

PENDAMPINGAN PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTISE (GMP) PADA UMKM KERIPIK TEMPE 27, GENTAWANGI, JATILAWANG, BANYUMAS

Nur Wijayanti^{1)*}, Taufik Budhi Pramono²⁾ dan Budi Dharmawan³⁾

^{1)&3)} Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman

²⁾ Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Jenderal Soedirman

*Email : nur.wijayanti@unsoed.ac.id

ABSTRAK

Keripik Tempe 27 adalah produk UMKM mitra yang berasal dari Desa Gentawangi RT 02 RW 06 kecamatan Jatilawang, kabupaten Banyumas. Jenis keripik tempe yang diproduksi oleh UMKM mitra adalah keripik tempe sago. Permasalahan yang dihadapi UMKM mitra diantaranya alat produksi yang digunakan masih sederhana dan belum menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau *Good Manufacturing Practise* (GMP). Solusi yang ditawarkan untuk UMKM mitra adalah pendidikan masyarakat dan difusi ilmu pengetahuan dan teknologi melalui pelatihan dan pendampingan penerapan *Good Manufacturing Practise* (GMP). Tujuannya adalah meningkatnya pengetahuan, keterampilan dan kesadaran UMKM mencapai 100 % terkait penerapan GMP. Metode yang dilakukan adalah pendidikan masyarakat, difusi iptek, mediasi, advokasi dan partisipasi dari UMKM mitra pada kegiatan pengabdian masyarakat. Hasil dari program pengabdian masyarakat terkait dengan pendampingan penerapan GMP ini yaitu adanya peningkatan pemahaman dan kesadaran pentingnya GMP dari pelaku UMKM mitra. Hal ini ditunjukkan oleh tingginya motivasi UMKM mitra dan kesediaan secara swadaya untuk memperbaiki, melengkapi dan menata sarana dan prasarana produksi keripik tempe agar sesuai dengan prinsip-prinsip GMP.

Kata kunci: GMP, keripik tempe, pendampingan, UMKM

ASSISTANCE IN THE IMPLEMENTATION OF GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP) FOR TEMPE CHIPS 27 SME, GENTAWANGI, JATILAWANG, BANYUMAS

ABSTRACT

Tempe 27 chips are a product of partner Micro, Small and Medium Enterprises (SME) from Gentawangi Village, RT 02 RW 06, Jatilawang sub-district, Banyumas district. The type of tempe chips produced by partner SME is sago tempe chips. The problems faced by partner SME include that the production equipment used is still simple and has not yet implemented Good Processed Food Production Methods (CPPOB) or Good Manufacturing Practices (GMP). The solutions offered to partner SME are public education and the diffusion of science and technology through training and mentoring in the application of Good Manufacturing Practice (GMP). The aim is to increase the knowledge, skills and awareness of SME to reach 100% regarding the implementation of GMP. The methods used are community education, science and technology diffusion, mediation, advocacy and participation from SME partner in community service activities. The result of the community service program related to assisting in the implementation of GMP is that there is an increase in understanding and awareness of the importance of GMP from partner SME actors. This is shown by the high motivation of partner SME and their willingness to independently improve, equip and organize tempe chip production facilities and infrastructure so that they comply with GMP principles.

Keywords: GMP, tempe chips, mentoring, SME

Disubmit: 10 Agustus 2022; **Diterima:** 12 September 2022; **Disetujui:** 20 Oktober 2022

