. Terdapat aspek yang tidak disertakan karena tidak memungkinkan di Analisa atau tidak ditemukan pada ukm Tahu XYZ yaitu Pengawasan proses, Produk akhir, Laboratorium, Pengemas, Label dan Keterangan Produk Penyimpanan, Pengangkutan, Pelatihan, Penarikan Produk dan aspek yang Analisa yaitu lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin/peralatan, bahan, karyawan, pemeliharaan dan program sanitasi, dokumentasi dan pencatatan, pelaksanaan pedoman. Berdasarkan hasil perhitungan pada Analisa tersebut diketahui jumlah aspek kesesuaian 70 dan jumlah aspek ketidaksesuaian 23 sehingga persentase pada ukm tahu XYZ sesuai 8% Ketidaksesuaian 3%. Pada hasil tersebut maka ukm tahu XYZ perlu adanya perbaikan aspek yang kurang secara bertahap.

ABSTRACT:

Tofu is generally produced by household craftsmen, small and medium industries that generally do not know about Good Manufacturing Practices (GMP) in the production process. GMP according to the regulation of the head of BPOM RI no. 11 of 2014 is a guideline that explains how to produce processed food to be safe, quality, and suitable for consumption. XYZ tofu business is a household industry that produces

processed tofu from soybean raw materials, for the production of processed tofu there is only one type, namely yellow tofu which is colored with turmeric plants. There are aspects that are not included because it is not possible to analyze or not found in the XYZ Tofu business, namely process supervision, final product, laboratory, packaging, labels and product descriptions, storage, transportation, training, product withdrawal and aspects that are analyzed, namely location, building, sanitation facilities, machinery/equipment, materials, employees, maintenance and sanitation programs, documentation and recording, implementation of guidelines. Based on the results of the calculation on the analysis, it is known that the number of aspects of conformity is 70 and the number of aspects of non-conformity is 23 so that the percentage of XYZ tofu ukm is according to 8% Non-conformity 3%. On these results, the XYZ tofu ukm needs to gradually improve the missing aspects.

PENDAHULUAN

Mayoritas masyarakat Indonesia mengkonsumsi tahu setiap hari. Tahu adalah makanan yang populer di kalangan ibu rumah tangga Indonesia karena harganya yang terjangkau. Tahu merupakan pangan yang banyak dikonsumsi masyarakat sehingga harus dipastikan aman dan tidak membahayakan kesehatan. Tahu umumnya diproduksi oleh pengrajin rumah tangga, industri kecil, dan menengah yang secara umum belum mengetahui tentang *Good Manufacturing Practices (GMP)* dalam proses produksinya. GMP menurut peraturan kepala BPOM RI no. 11 tahun 2014 adalah pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan olahan agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi. Dalam observasi awal diketahui aspek yang tidak sesuai yaitu

Table 1 Observasi awal ketidaksesuaian berdasarkan aspek *GMP* (*Good Manufacturing Practices*)

No	Kondisi aktual Ukm Tahu IMD	Aspek gmp yang tidak sesuai persyaratan	Persyaratan GMP
1	Bangunan produksi semi outdour tidak ada pintudan jendela, lantai produksi menimbulkan genangan air,	Bangunan	Struktur ruangan harus terbuat dari bahan yang tahan lama, mudah dipelihara dan dibersihkan atau didesinfeksi. Struktur ruangan pabrik/ tempat produksi pengolahan pangan meliputi: lantai, dinding, atap, pintu, jendela, ventilasi dan permukaan tempat kerja serta penggunaan bahan gelas,
2	Tidak ada pakaian	Fasilitas Sanitasi	Fasilitas ganti pakaian untuk

	husus untuk bekerja		mengganti pakaian dari luar dengan pakaian kerja seharusnya dilengkapi tempat menyimpan/menggantung pakaian kerja dan pakaian luar yang terpisah
3	Penyimpanan produk akhir tidak dalam ruangan, rawan Berdebu	Penyimpanan	Bahan yang digunakan dalam proses pengolahan dan produk akhir harus disimpan terpisah di dalam ruangan yang bersih, aliran udara terjamin, suhu sesuai, cukup penerangan dan bebas hama;

Sumber: {Dokumen Pribadi}

Didapatkan aspek awal gmp yang tidak sesuai, maka dari itu perlu adanya Analisa secara menyeluruh agar dapat mengetahui dan mengusulkan perbaikan sesuai pedoman aspek GMP (*Good Manufacturing Practices*).

METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini berdasarkan sifatnya digolongkan sebagai penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Metodologi kualitatif sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan atau dari bentuk tindakan kebijakan.

Gap analysis atau analisa kesenjangan diartikan sebagai perbandingan kinerja aktual dengan kinerja potensial atau yang diharapkan. GAP analysis digunakan untuk mengevaluasi bisnis dengan membandingkan kinerja perusahaan saat ini dengan kinerja yang sudah ditargetkan sebelumnya serta menentukan langkah-langkah apa yang perlu dilakukan untuk mengurangi kesenjangan tersebut dan mencapai kondisi yang diinginkan di masa depan.

Hasil penilaian analisis gap kemudian dibuat dalam bentuk persentase. Persentase nilai tersebut dapat membantu dalam menyimpulkan penilaian kondisi aktual penerapan GMP suatu perusahaan dengan beberapa indikator. Berikut ini merupakan rumus perhitungan presentase penilaian gap dan indikatornya.

$$\text{Persentase total yang sesuai} = \frac{\text{Total item sesuai}}{\text{Total item ruang lingkup}} \times 100\% \quad (1)$$

$$\text{Persentase total yang tidak sesuai} = \frac{\text{Total item yang tidak sesuai}}{\text{Total item ruang lingkup}} \times 100\% \quad (2)$$

Sumber: {Sumber: Rini, 2015}

5W+1H adalah metode yang digunakan untuk mencari tahu permasalahan yang terjadi secara detail. Berupa beberapa pertanyaan, yaitu: *what, who, where, when, why* dan *how* (apa, siapa, dimana, kapan, mengapa dan bagaimana) dan biasanya disajikan dalam bentuk tabel, berikut penjelasan tentang 5W dan 1H.

Table 2 Metode 5W+1H

What (apa)	Why (kenapa)	Where (dimana)	When (kapan)	Who (siapa)	How (bagaimana)
?	?	?	?	?	?

Sumber: {Dokumen Pribadi}

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penilaian kesesuaian proses produksi berdasarkan aspek gmp yang di atur dalam peraturan menteri perindustrian republik Indonesia nomer:75/M-IND/PER/7/2010 tentang pedoman cara produksi pangan olahan yang baik (*Good Manufacturing Practices*). Terdapat aspek yang tidak disertakan karena tidak memungkinkan di Analisa atau tidak ditemukan pada ukm Tahu XYZ seperti Pengawasan proses, Produk akhir, Laboratorium, Pengemas, Label dan Keterangan Produk Penyimpanan, Pengangkutan, Pelatihan , Penarikan Produk.

Berdasarkan hasil uraian analisa yang didapatkan kesesuaian dan ketidaksesuaian berdasarkan aspek gmp pada ukm tahu XYZ, yaitu:

Table 3 Kesesuaian Proses Produksi Berdasarkan Aspek Gmp

No	Aspek	Aspek sesuai	Aspek tidak sesuai
1	Lokasi	7	0
2	Bangunan	16	3
3	Fasilitas sanitasi	15	9
4	Mesin/peralatan	12	0
5	Bahan	4	1
6	Karyawan	5	3
7	Pemeliharaan dan Program Sanitasi	11	3
8	Dokumentasi dan Pencatatan	0	2
9	Pelaksanaan Pedoman	0	2
Jumlah		70	23
Rata-rata		7,78	2,56
Persentase Kesesuaian		8%	3%

Sumber: {Dokumen Pribadi}

Berdasarkan hasil perhitungan pada tabel tersebut diketahui jumlah aspek kesesuaian 70 dan jumlah aspek ketidaksesuaian 23. Sehingga persentase pada ukm tahu imd sesuai 8% Ketidaksesuaian 3%.

