

KAJIAN PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP) DI INDUSTRI KERUPUK IKAN SRESEH KABUPATEN SAMPANG MADURA

Darimiyya Hidayati*, Umi Purwandari, Ihsannudin

Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura, Jl. Raya Telang PO BOX 2 Kamal-Bangkalan.

ABSTRACT: The demands of today's consumers are not only for quality but also for safe food. To improve product safety, "Industri Kecil Menengah" (IKM) must start implementing the basic level of feasibility, namely Good manufacturing practice (GMP). GMP is a basic feasibility standard that can be used to assess the level of industry feasibility. The purpose of this study was to determine the basic feasibility level of the two fish cracker industries located in Sreseh District, Sampang Regency. The research was conducted by direct observation in the field and interviews with the company's management. There are 14 elements of GMP whose feasibility level is measured based on the guidelines issued by the Food and Drug Administration (BPOM). The results of the assessment show that serious and critical discrepancies are still found so that both industries are included in the level IV category. To improve product safety, SMIs should start implementing the basic level of eligibility, namely GMP.

KATA KUNCI: GMP, fish cracker industries

PENDAHULUAN

Ikan merupakan bahan makanan yang cepat mengalami proses pembusukan sehingga tidak tahan lama. Salah satu cara pengawetan produk ikan ini adalah dengan mengubah bentuk ikan mentah menjadi produk olahan salah satunya menjadi produk kerupuk. Kerupuk merupakan salah satu produk olahan tradisional yang banyak dikonsumsi di Indonesia. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2012, penduduk wilayah perkotaan (urban) mengonsumsi kerupuk 0,175 ons dengan nilai Rp 367 lebih banyak dibandingkan penduduk wilayah pedesaan (rural) yang hanya mengonsumsi kerupuk 0,099 ons atau senilai Rp 145.

Usaha pembuatan kerupuk ikan sudah banyak tersebar di wilayah Indonesia diantaranya adalah Jawa Timur. Di Jawa Timur, usaha pembuatan kerupuk menjadi salah satu produk andalan dan salah satu wilayah sentra produksinya adalah di Kabupaten Sampang Madura. Desa Labuhan merupakan salah satu sentra industri kerupuk ikan yang ada di Kecamatan Sreseh Kabupaten Sampang. Letak desa yang berada di daerah pesisir, serta melimpahnya hasil perikanan menjadi alasan tumbuhnya usaha-usaha kerupuk ikan. Tercatat rata-rata produksi ikan Kecamatan Sreseh pada tahun 2014 yaitu 2660,5 ton, sedangkan rata-rata produksi kerupuk Ikan yang dihasilkan mencapai 2,4 ton. Usaha kerupuk ikan yang terdapat di Desa Labuhan, Kecamatan Sreseh, Kabupaten Sampang ini sebagian besar masih skala mikro. Sebagaimana Undang-Undang No 20 Tahun 2008 tentang tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah bahwa bahwa sebuah usaha dikatakan skala mikro jika usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp. 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp. 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).

*Korespondensi penulis
Email: darimiyya@gmail.com

Mutu dan jaminan mutu merupakan tuntutan dari masyarakat modern saat ini. Oleh karena itu, konsep mutu dan jaminan mutu harus diterapkan dalam pengembangan Industri Kecil Menengah (IKM). Tanpa prinsip tersebut, produk akan segera ditinggalkan oleh masyarakat. Salah satu sistem manajemen mutu yang paling mendasar yaitu Good manufacturing practice (GMP). GMP merupakan prosedur standar pelaksanaan proses produksi yang baik dan benar sehingga diperoleh suatu produk yang aman untuk dikonsumsi. Pemerintah melalui Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2012 menetapkan cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). CPPB-IRT memiliki 14 aspek yaitu: lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan higienis dan sanitasi, kesehatan dan higienis karyawan, pemeliharaan dan program higienis dan sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi dan pelatihan karyawan. Tujuan tulisan ini untuk menentukan tingkat kelayakan dasar dari dua industri kerupuk ikan yaitu kerupuk ikan dan udang Peltas Sri Utami dan Industri Kerupuk Ikan Super Jumbo yang ada di Kecamatan Sreseh Kabupaten Sampang

METODE PENELITIAN

Lokasi dan waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Sreseh Kabupaten Sampang pada Bulan Maret-April 2016. Industri Kerupuk yang dikunjungi adalah Industri kerupuk Ikan Super Jumbo dan Industri Kerupuk Ikan dan Udang Peltas Sri Utami.