PENDAHULUAN

Setiap daerah memiliki ciri khas tersendiri, termasuk kabupaten Banyumas. Banyumas sebagai salah satu tujuan wisata kuliner, karena memiliki makanan yang khas yaitu keripik tempe. Keripik tempe merupakan makanan tradisional khas Banyumas yang dibuat dari tempe yang diiris tipis, dibalut dengan adonan dan digoreng. Produk olahan keripik ini menjadi produk unggulan, dalam rangka mengembangkan industri keripik tempe di wilayah Banyumas. Keripik tempe mempunyai nilai strategis karena berfungsi sebagai makanan ringan bergizi, juga menyerap tenaga kerja di sektor informal dan menjadi sumber kehidupan bagi masyarakat di daerah penghasil keripik tempe tersebut, termasuk di Desa Gentawangi, kecamatan Jatilawang, Banyumas. Keripik Tempe 27 adalah produk UKM yang berasal dari Desa Gentawangi RT 02 RW 06 kecamatan Jatilawang, kabupaten Banyumas. Permasalahan yang dihadapi UMKM mitra diantaranya alat produksi yang digunakan masih sederhana dan belum menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau *Good Manufacturing Practise* (GMP). Solusi yang ditawarkan untuk UMKM mitra dengan program pengabdian masyarakat adalah pendidikan masyarakat dan difusi ilmu pengetahuan dan teknologi melalui pelatihan dan pendampingan penerapan *Good Manufacturing Practise* (GMP).

Produk keripik tempe 27 dibuat dengan bahan baku kedelai dan tepung sagu serta diolah dengan bumbu pilihan dan minyak nabati melalui proses olahan tradisional yang membuat rasa Keripik Tempe 27 gurih, renyah dan nikmat sehingga sangat cocok dinikmati sebagai cemilan dan oleh-oleh. Alat yang digunakan yaitu pemecah kedelai, wajan berukuran besar, *spiner* dan *sealer*. Sedangkan cara pengolahan kripik tempe adalah sebagai berikut kedelai direndam semalam supaya kulit arinya mudah terkelupas, dipecah dan dicuci sampai bersih. Setelah itu ditiriskan, dicampur ragi hingga merata, lalu ditambah tepung sagu dan dibungkus plastik, biarkan 2 malam. Setelah tempe matang dipotong tipis-tipis kemudian dicelup ke larutan berbumbu dan goreng.

Good Manufacturing Practices (GMP) adalah suatu pedoman dasar bagi industri pangan dalam memproduksi makanan dengan baik agar menghasilkan produk pangan yang secara konsisten bermutu (layak dikonsumsi) dan aman (Arkeman, 2015). Penerapan GMP juga dijadikan sebagai persyaratan minimal bagi produsen dalam memproduksi makanan mulai dari bahan baku hingga pengangkutan serta meliputi sanitasi dan proses pengolahannya. Pengendalian awal terhadap resiko cemaran atau kontaminasi dari kontaminan juga dapat diminimalisasi dengan adanya penerapan GMP sehingga produk yang dihasilkan aman bila dikonsumsi oleh konsumen. Cara mempertahankan produk tersebut aman dan bermutu yaitu pertama penerapan aplikasi GMP (SSOP dan HACCP) dengan tepat melakukan pengecekan kualitas bahan baku, meningkatkan pengetahuan dan keterampilan karyawan pengujian dan pemeliharaan mesin dan peralatan produksi dan mengontrol serta mengecek secara rutin pengawasan dan pengendalian mutu kinerja produksi.

METODE KEGIATAN

Pengabdian ini dilaksanakan pada bulan Maret sampai dengan November 2022 di UMKM Keripik Tempe 27 Gentawangi, Jatilawang, Banyumas. Metode pelaksanaan kegiatan yang dilakukan pada UMKM mitra antara lain dapat dilakukan melalui upaya sebagai berikut :

1. Metode Kegiatan Pendidikan Masyarakat :

Metode pelaksanaan kegiatan berupa penyuluhan atau penjelasan atau sosialisasi yang dilakukan dengan tujuan meningkatkan pemahaman serta kesadaran UMKM mitra

dalam mengatasi permasalahan yang dihadapi. Materi kegiatan penyuluhan atau sosialisasi tentang penerapan *Good Manufacturing Practise* (GMP).

2. Metode Kegiatan Difusi Ipteks :

Metode pelaksanaan kegiatan berupa pelatihan dan demonstrasi atau percontohan tentang GMP seperti perbaikan lay out produksi.

