

PENERAPAN *Good Manufacturing Practice* (GMP) DAN *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) PADA PENGOLAHAN PRODUK

UMKM RENDANG

SKRIPSI



Disusun oleh :

Pria Arjuna

17/19317/THP-STIPP A

SARJANA TEKNOLOGI INDUSTRI PERKEBUNAN DAN PANGAN

JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

INSTITUT PERTANIAN STIPER

JOGJAKARTA

2023

SKRIPSI
PENERAPAN GMP (*Good Manufacturing Practice*) DAN SSOP
(*Sanitation Standard Operating Procedure*) PADA PENGOLAHAN
PRODUK UMKM RENDANG

Disusun oleh :

Pria Ariuna

17/19317/THP-STIPP

Diajukan kepada Institut Pertanian STIPER Jogjakarta
untuk Memenuhi Sebagian dari Persyaratan
Guna Memperoleh Derajat Sarjana (S1)
Teknologi Pertanian

JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN STIPER
JOGJAKARTA

2023

Halaman Pengesahan

**PENERAPAN GMP (*Good Manufacturing Practice*) DAN SSOP (*Sanitation
Standard Operating Procedure*) PADA PENGOLAHAN PRODUK UMKM
RENDANG**

Disusun oleh :

Pria Ariuna

17/19317/THP-STIPP

Telah dipertanggungjawabkan di depan
Dewan Penguji Pada tanggal 20 Februari 2023

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu
persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana
Teknologi Pertanian (S.TP) Fakultas Teknologi
Pertanian,

Pertanian,

Institut Pertanian STIPER Jogjakarta

Jogjakarta, 20 Februari 2023

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing



Ngatirah S.P., M.P.

Dosen Penguji



Ir. Sri Hastuti M.S.



Dekan Fakultas Teknologi Pertanian

Dr. Ir. Ida Bagus Banyuro Partha. M.S.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penyusun panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan ridho-Nya sehingga penyusun dapat menyelesaikan skripsi ini dengan sebaik-baiknya, serta tak lupa Shalawat dan salam penyusun haturkan kepada suri tauladan penyusun Rasulullah SAW.

Penyusunan Skripsi ini dari hasil penelitian data primer dan sekunder pada bulan Februari 2022 di UMKM rendang, Kecamatan Payakumbuh Barat, Kota Payakumbuh, Provinsi Sumatera Barat.

Pada kesempatan kali ini, penyusun ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penyusun dalam menyelesaikan skripsi. Oleh karena itu dengan penuh rasa hormat, ucapan terima kasih penyusun tujukan untuk :

1. Dr. Ir. Harsawardana, M. Eng. selaku Rektor Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.
2. Dr. Ir. Ida Bagus Banyuro Partha M.S. selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.
3. Ir. Sunardi. M. Si. Selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.
4. Ngatirah S.P, M.P. selaku dosen pembimbing utama dan dosen pengujiskripsi yang telah mengarahkan, mengayomi, dan membimbing dalam penyusunan tugas akhir ini.
5. Ir. Sri Hastuti M.S. selaku dosen pembimbing utama dan dosen penguji skripsi yang telah membantu, membimbing, dan mengayomi dalam penyusunan skripsi ini.
6. Seluruh Dosen Teknologi Pertanian karena telah membantu dan membagikan ilmunya selama menuntut ilmu di Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.

7. Kedua orang tua yang selalu memberikan dukungan, doa, dan semangat kepada penyusun sehingga mampu menyelesaikan tugas ini dengan baik.
8. Karlini S.H yang selalu memberikan dukungan, doa, dan semangat kepada penyusun sehingga mampu menyelesaikan tugas ini dengan baik.
9. Teman-teman seperjuangan STIPP-A angkatan 2017 yang telah membantu penyusun selama belajar di Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.
10. Teman-teman angkatan 2017, adik-adik tingkat di jurusan THP yang telah membantu penyusun selama belajar di Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.

Disadari bahwa dalam skripsi ini masih jauh dari sempurna, untuk itu diharapkan adanya kritik dan saran yang membangun agar menjadi lebih baik.

Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penyusun khususnya dan pembaca pada umumnya.