Table 4 5W+H Hasil Penilaian Ketidaksesuaian

No	Penyebab	Why (kenapa)	What (apa)	Where (dimana)	When (kapan)	Who (siapa)	How (bagaimana)
1	Bangunan dalam ruangan terbuka sehingga sulit untuk dilakukan pembersihan	Sering kotor	Bangunan	Di ukm tahu imd	Setiap hari nya	Pekerja/ karyawan	Dengan mengatur jadwal kebersihan setiap harinya agar bangunan tetap bersih

No	Penyebab	Why (kenapa)	What (apa)	Where (dimana)	When (kapan)	Who (siapa)	How (bagaimana)
2	Lantai produksi terdapat genangan akibat proses produksi serta permukaan produksi yang tidak rata	Genangan air	Lantai produksi	Ruang produksi	Setiap harinya	pengelola	Dengan menambal cekungan yang terdapat pada lantai produksi
3	Dinding tidak halus dan rata	Dinding tidak halus dan rata	Dinding ruang produksi	Ruang produksi	Setiap harinya	pengelola	Dengan plester atau penghalang pada dinding agar tidak ada debu atau dinding yang mengelupas
4	Pembuangan air limbah tidak memiliki penyaringan/ Pemisah	Tidak ada pemisah untuk limbah padat dan cair	Limbah	Saluran limbah	Ketika produksi	pengelola	Dengan memberikan filter atau penampung/ pemisah antara limbah padat atau cair
5	Toilet tidak memiliki tanda peringatan atau himbauan	Tidak ada himbauan atau tanda dalam toilet	Himbauan/t anda	toilet	Setiap hari	Karyawan/p engelola	Dengan memberikan tanda berupa stiker untuk selalu menjaga kebersihan
6	Jumlah toilet hanya 1, pria dan Wanita di tidak terpisah	Jumlah toilet kurang/ tidak terpisah	jumlah toilet	toilet	Setiap harinya	pengelola	Dengan menambah jumlah toilet
7	Terdapat Fasilitas cuci tangan namun tidak terdapat pada pintu ruang masuk	Kurangnya Fasilitas cuci tangan	Jumlah fasilitas cuci tangan	Fasilitas cuci tangan	Saat produksi	pengelola	Membuat saluran air bersih untuk Cuci tangan di titik strategis

No	Penyebab	Why (kenapa)	What (apa)	Where (dimana)	When (kapan)	Who (siapa)	How (bagaimana)
8	Fasilitas cuci tangan tidak terdapat pengering tangan yang terpisah	Kurangnya kelengkapan Fasilitas cuci tangan	kelengkapan	tempat cuci tangan	Saat produksi	pengelola	Menambahk n pengering lap atau tisu atau karyawan membawa pengering tangan sendiri
9	Fasilitas cuci tangan tidak dilengkapi tempat sampah	Kurangnya kelengkapan Fasilitas cuci tangan	kelengkapan	tempat cuci tangan	Saat produksi	pengelola	Menambahk n tempat sampah
10	Terdapat Fasilitas cuci tangan namun tidak sesuai dengan jumlah karyawan	Kurangnya Fasilitas cuci tangan	Jumlah fasilitas cuci tangan	Fasilitas cuci tangan	Saat produksi	pengelola	Menambah saluran air bersih untuk Cuci tangan di titik strategis
11	Fasilitas ganti pakaian hanya di kamar mandi dan tidak dilengkapi penyimpanan/gantungan	Kurangnya Fasilitas ganti pakaian	Fasilitas kamar ganti	Di ukm tahu imd	Saat memulai dan selesai bekerja	pengelola	Menambah ruangan untuk kamar ganti
12	Fasilitas pembilas sepatu tidak terdapat pada tempat produksi tetapi terdapat air bersih untuk pembersihannya	Kurangnya Fasilitas pembilas	Fasilitas pembilas sepa atau air	Di ukm tahu imd	Saat selesai bekerja	pengelola	Membuat fasilitas mencuci tangan atau diri setelah selesai bekerja di titik ruang keluar