3. Metode Kegiatan Mediasi :

Metode pelaksanaan kegiatan berupa mediasi kerjasama antara UMKM mitra dengan aparat pemerintah desa dan perusahaan swasta atau *stakeholders* terkait.

4. Metode Kegiatan Advokasi :

Metode pelaksanaan kegiatan berupa pendampingan UMKM mitra tentang pengolahan yang baik atau *Good Manufacturing Practise* (GMP).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pendampingan penerapan CPPOB/ GMP, UMKM mitra dibina dan dibimbing dalam penerapan GMP dan SSOP sehingga terwujud suatu manajemen keamanan pangan yang diterapkan di setiap mata rantai produksi agar tercipta produk yang aman dan layak dikonsumsi di IKM keripik tempe 27. Adapun tujuan dilakukannya kegiatan ini adalah untuk memberikan bimbingan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB atau GMP) untuk industri kecil dan menengah (IKM) keripik tempe 27. Kegiatan pendampingan GMP di IKM mitra ini dapat memberikan manfaat antara lain:

1. Meningkatkan pengetahuan, pemahaman dan kesadaran IKM keripik tempe 27 tentang pentingnya penerapan GMP bagi kualitas dan keamanan produk. Hasil evaluasi terhadap khalayak sasaran menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan yang tajam setelah diadakannya pendampingan CPPOB atau GMP. Sebelum pendampingan rata-rata nilai pre test dari 5 pertanyaan yang diajukan hanya 56 %, sementara setelah kegiatan pendampingan dilaksanakan rata-rata nilai post test adalah 90%. Berdasarkan kriteria penilaian pendampingan dinyatakan telah berhasil dengan baik yang dinyatakan dengan adanya peningkatan pengetahuan peserta secara tajam.

Kriteria evaluasi yang digunakan yaitu:

- Nilai $\leq 40\%$: pelatihan kurang berhasil (ketrampilan peserta Kurang)
- Nilai 41%-70% : pelatihan cukup berhasil (ketrampilan peserta Cukup)
- Nilai $> 70\%$: pelatihan berhasil baik (ketrampilan peserta Meningkat tajam)

2. Meningkatkan komitmen pelaku IKM keripik tempe 27 dalam menerapkan cara produksi yang baik (GMP) di dalam mengelola proses produksi keripik tempe
3. Meningkatkan kualitas dan keamanan produk keripik tempe sehingga produk keripik tempe dapat bersaing di pasar nasional maupun internasional.

Pendampingan penerapan GMP diantaranya terdiri dari identifikasi awal kondisi umum UMKM mitra yang mengacu pada 18 aspek GMP, deskripsi produk dan identifikasi pengguna produk, lay out produksi yang baik dan sesuai dengan prinsip GMP serta pemeriksaan awal sarana dan prasarana produksi. Penerapan GMP di UMKM mitra sesuai dengan 18 aspek GMP disajikan pada table 1.

Tabel 2 Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) UMKM Keripik Tempe 27

