

Penerapan Good Manufacturing Practice Pada UMKM Bakery dan Cookies Melalui Revitalisasi Prosedur Sanitasi

Diterima: 26 Juni 2024

Direview: 20 Juli 2024

Disetujui: 12 Agustus 2024

Atik Wahyuni^{1*}, Rahmah Utami Budiandari², Lukman Hudi³

Universitas Muhammadiyah Sidoarjo¹²³

E-mail: atikwahyuni@umsida.ac.id

ABSTRAK

Penerapan GMP ini seringkali diabaikan penerapannya oleh industri, oleh sebab itu pemerintah membuat peraturan dalam surat kementerian kesehatan RI No.23/MEN.KES/SKJ/1978, dimana dalam peraturan tersebut dijelaskan tentang pedoman ataupun cara memproduksi makanan dan minuman yang baik dan benar. Somwang et al. (2013), menyatakan aspek GMP dalam penanganan makanan terdiri dari pekerja, produksi makanan, pemeliharaan, bangunan dan fasilitas, peralatan, dan sanitasi. Fasilitas pembersihan lingkungan, bangunan dan pencucian peralatan pada pembuatan bakery and cookies ini minimal harus tersedia alat seperti sapu, sikat, pel dan kain lap, dilengkapi tempat sampah yang tertutup serta tempat pencucian standar industri makanan. Permasalahan mitra UMKM bakery and cookies di desa Sumorame kabupaten Sidoarjo ini adalah belum adanya peralatan pembersihan yang memadai baik itu untuk pembersihan peralatan memasak dan juga peralatan pembersihan lokasi sekitar produksi dan Tempat pembersihan belum memenuhi *Good Manufacturing Practice*, hal ini dapat dilihat dari area *kitchen sink* yang masih menggunakan bak plastik (ember) yang di tambahkan kran dan tidak ada pipa saluran pembuangan. Adapun hasil dari dilakukannya pengabdian ini adalah berupa penyediaan alat *kitchen sink* untuk pembersihan peralatan serta tersedianya standar operasional prosedur untuk pembersihan peralatan.

Kata kunci : Good Manufacturing Proses, sanitasi, UMKM

ABSTRACT

The implementation of GMP is often ignored by industry, therefore the government has made regulations in the Republic of Indonesia Ministry of Health letter Number 23/MEN.KES/SKJ/1978, where the regulations explain the guidelines or how to produce good and correct food and drinks. Somwang et al. (2013), states that the GMP aspect in food handling consists of workers, food production, maintenance, buildings and facilities, equipment, and sanitation. Facilities for cleaning the environment, buildings and washing equipment in the manufacture of bakeries and cookies must at least provide tools such as brooms, brushes, mops and rags, equipped with closed trash cans and food industry standard washing areas. The problem with the bakery and cookies MSME partners in Sumorame village, Sidoarjo district, is that there is no adequate cleaning equipment, both for cleaning cooking equipment and also equipment for cleaning locations around production and the cleaning place does not meet Good Manufacturing Practice, this can be seen from the kitchen sink area. still using a plastic tub (bucket) with a faucet added and no drain pipe. The results of this service are the provision of kitchen sinks for cleaning equipment and the availability of standard operational procedures for cleaning equipment.

Keywords: Good Manufacturing Proses, Sanitation, UMKM

PENDAHULUAN

Good Manufacturing Practice adalah salah satu bentuk tanggung jawab bisnis yang bergerak di industri pangan atau kuliner kepada konsumennya. Mereka harus memastikan bahwa bisnisnya sudah menerapkan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dalam segala aspek atau komponen yang terkait dengan proses produksi makanannya, sehingga dapat menghasilkan pangan yang layak, bermutu, aman dikonsumsi dan sesuai dengan tuntutan konsumen. Penerapan GMP ini seringkali diabaikan penerapannya oleh industri, oleh sebab itu pemerintah membuat peraturan dalam surat kementerian kesehatan RI No.23/MEN.KES/SKJ/1978, dimana dalam peraturan tersebut dijelaskan tentang pedoman ataupun cara memproduksi makanan dan minuman yang baik dan benar.