Tahapan Penelitian

1. Pengumpulan data

Jenis dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer yang diperoleh dengan melalui wawancara langsung terhadap pemilik usaha dan observasi ke lapangan. Observasi dan wawancara dilakukan untuk melakukan penilaian sesuai indikator penilaian.

2. Penilaian 14 aspek CPPB-IRT menurut BPOM 2012 dan pengelompokan ketidaksesuaian atau tingkat penyimpangan

Menurut BPOM (2012), indikator penilaian ketidaksesuaian dibagi menjadi 4, yaitu :

- a. Ketidaksesuaian minor adalah penyimpangan terhadap persyaratan “dapat” di dalam CPPB-IRT yang mempunyai potensi mempengaruhi mutu (wholesomeness) produk pangan.
- b. Ketidaksesuaian major adalah penyimpangan terhadap persyaratan “sebaiknya” di dalam CPPB-IRT yang mempunyai potensi mempengaruhi efisiensi pengendalian keamanan produk pangan.
- c. Ketidaksesuaian serius adalah penyimpangan terhadap persyaratan “seharusnya” di dalam CPPB-IRT yang mempunyai potensi mempengaruhi keamanan produk pangan.
- d. Ketidaksesuaian kritis adalah penyimpangan terhadap persyaratan “harus” di dalam CPPB –IRT yang akan mempengaruhi keamanan produk pangan secara langsung dan/atau merupakan persyaratan yang wajib dipenuhi.

3. Menentukan level IKM dengan menjumlahkan masing-masing kategori ketidaksesuaian.

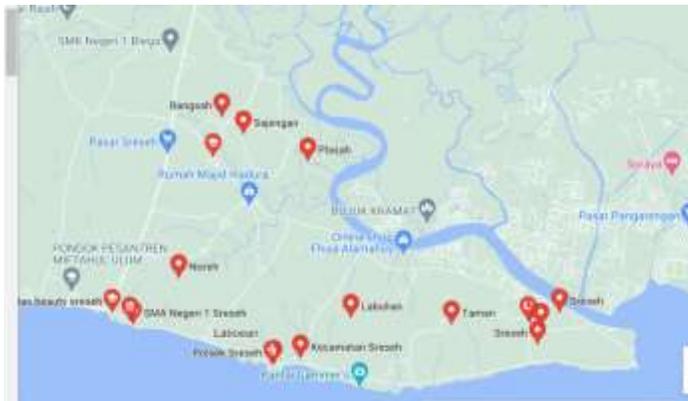
HASIL DAN PEMBAHASAN

CPPB-IRT adalah pedoman kelayakan dasar yang digunakan industri rumah tangga untuk dapat menghasilkan produk yang aman. Penilaian tingkat kelayakan dasar ini meliputi 14 aspek yaitu : lingkungan produksi, bangunan dan , peralatan produksi, suplai dan sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi, pemeliharaan dan program higien dan sanitasi, Penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan

pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan.

