

ISNAENI NURRADIANTIKA NRP. 14.03.3.1.1.00045. Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) Pada Produksi Teri Nasi Pamekasan (Studi Kasus Ud. Dharma Laut). Di bawah bimbingan **Millatul Ulya, S. TP., MT** dan **Dr. Ir. H. Asfan, MP.**

ABSTRAK

Good Manufacturing Practice (GMP) adalah salah satu penerapan aktivitas pengendalian mutu yang dapat menghasilkan produk yang berkualitas dan mengurangi resiko food safety problems dengan melakukan kegiatan-kegiatan pengendalian yang baik, seperti memperhatikan hygiene karyawan, training, cleaning, dan sanitasi yang efektif. Prinsip dasar dari GMP adalah bahwa mutu dibangun di dalam produk, dan tidak hanya diuji pada produk akhir saja. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui tingkat penerapan GMP pengolahan ikan teri nasi di UD. Dharma Laut dan menyusun dokumen manual Good Manufacturing Practises (GMP) industri UD. Dharma Laut. Hasil penelitian penerapan GMP yang dilakukan pada UD. Dharma Laut yaitu : UD. tersebut awalnya termasuk kedalam IRTTP level 4 setelah melakukan perbaikan maka UD. Dharma Laut masuk kedalam IRTTP level I yakni harus melakukan audit internal (proses memeriksa atau meninjau dengan standart yang ada) / pengawasan dengan frekuensi minimal 1 (satu) kali dalam 2 (dua) bulan. Serta untuk dokumen manual GMP terdiri atas 14 aspek GMP dan program GMP yang dilakukan untuk perusahaan.

Kata Kunci : GMP, Teri Nasi, UD. Dharma Laut

DAFTAR ISI

COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
RIWAYAT HIDUP.....	iv
PERNYATAAN KEASLIAAN KARYA ILMIAH	Error! Bookmark not defined.
DEDIKASI.....	vi
KATA PENGANTAR	viii
ABSTRAK	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Good Manufacturing Practices (GMP)	4
2.2 Teri Nasi.....	13
III. METODE PENELITIAN.....	15
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	15
3.2 Tahapan Penelitian.....	15
3.2.1 Survei Pendahuluan	15
3.2.2 Studi Pustaka	16
3.2.3 Identifikasi Masalah dan Penetapan Tujuan	16
3.2.4 Pengumpulan data.....	16
3.2.5 Pengolahan Data dan Penyusunan Dokumen	17
3.2.6 Validasi dan Rekomendasi bagi UD. Dharma Laut.....	18
3.2.7 Penilaian Penerapan GMP	18
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	20
4.1 Analisis Penerapan GMP (Good Manufacturing Practices).....	20

