

**PENGAJIAN PENERAPAN GMP PADA UMKM
OLAHAN DAGING BEKU (*FROZEN FOOD*) NUGGET DAN BAKSO
DI KOTA BATU**

SKRIPSI



**Oleh:
ROSYANTI RADA WILLU
2018410025**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADEWI
MALANG
2023**

RINGKASAN

Tujuan GMP untuk menghindari kontaminasi produk olahan daging terutama terkait mikrobiologi. Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa pengkajian penerapan GMP pada UMKM olahan daging beku (*frozen food*) nugget dan bakso diketahui tingkat keparahan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada UMKM industri olahan daging ayam di Kota Batu Dapur Cimul dan Asyifara mendapat nilai keseluruhan 250 dan 251 dengan prosentase nilai penyimpangan sebesar 34% yang berarti termasuk masih berat dalam menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan penyimpangan yang terjadi kurang memenuhi terkait aspek *Good Manufacturing Practices* (GMP). Terdapat beberapa tahapan kunci yang belum terlaksana dengan baik seperti pencegahan kontaminasi silang, pengawasan kondisi kesehatan personil dan menghilangkan hama dari unit pengolahan. Selain itu juga masih banyak standar GMP yang belum terpenuhi, seperti penyimpanan, penjadwalan pembersihan peralatan dan fasilitas sanitari. Manual prosedur belum ada dan manual prosedur masih bersifat lisan

Kata Kunci: Pengkajian Penerapan, GMP dan UMKM

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pada tahun dua ribu dua puluh awalnya dunia telah alami yang namanya pandemi dan telah terjadi perubahan yang begitu besar dan meluas dan juga memberikan dampak pada kehidupan dalam hal gaya hidup dan juga dalam hal konsumsi dari masyarakat yang berada di Indonesia. Keberadaan pemberlakuan akan PSBB dengan kepanjangannya pembatasan akan sosial yang berskala besar memberikan sebab pada banyak aktivitas yang diharuskan untuk dilakukan dirumah dan juga mempunyai dampak serta kebiasaan dalam hal menyajikan makanan yang dilakukan dirumah dan penyiapan makanan yang terbilang beku seperti bakso dan sosis dan juga nugget serta dimsum dan berbagai macam makanan lainnya. Pangan yang dibutuhkan manusia tidak mempunyai keterbatasan dan tidak terlepas dari karbohidrat dan protein dan juga lemak serta mineral, namun kebutuhan akan kualitas dari makanan melalui mutu seharusnya dipenuhi juga. Makanan yang dilakukan penanganan yang tidak mempersoalkan kebersihan dan juga sanitasinya yang terbilang baik, nantinya akan berdampak pada bahaya akan kesehatan yang dialami oleh manusia (Oyeneho dan Hedberg, 2013).

Minat akan makanan yang terbilang beku saat kondisi pandemi memberikan penyebab untuk setiap bidang usaha seperti UMKM melakukan produksi makanan berjenis yang dalam keadaan beku termasuk olahan daging ayam. Produsen salah satunya yang melakukan pengolahan daging ayam yaitu industri makanan yang terdapat di kota Batu. Bidang usaha yang melakukan pengolahan daging ayam tersebut berkategori mikro yang terbilang kecil dalam melakukan produksi dimsum berbentuk makanan beku yang telah dijual di daerah kota Batu dan Kota Malang dan juga Kabupaten Malang khususnya. Berkesesuaian dengan PP nomor delapan puluh enam tahun dua ribu sembilan belas terkait keamanan akan pangan yang terdapat di pasal tiga puluh enam bahwa produk dimsum sebagai olahan daging yang telah dijadikan produk yang telah dilakukan proses secara dilakukan pembekuan dengan estimasi ketahanan akan penyimpanannya melebihi tujuh hari dan diharuskan mempunyai nomor pendaftarannya seperti MD atau ML. Produk yang sudah diolah yang beku seperti daging sapi dan juga ayam yang telah didistribusikan di Indonesia yang nantinya akan masuk dalam jenis pangan berkategori beresiko dalam hal pendaftarannya yang terbilang sedang dan juga kewajibannya mempunyai perizinan yang diedarkan. Selain itu, melalui persaingannya dalam ruang lingkup perindustrian pangan yang mempunyai kemajuan dalam hal persaingan dan juga bersamaan dengan sadarnya masyarakat terkait keamanan akan pangan yang mengalami peningkatan dan juga melakukan tuntutan keberadaan akan jaminan

dalam hal mutu dan juga keamanan dari produk yang dilakukan peredaran yang terdapat di pasar (Ambarsari dan Sarjana, 2008).