1. Lokasi dan Lingkungan Produksi

Peta lokasi IKM kerupuk terdapat di Kecamatan Sreseh, Kabupaten Sampang dapat dilihat di Gambar 1. Penilaian lingkungan produksi meliputi lokasi sampah, sampah dan selokan. Kondisi tempat industri masuk dalam katagori baik karena karena tidak dekat dengan pembuangan sampah walaupun masih berada di lingkungan yang padat penduduk. Sedangkan untuk penilaian sampah bisa dikatakan baik karena tidak ditemukan sampah di tempat produksi. Sedangkan untuk semak dan selokan masuk dalam katagori kurang karena ditemukan semak di lingkungan produksi dan selokan tidak ditutup sehingga memungkinkan adanya kontaminasi. Untuk industri kerupuk Super Jumbo, lokasi proses produksi kerupuk bersebelahan dengan gudang dan toko solar sehingga sangat memungkinkan terjadinya kontaminasi ke bahan pangan. Oleh karena itu, untuk kedua industri kerupuk terdapat ketidaksesuaian serius untuk kriteria lokasi dan dan lingkungan produksi (Tabel 1)



Gambar 1. Peta Lokasi Kecamatan Sreseh Kabupaten Sampang

Tabel 1. Penilaian aspek lokasi dan lingkungan industri

No	Elemen yang diperiksa	Ketidaksesuaian			
		MI	MA	SE	KR
1	Lokasi dan lingkungan IKM tidak terawat, kotor dan berdebu			√	

Ket : MI = minor, MA = Mayor, SE = serius, KR= kritis

Masalah yang dihadapi oleh IKM adalah lokasi tempat industri yang biasanya bergabung dengan tempat tinggal sehingga sulit untuk menghindarkan dari kontaminasi. Selain itu selokan dan tempat sampah kurang diperhatikan sehingga tidak memenuhi persyaratan. Hal tersebut ditemukan dalam penelitian yang dilakukan oleh (Herdhiansyah et al., 2021; Latif et al., 2017; Ristyanadi & Hidayati, 2012)

2. Bangunan dan fasilitas

Penilaian bangunan dan fasilitas produksi meliputi desain dan tata letak, lantai, dinding, langit-langit, pintu dan jendela, kelengkapan ruang produksi, dan tempat penyimpanan. Gambar bangunan dan fasilitas di IKM kerupuk ditunjukkan pada Gambar 2. Bangunan dan fasilitas dari tempat produksi seharusnya mencegah

masuknya debu dan hewan/hama sehingga semua syarat dari bangunan harus selalu mudah dibersihkan dan selalu dalam keadaan bersih (BPOM, 2010). Kondisi ruang produksi di pabrik krupuk sudah bersih, namun produksi dilakukan di tempat terbuka sehingga semua aspek pada penilaian bangunan dan fasilitas tidak bisa dipenuhi dengan baik. Lantai sebagian ruang proses juga dari tanah sehingga tidak baik untuk ruang produksi, langit-langit masih berupa genteng sehingga susah untuk dibersihkan. Ruang produksi kurang begitu terang sehingga karyawan tidak bisa melakukan proses dengan baik. Penilaian ketidaksesuaian untuk bangunan dan fasilitas industri dapat dilihat pada Tabel 2.



Gambar 2. Bangunan dan fasilitas

Bangunan dan fasilitas ruang produksi dari IKM sederhana dan seadanya karena keterbatasan modal usaha.

Tabel 2. Penilaian ketidaksesuaian aspek bangunan dan fasilitas

No	Elemen yang diperiksa	Ketidaksesuaian			
		MI	MA	SE	KR
1	Ruang produksi sempit, sukar dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi produk selain pangan		√		
2	Lantai, dinding dan langit-langit tidak terawat, kotor, berdebu atau berlendir			√	
3	Ventilasi, pintu, dan jendela tidak terawat, kotor, dan berdebu			√	