4.1.1	Lokasi dan Lingkungan Produksi	20
4.1.2	Bangunan dan Tata Letak serta Fasilitas	21
4.1.3	Peralatan Produksi	23
4.1.4	Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air.....	23
4.1.5	Fasilitas, Kegiatan Higiene dan Sanitasi.....	24
4.1.6	Kesehatan dan Higiene Karyawan.....	25
4.1.7	Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi	27
4.1.8	Penyimpanan.....	28
4.1.9	Pengendalian Proses	29
4.1. 10	Pelabelan Pangan	29
4.1.11	Pengawasan oleh Penanggung Jawab	30
4.1.12	Penarikan Produk.....	30
4.1.13	Pencatatan dan Dokumentasi	31
4.1.14	Pelatihan Karyawan	32
4.2	Dokumen <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) di UD. Dharma Laut.....	33
4.2.1	Lokasi dan Lingkungan Produksi	35
4.2.2	Bangunan dan Tata Letak serta Fasilitas	37
4.2.3	Peralatan Produksi	42
4.2.4	Suplai Air Atau Sarana Penyediaan Air.....	44
4.2.5	Fasilitas, Kegiatan Higiene dan Sanitasi.....	45
4.2.6	Kesehatan dan Higiene Karyawan	48
4.2.7	Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi	51
4.2.8	Penyimpanan.....	54
4.2.9	Pengendalian Proses	56
4.2.10	Pelabelan Pangan	60
4.2.11	Pengawasan Oleh Penanggung Jawab	62
4.2.12	Penarikan Produk.....	64
4.2.13	Pencatatan dan Dokumentasi	66
4.2.14	Pelatihan Karyawan	68
V.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	70
5.1	Kesimpulan	70
5.2	Saran	70
	DAFTAR PUSTAKA	71
	LAMPIRAN.....	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Contoh Cara Penyusunan Dokumen GMP Manual	17
Gambar 3.2 Diagram Alir Pelaksanaan Penelitian.....	19
Gambar 4.1 Proses <i>Sizing</i>	93
Gambar 4.2 Lokasi dan Lingkungan UD. Dharma Laut	93
Gambar 4.3 Denah Bangunan dan Tata Letak Pos Timbang UD. Dharma Laut di Desa Padelegan Kecamatan Pademawu Kabupaten Pamekasan	93
Gambar 4.4 Denah Gedung Produksi Teri Nasi UD. Dharma Laut di Desa Tanjung Kecamatan Pademawu Kabupaten Pamekasan	94
Gambar 4.5 Ventilasi Ruang Produksi Penyortiran Ikan Teri Nasi	95
Gambar 4.6 Pintu Ruang Produksi Pernyortiran Ikan Teri Nasi	95
Gambar 4.7 Timbangan Bahan Baku Ikan Teri Nasi	96
Gambar 4.8 Timbangan Analitik Setelah Proses Sortasi	96
Gambar 4.9 Timbangan Analitik Pengemasan	96
Gambar 4.10 Bak Penampungan	97
Gambar 4.11 Wadah Cuci / Tiris dan Perebusan	97
Gambar 4.12 Keranjang Rataan	97
Gambar 4.13 Basket (Keranjang 3)	98
Gambar 4.14 Centong / Alat Pengaduk	98
Gambar 4.15 Mesin Perebus Ikan Teri	98
Gambar 4.16 Meja Tiris	99
Gambar 4.17 Snoko / Sraksak ...	99
Gambar 4.18 <i>Cold Storage</i>	99
Gambar 4.19 Kereta Dorong	100
Gambar 4.20 Kardus Kemasan Ikan Teri	100
Gambar 4.21 Plastik Kemasan Ikan Teri Nasi	100
Gambar 4.22 Tampah	100
Gambar 4.23 Ayakan	101
Gambar 4.24 Stempel	101

Gambar 4.25 Selotip	102
Gambar 4.26 Mesin <i>Press</i>	102
Gambar 4.27 Sekrup	102
Gambar 4.28 Sumur Serapan Air Laut	102
Gambar 4.29 Sapu dan Cikrak	103
Gambar 4.30 Karyawan UD. Dharma Laut	103
Gambar 4.31 Limbah Teri Nasi	103
Gambar 4.32 Proses Penyortiran Secara Manual	104
Gambar 4.33 Produk Jadi Teri Nasi UD. Dharma Laut	104
Gambar 4.34 Label UD. Dharma Laut untuk Produk Teri Nasi Siap Saji	104
Gambar 4.35 Bahan Baku Teri Nasi Basah	105
Gambar 4.36 Buku Pencatatan dan Dokumentasi UD. Dharma Laut	105
Gambar 4.37 Kegiatan Penyortiran yang Dilakukan oleh Karyawan	105

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Dokumen GMP di Amerika Serikat	12
Tabel 4. 31	Ketidaksesuaian yang terdapat di UD. Dharma Laut tentang “Kesehatan dan Higiene Karyawan”	26
Tabel 4.1	Penilaian Tentang Aspek GMP di UD. Dharma Laut Pamekasan	83

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Laporan Ketidaksesuaian Penerapan CCPOB / GMP (Sebelum Adanya Tindakan Koreksi)	74
Lampiran 2. Laporan Tindakan Koreksi Penerapan CPPOB / GMP	77
Lampiran 3. Laporan Ketidaksesuaian Penerapan CCPOB / GMP	79
Lampiran 4. Susunan Tim <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)	80
Lampiran 5. Formulir Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga di UD. Dharma Laut Pademawu	80
Lampiran 6. Sertifikasi Kompetensi GMP (<i>Good Manufacturing Practices</i>) Peneliti	81