Somwang et al. (2013), menyatakan aspek GMP dalam penanganan makanan terdiri dari pekerja, produksi makanan, pemeliharaan, bangunan dan fasilitas, peralatan, dan sanitasi. Fasilitas pembersihan lingkungan, bangunan dan pencucian peralatan pada pembuatan bakery and cookies ini minimal harus tersedia alat seperti sapu, sikat, pel dan kain lap, dilengkapi tempat sampah yang tertutup serta tempat pencucian standar industri makanan. Selain itu, bahan penolong berupa deterjen dan air bersih yang mengalir perlu dilengkapi air panas. Kontrol lingkungan sangat penting dan berkorelasi terhadap daya saing usaha kecil. Chukwu (2009) menyebutkan bahwa selain kontrol dan perencanaan usaha, kontrol lingkungan ternyata berhubungan erat dengan kinerja perusahaan. Sutton (2010) menyebutkan bahwa kontrol lingkungan yang rutin merupakan aspek penting dalam keberhasilan penerapan GMP dalam suatu usaha. Menurut Dewi (2017), air panas berguna untuk melarutkan sisa-sisa lemak dan untuk tujuan disinfeksi peralatan.

Permasalahan keamanan pangan pada Bakery and cookies dapat timbul karena kurangnya kesadaran pekerja untuk selalu higienis, hewan yang berkeliaran terutama jenis serangga yang ada di sekitar area produksi sehingga Bakery and cookies dapat tercemar mikroba, adanya debu, asap atau rambut dan penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang tidak sesuai dengan persyaratan batas maksimum. Semua hal tersebut dapat terjadi, namun juga dapat dikendalikan dengan cara pengolahan yang baik.

Untuk itu perlu adanya pendampingan bagi UMKM bakery and cookies dalam penerapan Good Manufacturing Practice supaya produk yang dihasilkan memberikan rasa aman bagi konsumen dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Saat ini UMKM bakery and cookies ini mempunyai 5 karyawan

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra dilakukan dengan tahapan atau langkah- langkah sebagai berikut:

1. Mitra UMKM *Bakery and cookies* ini bergerak di bidang ekonomi produktif, maka metode pelaksanaan kegiatan terkait dengan 2 (dua) bidang permasalahan ini dilakukan untuk:
 - a. Permasalahan dalam bidang produksi.

Belum adanya jaminan bahwa hasil produksi *bakery and cookies* nya higienis, hal ini disebabkan belum tersedianya sanitasi yang baik. Akibat permasalahan ini menimbulkan daya tarik hewan yang membawa kotoran bibit penyakit menempel di hasil produksi. Untuk itu di tahap awal dilakukan survey kondisi eksisting tempat produksi yang selanjutnya di buat **desain sanitasi yang baik dan pemasangan kitchen sink**.
 - b. Permasalahan dalam bidang manajemen.

Belum adanya SOP untuk penanganan pembersihan peralatan yang digunakan dan SOP pembersihan lingkungan produksi, untuk itu solusi dari permasalahan ini adalah dengan **membuatkan SOP** yang selanjutnya di sosialisasikan kepada seluruh pekerja yang terlibat dalam produksi *bakery and cookies*.
2. Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program ini adalah kesediaan mitra UMKM untuk memberikan informasi yang jelas mengenai proses produksi yang selama ini dilakukan, hal ini akan mempermudah dalam membuat SOP yang dapat dilaksanakan oleh semua pekerja. Mitra UMKM juga bersedia meluangkan waktu untuk melakukan dan mengimplementasikan SOP yang sudah dibuat dan juga melaksanakan hasil dari desain sanitasi.

PEMBAHASAN

1. Profile UMKM *Bakery and cookies* desa Sumorame, Kabupaten Sidoarjo.

Bakery and cookies yang dihasilkan oleh UMKM saat ini berupa makanan ringan, kue tradisional dan juga minuman, kapasitas produksi UMKM per hari dapat dilihat pada table berikut.

Tabel 1. Hasil produksi makanan/minuman

No	Jenis makanan/minuman	Produksi/hari
1	Pudot/puding sedot	50 pc
2	Paste basah	150 pc
3	Onde-onde ketawa	100 pc
4	Stick keju	100 bungkus
5	Kue Lumpur	200-250 pc

2. Kondisi tempat produksi

Kondisi tempat produksi pada UMKM *Bakery and cookies* saat ini masih menjadi satu dengan dapur rumah tangga. Kedepannya diperlukan suatu tempat produksi khusus untuk lebih menjaga kualitas produksi serta memudahkan penyimpanan produk dan bahan baku. Kondisi eksisting tempat produksi dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 1. Tempat produksi

3. Kondisi tempat pembersihan peralatan memasak

Tidak jauh berbeda dengan tempat produksi, kondisi tempat pembersihan juga masih menjadi satu dan bercampur dengan peralatan pembersihan aktivitas rumah tangga yang lain.