Ket : MI = minor, MA = Mayor, SE = serius, KR= kritis

3. Peralatan Produksi

Peralatan produksi yang dipakai di industri kerupuk yaitu mesin mixing, dandang, box es, tempat pengeringan. Mixing tidak dalam keadaan bersih dan sebagian material dari alat adalah kayu (Gambar 3). Permukaan alat yang kontak dengan bahan seharusnya tidak bercelah, tidak menyerap air, tidak mengelupas dan halus sehingga kayu tidak cocok digunakan. Penempatan peralatan juga tidak sesuai alur produksi sehingga memungkinkan terjadi kontaminasi silang dari bahan baku ke produk jadi. Penelitian penerapan GMP yang dilakukan di IKM menunjukkan bahwa pelaku usaha tidak memahami standar peralatan yang kontak dengan bahan pangan. Penelitian oleh (Herdhiansyah et al., 2021) menunjukkan penggunaan pisau besi untuk perajang pisang pada industri keripik pisang. Begitu juga dengan penelitian yang dilakukan oleh (Ristyanadi & Hidayati, 2012) menunjukkan bahwa pada industri ikan teri, alat yang digunakan berkarat dan desain tata letak peralatan yang tidak mencegah adanya kontaminasi silang. Penilaian ketidaksesuaian untuk peralatan produksi dapat dilihat pada Tabel 3.



Gambar 3. Alat pengaduk adonan kerupuk

Tabel 3. Penilaian ketidaksesuaian aspek peralatan produksi

No	Elemen yang diperiksa	Ketidaksesuaian			
		MI	MA	SE	KR
1	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan berkarat dan kotor			√	
2	Peralatan tidak dipelihara, dalam keadaan kotor dan tidak menjamin efektifnya sanitasi		√		

Ket : MI = minor, MA = Mayor, SE = serius, KR= kritis

4. Suplai air

Air yang digunakan dalam proses produksi kerupuk menggunakan air sumur. Oleh karena itu, masuk dalam katagori baik walaupun air sumur tersebut belum pernah diuji apakah memenuhi standar air bersih. Jumlah air yang tersedia juga cukup untuk proses produksi namun tidak dipisahkan air yang digunakan untuk proses dan air yang digunakan untuk keperluan sehari-hari seperti mandi dan mencuci. Oleh karena itu, tidak ditemukan ketidaksesuaian pada aspek suplai air. Pengujian air untuk mengetahui kualitas mikrobiologis, kimia dan fisik perlu dilakukan secara berkala untuk menjaga keamanan pangan. Penelitian oleh (Masrifah et al., 2015) menunjukkan bahwa kualitas air yang digunakan pada IKM pindang bandeng memenuhi standar kualitas air secara mikrobiologis.

5. Fasilitas dan kegiatan higiene

Fasilitas dan kegiatan higiene meliputi tersedianya tempat cuci tangan, toilet, alat cuci/pembersih, dan kegiatan membersihkan. Kondisi industri krupuk belum begitu memperhatikan fasilitas higiene sehingga semua kegiatan proses produksi masih menjadi satu dengan kegiatan sehari-hari. Oleh karena itu, dari hasil kunjungan dapat diketahui bahwa tidak ada tempat cuci tangan, toilet jadi satu dengan pemilik rumah, dan tidak ada alat cuci khusus untuk alat-alat produksi (Gambar 4). Penelitian oleh (Fitriana & Kurniawan, 2020) menunjukkan bahwa fasilitas sanitasi untuk IKM dodol tidak terpenuhi 100%. Penilaian ketidaksesuaian untuk fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi dapat dilihat pada Tabel 4.



Gambar 4. Tempat pecucian peralatan

Tabel 4. Penilaian ketidaksesuaian aspek fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi

No	Elemen yang diperiksa	Ketidaksesuaian			
		MI	MA	SE	KR
1	Sarana untuk pembersihan/pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan tidak tersedia dan tidak terawat dengan baik		√		
2	Tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan			√	