Nugget dapat diartikan sebagai produk yang telah diolah yang berbahan dasar daging yang sudah dilakukan restrukturisasi yang telah ditambahkan bahan sebagai pengisi ataupun filternya dan juga bumbunya dan nantinya akan dilakukan pengukusan dan dilakukan pendinginan dan terakhir dicetak sesuai selera. Nugget sebagai produk yang berbentuk pengolahan daging yang sudah dibuat dan menghasilkan daging yang sudah melewati proses penggilingan dan dilakukan percetakan berbentuk potongan empat yang berpersegi dan juga dilakukan lapisan yang terbuat dari tepung yang sudah melewati pemberian akan bumbu. Bakso secara pengertian sebagai makanan yang sangat khas yang terdapat di Indonesia yang terbilang banyak digemari oleh masyarakatnya dan juga sebagai produk makanan yang bertekstur basah dengan bentuknya yang bulat ataupun bentuk lainnya yang didapatkan melalui campurannya akan daging yang berasal dari ternak seperti sapi termasuk ayam dengan kadar akan dagingnya tidak berkurang dari lima puluh persen dan juga terdapat pati ataupun sereal yang dicampur ataupun tidak tambahan dari bahan yang asalnya dari pangan yang sudah diizinkan, bakso sapi juga memiliki kandungannya akan nutrisi yang terbilang cukup dalam hal baiknya dikarenakan dibuat dari bahan dasarnya daging dari ternak sapi berkadar protein yang terbilang tinggi kisaran dua puluh sampai dua puluh dua persen berkadar lemak empat koma delapan persen. Nugget dan juga bakso telah dijadikan produk yang asalnya dari pengolahan makanan yang paling banyak digemari oleh masyarakat dari macam-macam kalangan dan juga konsumsi yang terjadi di masyarakat terbilang semakin meningkat dalam hal makanan yang terbilang siap akan penyajiannya.

Cara dalam melakukan produksi akan pangan yang terbilang baik dapat dimaknai sebagai pedomannya dalam hal memberikan petunjuk melalui aspek keamanan dari pangan untuk diberlakukan di industri rumah tangga dalam hal melakukan produksi akan pangan yang mempunyai mutu dan aman dan juga layak di konsumsi (Varzaka dan Loannis, 2011). Sistem dalam hal pengontrolan akan kualitas dari fasilitas yang nantinya akan dilakukan produksi pangan yang akan menjadi produk termasuk farmasi dalam hal obat-obat tertentu yang sudah sesuai akan kaidahnya ataupun mempunyai kesesuaian akan standar dari higienitasnya dan sanitasi serta keamanan dalam hal konsumsi. Sesuai dengan undang-undang nomor tiga puluh enam tahun dua ribu sembilan terkait kesehatan yang terdapat di pasal seratus sebelas di ayat satu dijelaskan bahwa makanan dan juga minuman yang nantinya digunakan oleh masyarakat diharuskan menerapkannya pada syaratnya dalam hal kesehatan. Tujuan GMP untuk menghindari kontaminasi produk olahan daging terutama terkait mikrobiologi.

GMP yang diterapkan sesuai nilai pada aspek seperti lokasi dan lingkungan dan juga bangunan serta peralatan untuk kebutuhan produksi dan sanitasi dan juga kebersihan karyawannya serta proses dalam hal pengolahannya serta dokumentasi dan pencatatan dan juga bahan kimia dalam sistem penyimpanannya dalam hal ini keterkaitannya dengan sanitiser serta pemberian akan label dan juga yang terakhir penyimpanannya. Hasil yang sudah diperoleh setelah melewati penilaian dalam hal sesuai akan standar ataupun syarat yang berlaku nantinya akan memperoleh sertifikat yang mempunyai masa berlakunya selama tiga tahun selama sarana produksinya mempunyai keterkaitan dalam hal produksi dan juga pemenuhan akan syarat yang tidak menyimpang dari undang-undang yang berlaku yaitu aturan pada BPOM nomor sebelas tahun dua ribu empat belas. GMP sebagai syarat izin yang diberikan untuk peredarannya akan produk sesuai MD oleh BPOM. Sehingga penelitian ini mempunyai tujuan dalam hal tujuannya mengetahui GMP yang diterapkan oleh UMKM olahan daging ayam beku yang berada di kota batu.