No	Parameter	Kategori	Penerapan sebelum Kegiatan
1	Lokasi	Memenuhi	Lokasi mudah dijangkau, berjarak 15 meter dari jalan aspal, dan jauh dari lokasi banjir.
2	Bangunan	Tidak Memenuhi	UMKM keripik tempe 27 bangunannya masih sederhana, terbuat dari kayu dan bambu yang terkadang kotoran dari atap jatuh ke bawah. Tidak memiliki jendela pada area produksi, area produksi dekat dengan toilet. Lantai belum keramik, tetapi sudah disemen. Saran Perbaikan : Diperlukan jendela untuk sirkulasi udara, rutin menjaga kebersihan area produksi dan lantai dikeramik
3	Fasilitas Sanitasi	Memenuhi	Fasilitas Higiene dan sanitasi sudah ada, mempunyai sarana cuci tangan karyawan, toilet yang dilengkapi dengan septictank dan mempunyai saluran pembuangan air
4	Mesin/Peralatan	Memenuhi	Mempunyai mesin pemotong tempe otomatis yang baru sehingga masih terawat dan terjaga kebersihannya. Peralatan produksi lainnya seperti kompor, pisau, wajan, panci, alat memasak yang masih bagus dan terawat
5	Bahan Baku	Memenuhi	Bahan baku yang digunakan kedelai pilihan yang dibeli di agen penjual kedelai. Alami dan tidak menggunakan bahan tambahan pangan
6	Pengawasan Proses Produksi	Memenuhi	Terdapat pengawasan proses produksi yang dilakukan oleh pemilik UMKM Keripik 27
7	Produk Akhir	Memenuhi	Produk akhir berupa keripik tempe yang dikemas dengan standing pouch dan ditempatkan di keranjang penyimpanan sebelum didistribusikan
8	Laboratorium	Tidak Memenuhi	Belum mempunyai sarana laboratorium.
9	Karyawan	Tidak Memenuhi	Penerapan GMP pada karyawan tidak sesuai dengan peraturan yang berlaku dimana karyawan pada UMKM Keripik Tempe 27 tidak memakai APD dan pembagian tugas dan wewenang masing-masing karyawan kurang jelas karena tidak ada susunan manajemen produksi pada UMKM Keripik Tempe 27
10	Pengemasan	Memenuhi	Pengemasan sudah memenuhi karena dikemas dengan standing pouch
11	Label dan Keterangan Produk	Tidak memenuhi	Kemasan sudah diberi label tetapi informasi yang diberikan kurang lengkap, seperti belum ada netto, logo halal dan PIRT

12	Penyimpanan	Memenuhi	Penyimpanan bahan mentah pada ruangan yang terdapat ventilasi dan aliran udara yang cukup. Produk akhir disimpan pada tempat yang tertutup dan terjaga dari kontaminasi produk
13	Pemeliharaan dan Program Sanitasi	Memenuhi	Pemeliharaan sanitasi rutin, terdapat tempat cuci tangan karyawan dan saluran pembuangan air
14	Pengangkutan	Memenuhi	Pengangkutan bahan baku dan produk akhir menggunakan motor yang dilengkapi dengan keranjang di kanan kirinya
15	Dokumentasi dan Pencatatan	Tidak memenuhi	UMKM keripik tempe 27 belum melakukan dokumentasi dan pencatatan (pembukuan) secara rutin sehingga tidak sesuai dengan aspek GMP. Saran perbaikan : Perlu adanya pencatatan dan dokumentasi produksi dan pembukuan keuangan untuk arsip dan administrasi UMKM supaya lebih memudahkan dalam proses produksi dan pengelolaan keuangan
16	Pelatihan	Tidak memenuhi	Karyawan tidak pernah mengikuti pelatihan untuk meningkatkan kapasitas produksi
17	Penarikan Produk	Tidak memenuhi	Produk tidak pernah ditarik karena habis terjual jika konsinyasi, tetapi juga tidak mempunyai aturan penarikan produk jika tidak laku atau sudah melewati masa kadularsa Saran perbaikan : Perlu dibuatkan aturan penarikan produk supaya menjadi jaminan bagi konsumen terkait kualitas dan keamanan produk
18	Pelaksanaan Pedoman	Tidak memenuhi	Di UMKM belum melakukan pelaksanaan pedoman secara disiplin Saran perbaikan : Perlunya pemahaman pentingnya pelaksanaan pedoman secara konsisten

Hasil pendampingan GMP ini yaitu adanya peningkatan pemahaman dan kesadaran pentingnya GMP dari pelaku UMKM mitra. Hal ini ditunjukkan oleh tingginya motivasi UMKM mitra dan kesediaan secara swadaya untuk memperbaiki, melengkapi dan menata sarana dan prasarana produksi keripik tempe agar sesuai dengan Prinsip-Prinsip GMP atau Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), diantaranya mulai menerapkan prinsip-prinsip GMP seperti meningkatkan hygiene dan keamanan produk, kebersihan tempat produksi, perbaikan lay out tempat produksi yang lebih baik dan serta pemberian nama-nama ruang produksi. Pendampingan ini diharapkan UMKM mitra dapat konsisten menerapkan prinsip-prinsip GMP.



