

Syahrin Banu Zahra R, 07.03.311.00032. Kajian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Produk Tahu Di Koperasi UD. Sumber Jaya Surabaya. Di bawah Bimbingan Darimiyya Hidayati, SPT., MP dan Supriyanto,STP ., MP

ABSTRAK

Tahu adalah salah satu jenis makanan yang terbuat dari kedelai dan merupakan pekatan protein dalam keadaan basah. .Penanganan yang kurang tepat akan mengakibatkan produk tahu banyak kehilangan kandungan protein penting serta rentan kontaminasi. Keamanan pangan dan mutu pangan yang menjadi tuntutan konsumen adalah hal yang harus diwujudkan oleh setiap produsen. GMP adalah salah satu hal yang dapat mewujudkan tuntutan konsumen tentang keamanan pangan dan mutu pangan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengkaji tingkat penerapan GMP pada produk tahu di UD Sumber Jaya Surabaya. Metode penelitian yang digunakan adalah observasi lapang, interview, serta study literatur. Penilaian dilakukan terhadap 13 unsur yang ditetapkan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), yaitu lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan kegiatan higine dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan dan higiene karyawan, pengendalian proses, label pangan, penyimpanan, manajemen pengawasan, pencatatan dan dokumentasi, serta pelatihan karyawan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan GMP di UD Sumber Jaya Surabaya masih cukup. Oleh karena itu,perlu adanya perbaikan pada setiap unsur untuk memenuhi kriteria baik.

Kata kunci: Tahu, GMP, UD Sumber Jaya Surabaya

Syahrin Banu Zahra R, 07.03.311.00032. Study the Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) In Tofu In UD Sumber Jaya Surabaya
Advisor: (I) Darimiyya Hidayati, STP., MP (II) Supriyanto, STP., MP

ABSTRACT

Tofu is food made from soybean and lump of protein in wet condition .Unapropriate handling during pasteurization doesn't only decrease some milk nutrient, but also increase contamination susceptibility. The consumer requirement in food safety and good quality was should be fulfilled by producer. Good Manufacturing Practice (GMP) was used to realize these requirements. The purpose of this research is to measure GMP implementation in tofu in UD Sumber Jaya Surabaya. The method of this research were field observation, interview, and literature study. There are threeteen elements of GMP which have been fixed by Food and Drug Administration (BPOM), i.e. enviroment, water supply, buildings and facilities, production equipments, hygiene and sanitation, pest controlling, worker sanitation and healthy, process management, product label, storage system, controlling system, administration and documentation, worker training as well. The result shows that GMP implementation in UD Sumber Jaya get adequate score. So that, it need improvements for each elements.

Keywords:*Tofu, GMP, UD Sumber Jaya*

DAFTAR ISI

I.	PENDAHULUAN	1
	1.1 Latar Belakang	1
	1.2 Rumusan Masalah	2
	1.3 Tujuan	2
	1.4 Manfaat Penelitian	3
II.	TINJAUAN PUSTAKA	4
	2.1 Tahu	4
	2.1.1 Jenis-jenis Tahu	4
	2.2 Proses Produksi Tahu	5
	2.2.1 Penerimaan Bahan Baku	5
	2.2.2 Perendaman	5
	2.2.3 Penggilingan	6
	2.2.4 Perebusan	6
	2.2.5 Penyaringan	6
	2.2.6 Penggumpalan	7
	2.2.7 Pencetakan	7
	2.3 Standar Kualitas Tahu	7
	2.4 Pengendalian Mutu Tahu	9
	2.5 Good Manufacturing Practices	12
III.	METODE PENELITIAN	18
	3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	18
	3.2 Tahapan dan Jadwal Penelitian	18
	3.2.1 Tahapan Pelaksanaan	18
	3.2.2 Jadwal Pelaksanaan	19
	3.3 Metode Pengumpulan Data	19
	3.4 Pengolahan Data	20
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	21
	4.1 Gambaran Umum	21
	4.1.1 Sejarah Perusahaan	21
	4.1.2 Struktur Organisasi Perusahaan	22
	4.1.3 Visi dan Sasaran Perusahaan	22
	4.2 Proses Produksi Tahu	23
	4.3 Analisis Kelayakan GMP	27
	4.3.1 Lingkungan Produksi	27

4.3.2	Bangunan dan Fasilitas	29
4.3.3	Peralatan Produksi	32
4.3.4	Suplai Air	34
4.3.5	Fasilitas dan Kegiatan <i>Hiegene</i> dan Sanitasi	35
4.3.6	Pengendalian Hama	37
4.3.7	Kesehatan dan <i>Hiegene</i> Karyawan	38
4.3.8	Pengendalian Proses	40
4.3.9	Label Pangan	42
4.3.10	Penyimpanan	43
4.3.11	Manajemen Pengawasan	44
4.3.12	Pencatatan dan Dokumentasi	45
4.3.13	Pelatihan Karyawan	46
4.4	Penilaian Kelayakan Penerapan GMP	47
4.5	Kandungan Gizi Tahu UD SUMBER JAYA	49
V.	KESIMPULAN DAN SARAN	50
5.1	Kesimpulan	50
5.2	Saran	50
	DAFTAR PUSTAKA	51
	LAMPIRAN	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tahu	4
Gambar 3.1 Diagram Alir Pelaksana Peneliti.	18
Gambar 4.1 Struktur Organisasi UD Sumber Jaya	22
Gambar 4.2 Diagram Alir Pembuatan Tahu	24
Gambar 4.3 Proses Sortir Kedelai	25
Gambar 4.4 Proses Pencucian Kedelai	25
Gambar 4.5 Proses Perendaman Kedelai	25
Gambar 4.6 Proses Penggilingan	26
Gambar 4.7 Proses Pendidihan	27
Gambar 4.8 Proses Penyaringan	27
Gambar 4.9 Proses Penggumpalan	28
Gambar 4.10 Proses Pencetakan Tahu	28
Gambar 4.11 Kondisi Produksi	29
Gambar 4.12 Ruang Produksi Tahu	31
Gambar 4.13 Tata Letak Ruang Produksi	35
Gambar 4.14 Suplai Air	37
Gambar 4.15 Perlengkapan Kerja Karyawan	41

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Standart Kualitas Tahu	7
Tabel 3.1 Jadwal Pelaksana Penelitian	19
Tabel 4.1 Penilaian Unsur Lingkungan	30
Tabel 4.2 Penilaian Unsur Bangunan Dan Fasilitas	34
Tabel 4.3 Penilaian Unsur Suplai Air	37
Tabel 4.4 Penilaian Unsur <i>Hiegene</i> Dan Sanitasi	39
Tabel 4.5 Penilaian Unsur pengendalian Hama	40
Tabel 4.6 Kesehatan Dan <i>Hiegene</i> Karyawan	42
Tabel 4.7 Penilaian Unsur Pengendalian Proses	44
Tabel 4.8 Penilaian Unsur Penyimpanan	46
Tabel 4.9 Penilaian Unsur Pengawasan	47
Tabel 4.10 Penilaian Unsur Dokumentasi	48
Tabel 4.11 Penilaian Kelayakan GMP	49
Tabel 4.12 Kandungan Gizi Tahu UD Sumber Jaya	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Formulir Pemeriksaan	56
Lampiran 2 Pengisian Formulir Pemeriksaan.....	58
Lampiran 3 Kriteria Penilaian Unsur	60