

PENERAPAN ASPEK GMP (GOOD MANUFACTURING PRACTICES) PADA PRODUK KUE WINGKO
(Studi Kasus di home industry kue wingko merek Dua Kelapa)

Ahmad Zaini¹, Muhammad Fakhry², Iffan Maflahah³
Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian,
Universitas Trunojoyo Madura PO Box 2 Kamal, Jawa Timur
Ahmadzaini280@gmail.com

ABSTRAK

Wingko adalah jenis kue tradisional dan diproduksi dengan skala rumah tangga (home industry) terbuat dari tepung beras ketan, kelapa parut, tepung tapioka, daun pandan, gula pasir, vanili dan garam. GMP adalah salah satu faktor yang penting untuk memenuhi tuntutan konsumen tentang keamanan pangan dan kualitas pangan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui jumlah ketidaksesuaian dengan standar dan mengetahui kelayakan dasar GMP di home industry kue wingko merek Dua Kelapa. Metode penelitian yang digunakan adalah observasi lapang, interview, serta study literatur. Penilaian dilakukan terhadap 14 unsur Cara Memproduksi Makanan yang Baik (CPMB) menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2012 untuk industry rumah tangga, diantaranya: lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi, kesehatan dan hygiene karyawan, pemilihan dan program hygiene dan sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, pelatihan karyawan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan GMP di home industry kue wingko merek Dua Kelapa masuk dalam level IV dengan nilai D yaitu kurang, hal ini karena ditemukannya ketidaksesuaian pada kategori minor terdapat 1 penyimpangan, kategori mayor terdapat 3 penyimpangan, kategori serius terdapat 8 penyimpangan dan pada kategori kritis terdapat 5 penyimpangan.

Kata kunci : Wingko, GMP, home industry kue wingko merek Dua Kelapa.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah segala puji bagi Allah SWT yang telah senantiasa melimpahkan karunia-Nya, rahmat-Nya, hidayah-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan penyusunan skripsi yang berlangsung dari bulan Oktober sampai Februari 2015 secara berkala dengan keadaan sehat wal'afiat tidak kurang suatu apapun.

Skripsi ini disusun dengan upaya yang maksimal dan semangat yang luar biasa dari penulis. Adapun judul Skripsi ini adalah Penerapan Aspek GMP (*Good Manufacturing Practices*) Pada Produk Kue Wingko (Studi Kasus di *home industry* kue wingko merek Dua Kelapa).

Proses penyelesaian skripsi ini penulis tidak lepas dari bantuan berbagai pihak yang ikut mendukung dalam pembuatan laporan ini. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih atas bantuan, bimbingan, dan motivasi yang diberikan selama proses penyusunan skripsi ini kepada :

1. Kedua orang tua saya, bapak H. Sanaji dan ibu Nur Syafa'ah yang senantiasa memberikan semangat, dukungan, motivasi dan membiayai selama proses pembelajaran dan mendoakan yang terbaik buat saya.
2. Bapak Drs. Ir. Slamet Subari, M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
3. Bapak Dr. Moh. Fuad Fauzul M, S.TP, M.Si selaku ketua jurusan program studi Teknologi Industri Pertanian Universitas Trunojoyo Madura serta dosen pembimbing utama yang dengan sabar selalu memberi perhatian, masukan, petunjuk, pengarahan dan saran.
4. Ibu Darimiyya Hidayati, S.TP., MP selaku sekretaris jurusan program studi Teknologi Industri Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
5. Bapak Ir. Muhammad Fakhry, MP dan Ibu Iffan Maflahah, S.TP., M.Si selaku dosen pembimbing skripsi I dan II yang dengan tekun dan sabar membimbing saya serta memberikan pengarahan dan kritik yang membangun.
6. Ibu Milatul Ulya, S.TP., M.T dan Dr. Ir. Abdul Azis Jakfar, M. Tmi selaku dosen penguji saya yang selalu memberi masukan, motivasi dan nasehat pada penulisan sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

7. Seluruh dosen-dosen Teknologi Industri Pertanian Ibu Laila, Ibu Rakhmawati, Ibu Mila, Ibu Umi, Ibu Iffan, Ibu Kanti, Ibu Ratri, Bapak Supri, Bapak Askur, Bapak Cahyo, Bapak Fakhry, Bapak Fajar yang telah mengajarkan ilmunya, mengajarkan hal yang baru dan memberikan semangat kepada saya.
8. Miftakhul Falaq dan Zumrotul Mutoharoh kalian yang terbaik.
9. Agus, Priyanto, Mas'ud, Galuh, Vendra, Jefri, Adi, Arif, Ina, Fani, Yanti, Candy, Sandra, Eva, Zizah, Ria, Silvi atas hari-hari yang penuh dengan canda dan tawa serta motivasi dan dukungannya.
10. Sahabat-sahabat ngopiku Wahib, Amam, Amrul, Wiwit, Didik, Dika, Fuad, yang selalu memberikan semangatnya buat saya, menghibur dan menemani saya selama di madura.
11. Teman-teman TIP angkatan 2010, UKM PSHT Universitas Trunojoyo Madura, Java Revolution.
12. Semua pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.