Tempat penelitian dilaksanakan di 2 UMKM Industri olahan daging ayam yang bertempat di jalan wukir no 219, Temas san jalan Nurhadi gang 3 no 29E Cangar Bumiaji di Kota Batu, karena mempunyai segmentasi dalam bidang usaha yang terdapat di pasar yang terbilang unik dan dalam pelaksanaannya pada manajemen terbilang sederhana pada besarnya akan pasar yang berubah, dan peningkatan kualitas produk dan layanan yang lebih baik dan kinerja dari UMKM yang terbilang baik dalam hal melakukan produksi dengan hasil dari tenaga kerja yang terbilang produktif dan juga melakukan pemanfaatan akan SDA yang terdapat di sekitar industri yang berskala kecil dan sebagian besarnya memanfaatkan hasil dari industri yang terbilang besar ataupun sejenisnya.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka pada penelitian ini peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Pengkajian Penerapan GMP Pada UMKM Olahan Daging beku (*frozen food*) di Kota Batu”.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengkajian penerapan GMP pada UMKM olahan daging beku (*frozen food*) nugget dan bakso di Kota Batu ?

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengkajian penerapan GMP pada UMKM olahan daging beku (*frozen food*) nugget dan bakso di Kota Batu.

1.4. Manfaat Penelitian

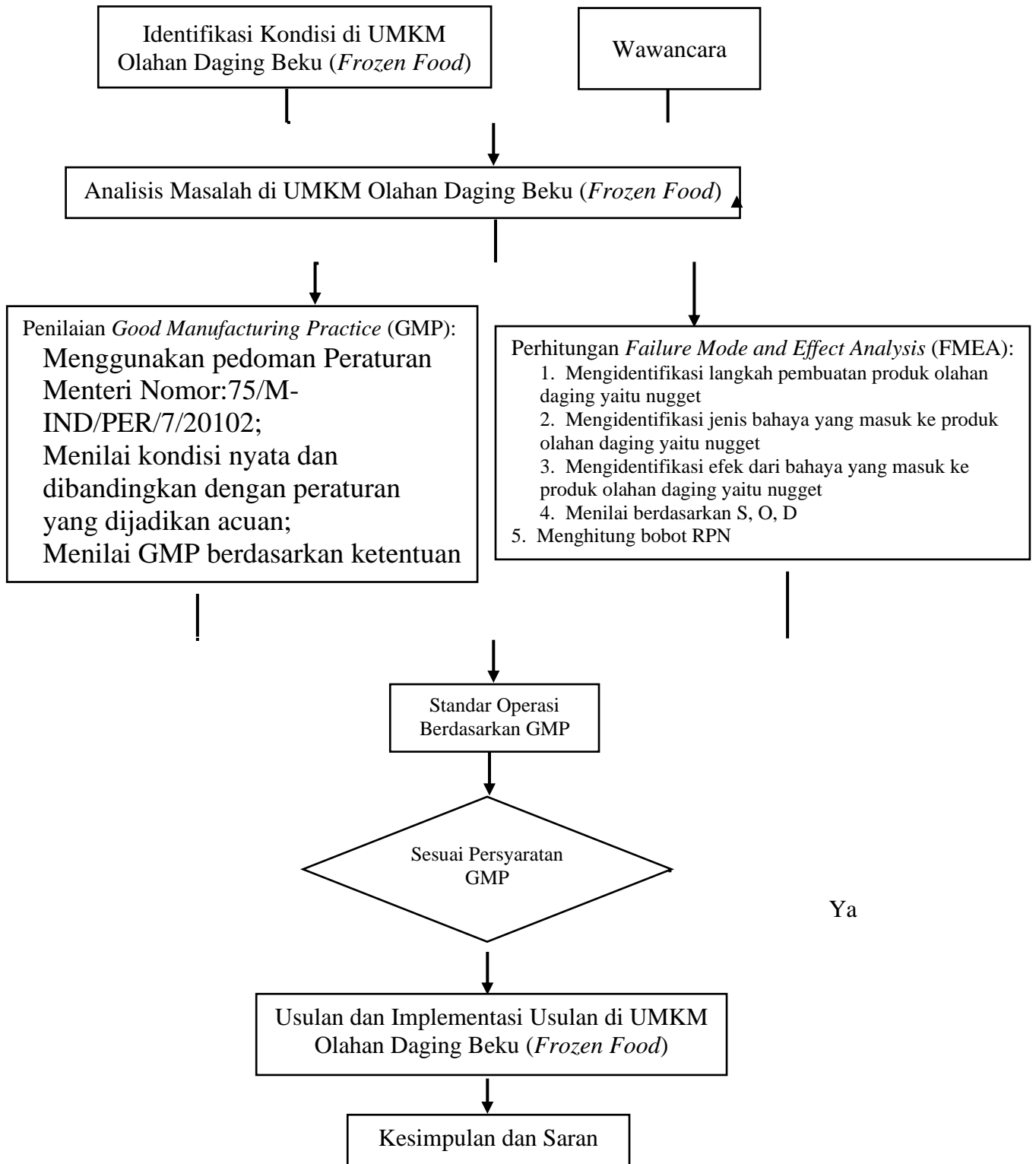
Manfaat penelitiannya yaitu:

1. Bagi UMKM Olahan Daging Beku (*Frozen Food*)
 - Bentuk upaya yang dilakukan dan nantinya dilakukan verifikasi untuk produk dengan bahan dasar daging yang akan diolah khususnya daging ayam.