No	Penyebab	Why (kenapa)	What (apa)	Where (dimana)	When (kapan)	Who (siapa)	How (bagaimana)
13	Bahan yang digunakan sesuai kebutuhan produk tetapi tidak dituangkan dalam formula	Bahan yang tidak di formulakan	bahan	Ukm tahu imd	Saat produksi	Pengelola/ administrasi	Dengan membuat arsip tentang bahan yang terdapat pada produk
14	Karyawan tidak menggunakan seragam khusus	Tidak menggunakan seragam khusus	Seragam khusus	Ruang produksi	Setiap produksi	Pengelola/ karyawan	Dengan menambahkan seragam atau perlengkapan khusus seperti sarung tangan, sepatu boots, masker
15	Pengunjung tidak menggunakan pelindung khusus	Pengunjung/ tamu tidak ada pelindung khusus	Pelindung atau seragam khusus	Ruang produksi	Setiap produksi	Pengelola/ karyawan	Dengan menambahkan seragam atau perlengkapan khusus seperti sarung tangan, sepatu boots, masker
16	Tidak ada penanggung jawab khusus pada proses pengerjaan di setiap shift	Tidak ada penanggung jawab	Penanggung jawab	Ruang produksi	Saat produksi	karyawan	Dengan dengan memberikan jadwal atau mengembankan amanah tanggung jawab di setiap shift
17	Mesin dan peralatan dibersihkan namun tidak ada Tindakan secara teratur	Tidak ada Tindakan kebersihan pada mesin	Tindakan kebersihan	Tempat mesin beroperasi	Setelah mesin digunakan	karyawan	Sebaiknya dilakukan pembersihan kepada perlengkapan atau mesin secara terjadwal

No	Penyebab	Why (kenapa)	What (apa)	Where (dimana)	When (kapan)	Who (siapa)	How (bagaimana)
18	Program pembersihan Belum sepenuhnya dilaksanakan namun untuk lingkup kerja dijaga Bersama-sama agar kebersihan terjaga	Program pembersihan belum dilaksanakan	Program pembersihan	Ukm tahu imd	Saat beroperasi atau setelah beroperasi	Karyawan/ pengelola	Sebaiknya membuat jadwal kebersihan secara teratur
19	Program pembersihan belum terjadwal secara berkala namu seluruh lingkup produksi di jaga Bersama	Program pembersihan belum terjadwal	Program pembersihan	Ukm tahu imd	Saat beroperasi atau setelah beroperasi	Karyawan/ pengelola	Sebaiknya membuat jadwal kebersihan secara teratur
20	Dokumentasi dan pencatatan mengenai produksi belum sepenuhnya dibuat dan di arsipkan	Dokumentasi pencatatan belum dilaksanakan	Dokumentasi dan pencatatan	Ukm tahu imd	Setiap harinya	Pengelola/ administrasi	Sebaiknya membuat dokumentasi dan pencatatan
21	Dokumentasi belum sepenuhnya dicatat	Dokumentasi blm dilaksanakan /di catata	Dokumentasi dan pencatatan	Ukm tahu imd	Setiap harinya	Pengelola/ administrasi	Sebaiknya membuat dokumentasi dan pencatatan
22	Tidak dilakukanya dokumentasi terhadap program CPPOB Karena belum menerapkan sistem gmp	Tidak menerapkan program cppob dalam dokumentasi	Program cppob	Ukm tahu imd	Setiap produksi	Penngelola/ administrasi	Sebaiknya menggunakan program cppob secara bertahap agar mengetahui letak kesalahan dan kekurangan

No	Penyebab	Why (kenapa)	What (apa)	Where (dimana)	When (kapan)	Who (siapa)	How (bagaimana)
23	Karyawan belum bertanggung jawab karena pelaksanaan CPPOB belum di terapkan pada perusahaan	Karyawan Tidak menerapkan program cppob dalam	Program cppob	Ukm tahu imd	Setiap produksi	karyawan	Sebaiknya menggunakan dan mengedukasi program cppob secara bertahap

Sumber: {Dokumen Pribadi}

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil perhitungan pada Analisa tersebut diketahui jumlah aspek kesesuaian 70 dan jumlah aspek ketidaksesuaian 23 sehingga persentase pada ukm tahu XYZ sesuai 8% Ketidaksesuaian 3% .Pada hasil maka pada ukm tahu XYZ perlu adanya perbaikan aspek yang kurang secara bertahap.berdasarkan Analisa yang telah dilakukan terhadap 9 aspek ruang lingkup gmp pada UKM Tahu IMD sesuai pedoman cara produksi pangan olahan yang baik (*Good Manufacturing Practices*) serta 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 dan peraturan menteri perindustrian republik Indonesia nomer:75/M-IND/PER/7/2010 dapat diketahui jumlah aspek kesesuaian 70 dan jumlah aspek ketidaksesuaian 23 .sehingga persentase pada ukm tahu imd sesuai 8% Ketidaksesuaian 3% dari 9 aspek ruang lingkup yang di Analisa maka pada ukm tahu XYZ perlu adanya perbaikan aspek yang kurang secara bertahap.