Ket : MI = minor, MA = Mayor, SE = serius, KR= kritis

6. Kesehatan dan Higiene karyawan

Aspek ini meliputi kesehatan, kebersihan dan kebiasaan karyawan. Diharapkan pada aspek ini adalah karyawan yang memproduksi bahan pangan harus sehat (dengan diperiksa secara berkala kesehatannya dan karyawan yang sakit tidak boleh ikut bekerja), bersih (harus menggunakan pakaian kerja yang lengkap dengan penutup rambut dan masker, menjaga kebersihan tubuh dengan cara mandi dan cuci tangan) dan mempunyai kebiasaan tidak bicara, tidak makan minum, tidak memakai perhiasan selama proses produksi. Penilaian ketidaksesuaian aspek kesehatan dan higiene karyawan dapat dilihat pada Tabel 5. Fasilitas dan Higiene karyawan kurang diperhatikan pada IKM. Penelitian oleh (Fitriana & Kurniawan, 2020; Hanidah et al., 2018; Herdhiansyah et al., 2021) menunjukkan bahwa pelaku usaha IKM kurang memperhatikan kesehatan dan higiene karyawan sehingga tidak tersedia fasilitas dan prosedur kontrol untuk memastikan kesehatan dan higiene karyawan.

Tabel 5. Penilaian aspek kesehatan dan higiene karyawan

No	Elemen yang diperiksa	Ketidaksesuaian			
		MI	MA	SE	KR
1	Karyawan dibagian produksi pangan tidak mengenakan pakaian kerja dan atau mengenakan perhiasan			√	
2	Karyawan tidak mencuci tangan dengan bersih sewaktu memulai mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah, atau bahan/alat yang kotor dan sesudah ke luar dari toilet/jamban				√

3 Tidak ada penanggungjawab higiene karyawan

√

Ket : MI = minor, MA = Mayor, SE = serius, KR= kritis

7. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi

Aspek ini meliputi pemeliharaan dan pembersihan, prosedur pembersihan dan sanitasi, program higiene dan sanitasi, program pengendalian hama, mencegah masuknya hama, pemberantasan hama dan penanganan sampah. Program higiene dan sanitasi belum dilakukan secara berkala karena proses produksi industri kerupuk ini masih menjadi satu dengan kegiatan sehari-hari sehingga kurang begitu memperhatikan kebersihan dari ruang produksi. Pengendalian hama meliputi kegiatan pencegahan masuknya hama dan pemberantasan hama karena hama memungkinkan terjadinya cemaran biologis yang dapat menurunkan mutu dan keamanan pangan. Kegiatan pencegahan hama di ruang produksi kerupuk tidak bisa dilakukan karena produksi masih dilakukan di ruang terbuka sehingga memungkinkan ada hama (lalat, serangga, tikus) selama proses produksi. Di lingkungan industri, banyak dilihat lalat di ruang produksi, namun tidak ditemukan hewan peliharaan seperti kucing atau ayam disekitar ruang produksi. Kegiatan pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi umumnya tidak diperhatikan di IKM karena keterbatasan modal. Penelitian oleh (Purwasih, 2021) menunjukkan bahwa kegiatan pemeliharaan yang dilakukan di industri oncom hanya kegiatan pengepelan lantai. Begitu juga dengan IKM pengolahan pindang yang tidak memperhatikan kegiatan pemeliharaan dan program hygiene karyawan (Sipahutar et al., 2017). Penilaian ketidaksesuaian untuk Pemeliharaan dan Program higiene karyawan dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Penilaian ketidaksesuaian aspek pemeliharaan dan program higiene karyawan

No	Elemen yang diperiksa	Ketidaksesuaian			
		MI	MA	SE	KR
1	Program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala			√	

8. Penyimpanan

Menurut (BPOM, 2010), penyimpanan bahan baku, bahan pengemas, alat produksi, dan bahan berbahaya harus diberikan terpisah dan diletakkan di ruang yang bersih dan tidak lembab sehingga tidak menyebabkan penurunan mutu produk. Penyimpanan yang dilakukan di kedua industri masih bercampur dengan barang dan bahan lain yang tidak berhubungan dengan proses produksi. Hal tersebut memungkinkan terjadinya kontaminasi silang antara bahan baku dengan produk lain. Namun demikian, penyimpanan produk akhir sudah memenuhi syarat karena disimpan di etalase-etalase toko sehingga tidak memungkinkan terjadinya kontaminasi pada produk akhir. Penyimpanan bahan baku dan produk akhir merupakan hal yang harus diperhatikan dengan serius karena berpotensi sebagai sumber kontaminasi silang. Desain tata letak IKM yang terkadang bergabung dengan rumah menyebabkan sulitnya terjadi pemisahan. Hal tersebut dilihat pada penelitian yang telah dilakukan oleh (Purwasih, 2021; Ristyanadi & Hidayati, 2012; Sipahutar et al., 2017)