Tiada yang sempurna di dunia ini selain Allah SWT, dan penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan laporan ini. Meskipun demikian penulis berharap semoga karya tulis ilmiah ini dapat berguna bagi penulis dan pembaca. Untuk itu penyusun mohon kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca.

Bangkalan, 24 Februari 2015

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
RIWAYAT HIDUP	v
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH.....	vi
DEDIKASI.....	vii
ABSTRAK.....	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	2
1.4. Manfaat Penelitian.....	3
1.5. Batasan Masalah.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Deskripsi Wingko	4
2.2. Keamanan Pangan	4
2.3. Mutu	6
2.4. GMP (<i>Good Manufacturing Practices</i>).....	7
III. METODE PENELITIAN	13
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	13
3.2. Tahapan pelaksanaan.....	13
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1. Penilaian Penerapan GMP.....	19
4.2. Analisis Hasil Penilaian GMP Pada Sarana Pengolahan.....	35
4.3. Identifikasi ketidak sesuaian pada UKM wingko babat lamongan dengan standar GMP.....	37

V. PENUTUP	41
5.1. Kesimpulan.....	41
5.2. Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN.....	44

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Aspek-Aspek Pemeriksaan CPMB Menurut BPOM 2012	15
Tabel 3.2. Contoh Hasil Penilaian CPMB Menurut BPOM 2012	16
Tabel 3.3. Penilaian Mutu Sarana Pengolahan Menurut BPOM 2012	17
Tabel 3.4. Formulir Rincian Ketidak Sesuaian Menurut BPOM 2012.....	17
Tabel 4.1. Kondisi Lokasi dan Lingkungan Produksi UKM Wingko Babat Lamongan	20
Tabel 4.2. Kondisi Bangunan dan Fasilitas Produksi di UKM Wingko Babat Lamongan	22
Tabel 4.3. Kondisi Peralatan Produksi di UKM Wingko Babat Lamongan	23
Tabel 4.4. Kondisi Suplai Air atau Sarana Penyediaan Airdi UKM Wingko Babat Lamongan	24
Tabel 4.5. Kondisi Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi di UKM Wingko Babat Lamongan	26
Tabel 4.6. Kondisi Kesehatan dan Higiene Karyawan di UKM Wingko Babat Lamongan	27
Tabel 4.7. Kondisi Pemeliharaan dan Program Sanitasi di UKM Wingko Babat Lamongan	28
Tabel 4.8. Kondisi Penyimpanan di UKM Wingko Babat Lamongan	29
Tabel 4.9. Kondisi Pengendalian Proses Produksi di UKM Wingko Babat Lamongan	31
Tabel 4.10. Kondisi Pelabelan Pangan di UKM Wingko Babat Lamongan....	32
Tabel 4.11. Kondisi Pengawasan oleh Penanggung jawab di UKM Wingko Babat.....	33
Tabel 4.12. Penarikan Produk di UKM Wingko Babat Lamongan	34
Tabel 4.13. Kondisi Pencatatan dan Dokumentasi di UKM Wingko Babat Lamongan	34
Tabel 4.14. Kondisi Pelatihan Karyawan di UKM Wingko Babat Lamongan	35
Tabel 4.15. Hasil Penilaian Penerapan CPMB di UKM Wingko Babat Lamongan	36
Tabel 4.16. Penilaian Mutu Sarana Pengolahan	37

Tabel 4.17. Ketidaksesuaian Kondisi UKM Wingko Babat Lamongan Dengan standar GMP menurut BPOM 2012	37
---	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1. Diagram Alir Tahapan Penelitian.....	13
Gambar 4.1. Lingkungan Produksi	19
Gambar 4.2. Kontruksi Ruangan Produksi	22
Gambar 4.3. Peralatan Produksi.....	24
Gambar 4.4. Suplai Air	25
Gambar 4.5 Pelabelan Pangan	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Formulir Pemeriksaan CPMB	43
Lampiran 2 Identifikasi Ketidaksesuaian CPMB pada Sarana Pengolahan	47