- Pemberian akan nilai yang menjadi tambahan untuk melakukan pengolahan daging yang terbilang beku (*frozen food*) khususnya daging ayam.
 - Menjadi panduan dalam hal melakukan peningkatan akan kualitasnya dari produk yang nantinya akan diolah di wilayah Kota Batu.
2. Bagi Akademisi
- Memberikan kontribusi dalam hal ilmu pada bidang teknologi terkait pangan.
 - Dapat mengetahui pengkajian penerapan GMP pada UMKM olahan daging beku (*frozen food*) nugget dan bakso.
3. Bagi Pemerintah
- Menjadi informasi yang dijadikan bahan IKM untuk didampingi.
 - Dijadikan landasan dalam hal pemecahan akan masalah yang telah terungkap terkait produk dalam hal mutu yang nantinya diterapkan untuk dijadikan bahan dalam hal mempertimbangkan yang berlaku untuk setiap individu sesuai kebutuhannya termasuk pihak-pihak yang berkepentingan dan juga pemerintah itu sendiri.

1.5. Kerangka Pikir

Kerangka pikir dipakai oleh seorang peneliti tentang pengkajian penerapan GMP pada UMKM olahan daging beku (*frozen food*) nugget dan bakso di Kota Batu sebagai berikut:



Gambar 1. Kerangka Pikir Tentang Pengkajian Penerapan GMP Pada UMKM Olahan Daging Beku (*Frozen Food*) di Kota Batu

1.6. Hipotesis

Diduga pengkajian penerapan GMP pada UMKM olahan daging beku (*frozen food*) nugget dan bakso di Kota Batu dapat meningkatkan kualitas produk olahan daging beku (*frozen food*) nugget dan bakso.

DAFTAR PUSTAKA

- Ade Resalawati. 2011. *Pengaruh Perkembangan Usaha Kecil Menengah Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Pada Sektor UKM Indonesia*. Skripsi. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta
- Agustin, Meilan. 2020. Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* Pada Usaha Pembuatan Bawang Goreng (Studi Kasus Pada IKM Jakarta Pusat). Fakultas Teknik Universitas Borobudur Jakarta. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*.
- Anggraini, T., dan Ririh, Y. 2014. Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* Pada Industri Rumah Tangga Kerupuk Teripang di Sukolilo Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan* Vol. 7(2): 148–158.
- Bimantara, A. dan Juni, T. 2018. Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* Pada Pabrik Pembekuan Cumi-cumi (*Loligo Vulgaris*) di PT. *Starfood* Lamongan, Jawa Timur. *Journal of Marine and Coastal Science*. Vol.7(3): 111-119.
- Darmarasri, D., Sri G., dan Janti G. 2017. Penerapan *Good Manufacturing Practice* Dan *Work Improvement In Small Enterprise* Pada Usaha Kecil dan Menengah Untuk Pemenuhan Standar Kesehatan (Studi Kasus: UKM Tempe Tenggilis Mejoyo Surabaya). *Jurnal Teknik Industri*. 1(1): 1-6.
- Euis Sridaryati dan Dini Nur Hakiki. 2021. Evaluasi Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* Pada UKM Dimsum XYZ di Kota Bandung Studi Teknologi Pangan Universitas Terbuka. *Food Scientia Journal of Food Science And Technology*. Laman Resmi: <http://jurnal.ut.ac.id/index.php/foodscientia>.
- Fitriana, Rina. 2020. Pengendalian Kualitas Pangan Dengan Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* Pada Proses Produksi Dodol Betawi (Studi Kasus UKM MC). Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Trisakti. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 30 (1): 110-127 (2020).
- Hanidah, I. I., Agung, T. M., Robi, A., Efri, M. Dan Samsul, H. 2018. Penerapan *Good Manufacturing Practices* Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk Olahan Pesisir Eretan Indramayu. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*. 3(1): 359-426.
- Hermansyah, M., Pratikno., Soenoko, R., dan Setyanto, N.W. 2013. *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* Produksi Maltosa Dengan Pendekatan *Good Manufacturing Practice (GMP)*. *Jemis*. Vol.1(1): 14-20.
- Inggriani, A S., Patihul H. 2018. Artikel Tinjauan: *Product Quality Review* Sebagai Evaluasi Mutu Produk. *Farmaka*. 16(1): 113-118.
- MediaIndonesia.Com. 2018. Nippon Indosari Bangun 2 Pabrik Roti. <https://MediaIndonesia.Com/Read/Detail/160325-Nippon-Indosari-Bangun-2-Pabrik-Roti>. html (Diakses Tanggal 30 September 2020).
- Modul Pelatihan GMP. 2018. Program Pengabdian Masyarakat BPPM Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang.