9. Pengendalian proses

Industri kerupuk ini masih tergantung pada pemilik sehingga komposisi bahan (terutama bumbu) dan cara produksi krupuk belum dibakukan. Sedangkan untuk spesifikasi bahan baku dan pengemas memenuhi syarat karena tidak menggunakan bahan tambahan pangan yang dilarang dan menggunakan bahan pengemas yang sesuai untuk kerupuk. Bahan pengemas yang digunakan adalah plastik polipropilene (PP) dengan ketebalan 0,8 mm. Pengendalian proses juga kurang memenuhi syarat karena belum ada penetapan kadaluarsa produk

yang dicantumkan pada label. Pengendalian proses sangat penting untuk pengendalian mutu produk. Umumnya industri rumah tangga belum melakukan pengukuran secara baku dan hanya berdasarkan pengalaman. Proses produksi jahe instan yang diteliti oleh (Rezki, 2020) menunjukkan hal yang sama. Pemilik tidak menjelaskan secara detail dan terukur proses pembuatan jahe instan yang dilakukan di perusahaannya. Penilaian ketidaksesuaian untuk pengendalian proses dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Penilaian ketidaksesuaian aspek pengendalian proses

No	Elemen yang diperiksa	Ketidaksesuaian			
		MI	MA	SE	KR
1	IKM tidak mempunyai atau tidak mengikuti bagan alir produksi pangan			√	

Ket : MI = minor, MA = Mayor, SE = serius, KR= kritis

10. Pelabelan Pangan

Label pangan harus mencantumkan nama produk, komposisi bahan, berat bersih, nama dan alamat produsen, dan tanggal kadaluarsa. Label krupuk ikan tidak memenuhi syarat label pangan karena tidak mencantumkan komposisi bahan dan tanggal kadaluarsa (Gambar 5). Pencantuman tanggal kadaluarsa pada produk mempengaruhi keputusan konsumen untuk memilih produk dan juga sebagai pengendalian mutu produk (Albab Al Umar et al., 2021). Penilaian ketidaksesuaian untuk Pelabelan Pangan dapat dilihat pada Tabel 8.



Gambar 5. Label di Kemasan kerupuk

Tabel 8. Penilaian ketidaksesuaian aspek pelabelan pangan

No	Elemen yang diperiksa	Ketidaksesuaian			
		MI	MA	SE	KR
1	Label pangan tidak mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih, nama dan alamat IKM, masa kadaluarsa, kode produksi dan nomor P-IRT				√

Ket : MI = minor, MA = Mayor, SE = serius, KR= kritis

11. Pengawasan oleh penanggung jawab

Aspek ini berkaitan dengan bagaimana pengawasan yang dilakukan selama proses produksi. Dari kunjungan dapat diambil kesimpulan bahwa ada tindakan pengawasan yang dilakukan oleh anak dan pemilik usaha kerupuk terhadap proses produksi. Pengawasan seharusnya dilakukan untuk mengawasi bahan baku dan proses produksi apakah sudah berjalan sesuai standar higienitas dan sanitasi. Oleh karena itu, seharusnya penanggung jawab harus paham tentang prinsip-prinsip higienitas dan sanitasi dalam proses pengolahan bahan pangan.

12. Penarikan Produk.

Penarikan produk pangan adalah tindakan menghentikan peredaran pangan karena diduga sebagai penyebab timbulnya penyakit/keracunan pangan atau karena tidak memenuhi persyaratan/perundang-undangan di bidang pangan. Kedua industri kerupuk ini belum pernah melakukan penarikan produk karena hanya produk yang masih bagus yang dijual, sedangkan produk yang rusak tidak dijual bahkan dibuang.