Gambar 2. Kondisi tempat pembersihan peralatan

4. Perbaikan tempat pembersihan

Dalam pengabdian ini diawali dari perbaikan area pembersihan peralatan dengan menambahkan *kitchen sink* dan direncanakan menempatkan lemari khusus untuk penyimpanan peralatan setelah di bersihkan sesuai dengan fungsi alatnya. Letak tempat penyimpanan ini tidak boleh jauh dari tempat produksi untuk memudahkan pengambilan alat.

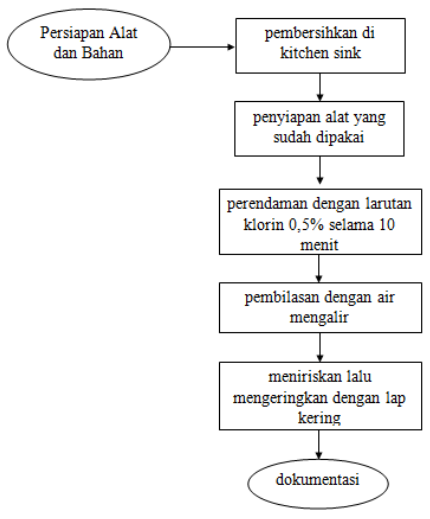


Gambar 3. Pemasangan kitchen sink

5. Standar operasional prosedur

Pembuatan Standar operasional prosedur (SOP) pembersihan peralatan sebagai acuan dalam proses pembersihan juga disosialisasikan kepada UMKM *Bakery and cookies* di desa Sumorame, hal ini dilakukan supaya pelaku UMKM juga memahami dengan benar proses pembersihan yang baik sehingga produk makanan dan minumannya dijamin sehat dan berkualitas .

Tabel 2. Standar Operasional Prosedur Sanitasi Peralatan Produksi

Pengertian	Sanitasi peralatan produksi yaitu upaya pembersihan alat produksi sebelum dan setelah proses produksi, serta menginaktivasi mikroorganisme yang dilakukan melalui proses fisik dan kimia
Tujuan	Sebagai pedoman pelaku UMKM dalam pelaksanaan sanitasi peralatan produksi harus mengikuti langkah-langkah yang tertuang dalam standar prosedur kerja
Referensi	Buku Saku Pengawasan Higiene Sanitasi Pangan Berbasis Resiko yang dipublikasi oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
Prosedur	<p>Alat dan Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Detergen • Sikat halus • Lap kering • Larutan desinfektan • Air mengalir ‘ • Spons • Kitchen sink
Langkah-Langkah	<ol style="list-style-type: none"> 1. melakukan proses pembersihan di kitchen sink 2. menyiapkan alat yang sudah dipakai dengan direndam klorin (larutan desinfektan) 0,5% selama 10 menit 3. membersihkan peralatan dengan sabun dan disikat sampai bersih 4. membilas dengan air mengalir hingga bersih 5. mengangkat alat yang sudah ditiriskan 6. mengeringkan dengan lap kering 7. alat yang sudah disanitasi digunakan dan disimpan dalam wadah tertentu sebelum digunakan
Bagan Alir	 <pre> graph TD A([Persiapan Alat dan Bahan]) --> B[pembersihan di kitchen sink] B --> C[menyiapkan alat yang sudah dipakai] C --> D[perendaman dengan larutan klorin 0,5% selama 10 menit] D --> E[pembilasan dengan air mengalir] E --> F[meniriskan lalu mengeringkan dengan lap kering] F --> G([dokumentasi]) </pre>
Hal-Hal yang Perlu diperhatikan	<ul style="list-style-type: none"> - konsentrasi laurtan desinfektan yang akan digunakan - penyimpanan alat yang dapat disimpan hingga akan digunakan kembali

KESIMPULAN

1. Tempat produksi perlu dijaga kebersihannya terutama dari hewan pengerat dan serangga.
2. Proses sanitasi dan penyimpanan peralatan memasak masih seadanya dan jauh dari stndart *Good Manufacturing Practice* (GMP).

DAFTAR PUSTAKA

Dewanti,R.Hariyadi (2017), HACCP (Hazard Analisis Critical Control Point), Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.

Somwang,C., Charoenchaichana, P., Polmade, M (2013). The Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) System in the Poultry Industry: A case study of the hatchery in Saha Farms Co., Ltd, Thailand. *International Journal of Humanities and Management Sciences (IJHMS)*, 1(1): 2320–4044.

Chukwu, O. 2009. Impacts Of Food Processing Industry On Some Environmental Health And Safety Factors. *Caspian Journal of Environmental Sciences*, 7 (1): 37-44.

Sutton, S. 2010. The Environmental Monitoring Program in A GMP Environment. *Journal of GXP Compliance*, 14 (3): 22-30.