Saran dan masukan yang mendukung guna perbaikan usaha kedepannya, adapun saran yang diberikan yaitu, 1. Pemilik/pengelola meningkatkan pengawasaan kebersihan dan keamanan pangan terhadap proses produksi, 2. Pemilik/pengelola memperhatikan sarana peralatan serta fasilitas sanitasi, 3. Menambah pengetahuan dengan dinas terkait mengenai pedoman pengolahan makan yang baik sesuai peraturan perundang-undangan, serta melakukan penyuluhan tentang keamanan pangan, 4. Menyimpan arsipan pengeluaran/pemasukan serta dokumen usaha dengan baik dan benar.

DAFTAR PUSTAKA

- BPOM. (2012). Peraturan kepala badan pengawas obat dan makanan RI Nomor Hk.03.1.23.04.12.2205 tahun 2012. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan*, 1–45.
- Hermanu, B., Studi, P., Hasil, T., Pertanian, F. T., & Semarang, B. D. (2016). *Implementasi izin edar produk pirt melalui model pengembangan sistem keamanan pangan terpadu*. 1945(1), 424–435.
- Heru Rudiyanto. (1996). *Mutu Pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996*. 148–157.
- Juliana, N., & Megasari, W. O. (2021). *Analisis Kualitas Tahu Melalui Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Industri Rumah Tangga UD . Sari Makmur Desa Wakobalu Analysis Quality of Tofu the Application of Good Manufacturing Practice (GMP) Home Industry UD . Sari Makmur Wakobalu Vill. 11*, 100–107.
- Kuswardana. (2017). Analisis Penyebab Kecelakaan Kerja Menggunakan Metode RCA (Fishbone Diagram Method And 5 – Why Analysis) di PT . PAL Indonesia. *Conference on Safety Engineering and Its Application*, 141–146.

- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia (Pp) Nomor 28 Tahun 2004 (28/2004) Tentang Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan Dengan.* (2004). 2004.
- Putri, Y. D. (2019). *Evaluasi Good Halal Manufacturing Practices (Studi Kasus: Pabrik Tahu)*. 1–196.
- Sahroji, R., Mariawati, A. S., & Umyati, A. (2018). Identifikasi Penyebab Kecelakaan Kerja dengan Metode 5W + H di Area Continous Casting Divisi SSP. *Jurnal Informasi*. SNI 01-3142-1998. (1998). *T a h u*.
- Subandi. (2011). Qualitative Description as one Method in Performing Arts Study. *Harmonia*, 19, 173–179.
- Sudaryantiningsih, C., & Pambudi, Y. S. (2022). Analisa Pelaksanaan Prinsip Good Manufacturing Practice (GMP) di Pabrik Tahu Dele Emas Krajan Mojosongo Surakarta Guna Penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP). *Jurnal Kewarganegaraan*, 6(3), 4562–4570.
- SYAUQI, M. (2020). Keamanan Pangan Dalam Good Manufacturing Practice (Gmp). *Jurnal Ekonomi Volume 18, Nomor 1 Maret201*, 2(1), 41–49.
- SNI 01-3142-1998. (1998). *T a h u*.
- Subandi. (2011). Qualitative Description as one Method in Performing Arts Study. *Harmonia*, 19, 173–179.
- Sudaryantiningsih, C., & Pambudi, Y. S. (2022). Analisa Pelaksanaan Prinsip Good Manufacturing Practice (GMP) di Pabrik Tahu Dele Emas Krajan Mojosongo Surakarta Guna Penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP). *Jurnal Kewarganegaraan*, 6(3), 4562–4570.
- SYAUQI, M. (2020). Keamanan Pangan Dalam Good Manufacturing Practice (Gmp). *Jurnal Ekonomi Volume 18, Nomor 1 Maret201*, 2(1), 41–49.