- Oyeneho and Hedberg. 2013. *An Assessment of Food Safety Needs of Restaurants In Owerri, Imo State, Nigeria. International Journal of Environmental Research And Public Health*, 10(8): 3296–3309.
- Pandji Anoraga. 2010. *Ekonomi Islam Kajian Makro dan Mikro*. Yogyakarta: PT. Dwi Chandra Wacana. hal. 32.
- Pertiwi, I. M. 2015. Perancangan Kemasan Keripik Pisang Sambal Kampung UKM Pelangi Rasa Menggunakan Metode *Quality Function Deployment*. *E-Proceeding of Engineering*: Vol. 02, 4901.
- Rahmawanty, D. dan Destri I. S. 2019. *Buku Ajar Teknologi Kosmetik*. Cv Irdh. Malang.
- Rina Fitriana, Wawan Kurniawan, dan Jaqueline Glenadys Siregar. 2018. Pengendalian Kualitas Pangan Dengan Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Proses Produksi Dodol Betawi (Studi Kasus UKM MC). Fakultas Teknologi Industri Universitas Trisakti. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 30 (1): 110-127.
- Rini, F. A., Putiri B. K., dan Nurul U. 2015. Penerapan *Good Manufacturing Practices* Untuk Pemenuhan Manajemen Mutu Pada Produksi Air Minum dalam Kemasan (Studi Kasus di PT. XYZ). *Jurnal Teknik Industri*. 3(2): 1-6.
- Ristyanadi, B. dan Darimiyya H. 2012. Kajian *Penerapan Good Manufacturing Practice* (GMP) di Industri Rajungan PT. Kelola Mina Laut Madura. *Agrointek*. 6(1): 55-64.
- Rudiyanto, H. 2016. Kajian *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan Kualitas Mutu pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan* Vol. 8(2): 148–157.
- Sridaryati, Euis dan Dini Nur Hakiki. 2021. Evaluasi Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada UKM Dimsum XYZ di Kota Bandung. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Terbuka. *Food Scientia Journal of Food Science and Technology* 1(1) 2021, 11-24.
- Sutrisna, Em. 2016. *Herbal Medicine: Suatu Tinjauan Farmakologis*. Muhammadiyah *University Press*. Jawa Tengah. Tricorbraunflex.com/resources/quality-certifications. (Diakses tanggal 30 September 2020) .
- Tiktik Sartika Partomo Abd. Rachman Soejoedono. 2004. *Ekonomi Skala Kecil/Menengah dan Koperasi*. Jakarta: Ghalia Indonesia, hal. 13.
- Triesty Anggraini dan Ririh Yudhastuti. 2020. Penerapan *Good Manufacturing Practices* Pada Industri Rumah Tangga Kerupuk Teripang di Sukolilo Surabaya. Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga.
- Tulus T.H. Tambunan. 2009. *UMKM di Indonesia*. Bogor : Ghalia Indonesia, hal. 16.
- Tulus Tambunan. 2012. *Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Indonesia: Isu-Isu Penting*. Jakarta: LP3ES, hal. 11.
- Undang-undang Tahun 2008 tentang UMKM Bab IV Pasal 6.
- Varzaka, T.H., dan Ioannis, S.A. 2011. Application of ISO22000 and Comparison to HACCP for Processing of Ready to Eat Vegetables. *International Journal Food Sci and Technol*, 43(10): 1729–1741.

- Waluyo, E. dan Bayu K. 2017. *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. Malang: UB Press.
- Wibawa, Wildan Perdana. 2018. Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *Teknologi Pangan Universitas Al-Ghifari Bandung*. *Agroscience* Vol 8 No. 2 Tahun 2018 Issn Cetak: 1979-4661 E-Issn: 2579-7891.
- Zazili, A. 2019. Urgensi Pengawasan Keamanan Pangan Berbasis Sistem Manajemen Risiko Bagi Perlindungan Konsumen. *Supremasi Hukum: Jurnal Penelitian Hukum*. Vol. 28(1): 57-70.