13. Pencatatan dan dokumentasi

Pencatatan dan dokumentasi meliputi pencatatan penerimaan bahan baku dan produk jadi. Dari hasil wawancara yang dilakukan, pemilik produksi belum melakukan pencatatan terhadap kegiatan produksi yang dilakukan. Untuk kerupuk super jumbo, sudah melakukan pencatatan sederhana tentang pemasukan bahan baku dan pengeluaran bahan baku namun belum mencatat secara detail bagaimana keluar masuknya barang dan kode produksi kerupuk. Penilaian ketidaksesuaian untuk Pencatatan dan Dokumentasi dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Penilaian aspek pencatatan dan dokumentasi

No	Elemen yang diperiksa	Ketidaksesuaian			
		MI	MA	SE	KR
1	IKM tidak memiliki dokumen produksi			√	
2	Dokumen produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan tidak disimpan selama 2 kali umur simpan produk		√		

Ket : MI = minor, MA = Mayor, SE = serius, KR= kritis

14. Pelatihan Karyawan

Pimpinan dan karyawan IKM harus mempunyai pengetahuan dasar mengenai prinsip-prinsip dan praktek higiene dan sanitasi pangan serta proses pengolahan pangan yang ditanganinya agar mampu mendeteksi resiko yang mungkin terjadi dan bila perlu mampu memperbaiki penyimpangan yang terjadi serta dapat memproduksi pangan yang bermutu dan aman. Kedua industri kerupuk ini, belum pernah melaksanakan pelatihan karyawan tentang standar sanitasi dan higiene. Oleh karena itu, harus segera dilakukan program pelatihan karyawan tentang CPPB-IRT sehingga kerupuk yang dihasilkan lebih aman dan bermutu.

15. Penentuan Level IKM

Berdasarkan penilaian ke-14 aspek CPPB IKM maka dapat ditentukan level IKM berdasarkan jumlah ketidaksesuaian yang ditemukan (Tabel 10). Berdasar Tabel 10, maka level industri kerupuk masih level IV

karena mempunyai ketidaksesuaian kritis lebih dari 1 dan ketidaksesuaian serius lebih dari 5. Ketidaksesuaian kritis yang ditemukan yaitu: kebiasaan karyawan yang tidak mencuci bersih tangan serta label pangan yang tidak mencantumkan komposisi dan kadaluarsa produk. Sedangkan ketidaksesuaian serius yang ditemukan yaitu lokasi, lantai dan bangunan yang kotor dan berdebu, peralatan yang kontak dengan bahan kotor dan tidak dibersihkan, tidak tersedia sarana cuci tangan beserta sabunnya, tidak menggunakan baju kerja, program higiene tidak dilaksanakan, tidak memiliki dokumen produksi, dan tidak memiliki bagan alir produksi.

Tabel 10. Level IKM berdasarkan jumlah ketidaksesuaian

Level IKMP	Jumlah ketidaksesuaian			
	Minor	Mayor	Serius	Kritis
I	1	1	0	0
II	1	2-3	0	0
III	NA	≥ 4	1-4	0
IV	NA	NA	≥ 5	≥ 1

Ket : NA = tidak relevan

Penelitian oleh (Latif et al., 2017) menunjukkan hasil yang sama bahwa tingkat penerapan GMP untuk industri rumah tangga abon ikan mendapatkan level 4 karena ditemukan adanya ketidaksesuaian serius dan mayor. Penelitian yang dilakukan oleh (Masrifah et al., 2015) tentang penerapan GMP di produk ikan pindang di Bogor menunjukkan bahwa ditemukannya 4 minor, 2 mayor, dan 1 serius sehingga masuk level III. Hasil penelitian penerapan GMP di IKM menunjukkan bahwa penerapan GMP di level IKM masih rendah. Oleh karena itu perlu dilakukan proses pendampingan terhadap pelaksanaan GMP di IKM. Penelitian oleh (Hanidah et al., 2018) menunjukkan bahwa pendampingan pada IKM sistik ebi dapat memperbaiki tingkat penerapan GMP di industri tersebut sehingga mendapatkan P-IRT. Beberapa industri yang skala lebih besar menunjukkan bahwa penerapan GMP lebih baik seperti penelitian yang dilakukan oleh Nurdiansyah (2010) tentang penerapan GMP di yogurt drink. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan GMP sudah sesuai dengan peraturan Cara Produksi makanan yang Baik.