Gambar 1. Pendampingan Penerapan GMP di UMKM Mitra



Gambar 2. Ruang Kemasan setelah pendampingan GMP

KESIMPULAN

. Hasil dari program pengabdian masyarakat terkait dengan pendampingan penerapan GMP ini yaitu adanya peningkatan pemahaman dan kesadaran pentingnya GMP dari pelaku UMKM mitra. Sebelum pendampingan rata-rata nilai pre test dari 5 pertanyaan yang diajukan hanya 56 %, sementara setelah kegiatan pendampingan dilaksanakan rata-rata nilai post test adalah 90%. Hal ini ditunjukkan oleh tingginya motivasi UMKM mitra dan kesediaan secara swadaya untuk memperbaiki, melengkapi dan menata sarana dan prasarana produksi keripik tempe agar sesuai dengan prinsip-prinsip GMP.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih pengabdian ucapkan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Jenderal Soedirman yang sudah mendukung dalam pendanaan program PKM berbasis riset.

DAFTAR PUSTAKA

- Hidayat HH dan Wijayanti, N. 2020. Peningkatan Produktivitas Dengan Relayout Area Produksi Di Ukm Keripik Tempe (Studi Kasus Di Ukm Suka Nicky, Banjarnegara). *JIA (Jurnal Ilmiah Agribisnis) : Jurnal Agribisnis dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian*. Vol 5 (6): 199- 206 2020.
- Hidayat HH dan Wijayanti, N. 2021. Model Pengembangan Produk Keripik Tempe Cokelat Berdasarkan Preferensi Konsumen Di Kabupaten Banjarnegara, Jawa Tengah, Indonesia. *Industria : Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, Vol 10, No 1 : 25-32 2021.
- Oktavianasari. 2022. PENDAMPINGAN PROSES PRODUKSI, PENERAPAN GMP (GOOD MANUFACTURING PRACTICES) SERTA PENDUGAAN MASA SIMPAN KERIPIK PISANG AGUNG UMKM JAPA DESA GADINGKUL. *Jurnal BUDIMAS (ISSN:27158926)* Vol. 04, No. 01, 2022.
- Kasmidjo, RB. 1989. *Tempe*. Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ketaren, S 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Prihananto, V dan I. Handayani. 2000. Variasi Jenis Kemasan dan Lama Inkubasi terhadap Kualitas Tempe Berbumbu. *Majalah Ilmiah UNSOED*, No.3 Tahun XXVI.
- Wijayanti, N dan Parmini. 2019. Peningkatan Kapasitas Produksi dengan Mesin Pemotong Tempe Otomatis, Teknik Pengemasan dan Inovasi Kripik Tempe Cokelat pada IKM Kripik Tempe Suka Nicky Banjarnegara. Prosiding LPPM Unsoed.
- Pusat pengembangan Akuntansi FE UI. 2012. *Training Pembukuan dan Penyusunan Laporan Keuangan pada UMKM*. (On line). Diakses 5 Oktober 2021.
- Susanti, A. 2012. *Kemasan Produk, Peran Kemasan dalam Pemasaran Produk, Standar dan Persyaratan Kemasan*. Direktorat Jenderal Pengembangan Ekspor Nasional, Kementerian Perdagangan Republik Nasional, Jakarta.
- Wedhaswary, D. 2014. *Kemasan UKM*. (On line). <http://www.kemasanutkm.com/>. Diakses 4 Oktober 2022
- Wirausaha. com. 2009. Peluang Bisnis & Kewirausahaan–10 Tips Pengemasan Produk(On-Line). http://www.wirausaha.cm/bisnis/pemasaran/10tips_pengemasan_produk.html. Diakses 19 November 2022