KESIMPULAN

Berdasarkan penilaian yang dilakukan maka dapat diambil kesimpulan bahwa kedua industri kerupuk masih berada pada level IV sehingga perlu segera dilakukan perbaikan proses secara keseluruhan untuk dapat meningkatkan levelnya menjadi Level 1 atau level 2. Rekomendasi yang bisa dilakukan adalah memberikan pelatihan tentang GMP dan SSOP sehingga pemilik usaha mempunyai kesadaran dan pemahaman untuk melakukan perbaikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Albab Al Umar, A. U., Mustofa, M. T. L., Fitria, D., Jannah, A. M., & Arinta, Y. N. (2021). Pengaruh Label Halal dan Tanggal Kadaluarsa Terhadap Keputusan Pembelian Produk Sidomuncul. *Jesya (Jurnal Ekonomi & Ekonomi Syariah)*, 4(1), 641–647. <https://doi.org/10.36778/jesya.v4i1.348>
- BPOM. (2010). *Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan, 1–16.
- Fitriana, R., & Kurniawan, W. (2020). Pengendalian Kualitas Pangan Dengan Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Proses Produksi Dodol Betawi (Studi Kasus Ukm Mc). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(1), 110–127. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.1.110>

- Hanidah, I., Mulyono, A. T., Andoyo, R., Mardawati, E., & Huda, S. (2018). Penerapan Good Manufacturing Practices Pada Produksi Sistik Ebi Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk Olahan Ikan di Pesisir Eretan - Indramayu. *Agricore: Jurnal Agribisnis Dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*, 3(1). <https://doi.org/10.24198/agricore.v3i1.17585>
- Herdhiansyah, D., Gustina, Patadjai, A. B., & Asriani. (2021). KAJIAN PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) PADA PENGOLAHAN KERIPIK PISANG. *Agrointek*, 15(3), 845–853.
- Latif, R., Dirpan, A., & Indriani, S. (2017). The Status of Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) Shredded Fish Production in UMKM Az-Zahrah, Makassar. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 101(1), 3–9. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/101/1/012040>
- Masrifah, E., Noorachmat, B. P., & Sukmawati, A. (2015). Kesesuaian Penerapan Manajemen Mutu Ikan Pindan Bandeng (*Chanos chanos*) Terhadap Standar Nasional Indonesia. *Manajemen IKM*, 10(2), 163–172. <https://doi.org/10.29244/mikm.10.2.163-172>
- Purwasih, R. (2021). Implementasi Aspek GMP, SSOP, dan Sistem HACCP Pada UMKM Oncom Dawuan. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1), 69–79.
- Rezki, R. (2020). Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Minuman Tradisional di Desa Mekarharja (Evaluation of the Application of CPPB-IRT in Traditional Beverages Home Industry in Mekarharja Village). *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 2(1), 28–33.
- Ristyanadi, B., & Hidayati, D. (2012). Kajian Penerapan Good Manufacturing Practice (Gmp) Di Industri Rajungan Pt. Kelola Mina Laut Madura. *Agrointek*, 6(1), 55–64. <https://journal.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/view/1954>
- Sipahutar, Y. H., Masengi, S., & Wenang, V. (2017). Kajian Penerapan Good Manufacturing Practise dan Sanitation Standar Operation Proce-dure pada Produk Pindang Air Garam Ikan Tongkol TONGKOL (*Euthynnus affinis*) dalam uapaya meningkatkan Keamanan Pangan di Kabupaten kendal, Jawa Tengah. *Prosiding Simposium Nasional Ikan Dan Perikanan, Masyarakat Iktiologi Indonesia*, 2017, 1063–1075.