Jogjakarta, 20 Februari 2023

Penyusun

DAFTAR ISI

Kata Pengantar.....	I
Daftar Isi.....	III
Daftar Tabel.....	V
Daftar Gambar.....	VII
Daftar Lampiran.....	VIII
Intisari.....	IX
<i>Abstract</i>	X
I. Pendahuluan.....	1
A. Latar belakang.....	1
B. Rumusan masalah.....	4
C. Tujuan.....	4
D. Manfaat.....	4
II. Tinjauan Pustaka.....	5
A. Keamanan pangan.....	5
B. Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB).....	6
C. <i>Sanitation Standart Operating Procedure (SSOP)</i>	8
D. Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM).....	9
E. Rendang.....	10
III. Bahan Metode Penelitian.....	13
A. Bahan dan alat penelitian.....	13
B. Tempat dan Waktu.....	13
C. Rancangan penelitan dan sumber data.....	13

D.	Metode pengambilan data	15
1.	Wawancara.....	15
2.	Observasi.....	15
3.	Dokumentsi.....	16
E.	Subjek penelitian.....	16
F.	Metode pengolahan data dan analisis data.....	17
IV.	Hasil dan pembahasan.....	20
A.	Penerapan <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP).....	20
B.	Tingkat kesenjangan <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP) <i>Gap Analysis Tools</i>	31
C.	Aspek kesenjangan <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP) <i>Gap Analysis Tools</i>	32
D.	Penerapan <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> (SSOP).....	68
E.	Tingkat kesenjangan <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> (SSOP).....	69
F.	Aspek kesenjangan <i>Sanitation Standart Operting Procedure</i> (SSOP) <i>Gap Analysis Tools</i>	70
G.	Perbaikan <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP) dan <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> (SSOP) UMKM MK.....	81
H.	Perbaikan <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP) dan <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> (SSOP) UMKM MN.....	87
V.	Kesimpulan dan Saran.....	92
	Daftar Pustaka.....	93
	Lampiran.....	95

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Lokasi dan lingkungan produksi	20
Tabel 2. <i>Gap Analysis Good Manufacturing Practice (GMP)</i>	29
Tabel 3. Tingkat kesenjangan <i>Gap Analysis Good Manufacturing Practice (GMP)</i>	31
Tabel 4. Aspek lokasi dan lingkungan produksi.....	32
Tabel 5. Aspek bangunan dan fasilitas.....	36
Tabel 6. Aspek peralatan produksi.....	40
Tabel 7. Aspek suplai air dan penyediaan sarana air	43
Tabel 8. Aspek fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi	45
Tabel 9. Aspek kesehatan dan higiene karyawan	49
Tabel 10. Pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi.....	52
Tabel 11. Aspek penyimpanan.....	55
Tabel 12. Aspek pengendalian proses	57
Tabel 13. Aspek pelabelan pangan.....	59
Tabel 14. Aspek pengawasan oleh penanggung jawab	62
Tabel 15. Aspek penarikan produk.....	63
Tabel 16. Aspek pencatatan dan dokumentasi.....	64
Tabel 17. Aspek pelatihan karyawan	67
Tabel 18. <i>Gap Analysis Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i>	68
Tabel 19. Tingkat kesenjangan <i>Gap Analysis Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i>	70
Tabel 20. Aspek keamanan air.....	70
Tabel 21. Aspek kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan.....	72

Tabel 22. Aspek pencegahan kontaminasi silang.....	74
Tabel 23. Aspek menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet.....	75
Tabel 24. Aspek proteksi bahan-bahan kontaminan.....	76
Tabel 25. Aspek pelabelan dan penyimpanan.....	77
Tabel 26. Aspek pengawasan dan kondisi kesehatan personil.....	78
Tabel 27. Aspek menghilangkan hama dari unit pengolahan.....	79
Tabel 28. Perbaikan <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP) UMKM MK.....	81
Tabel 29. Perbaikan <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> (SSOP) UMKM MN.....	84
Tabel 30. Perbaikan <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP) UMKM MK.....	87
Tabel 31. Perbaikan <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> (SSOP) UMKM MN.....	90

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Lokasi dan lingkungan produksi UMKM MK	35
Gambar 2. Lokasi dan lingkungan produksi UMKM MN	35
Gambar 3. Bangunan dan fasilitas UMKM MK	38
Gambar 4. Bangunan dan fasilitas UMKM MN	39
Gambar 5. Peralatan produksi UMKM MK	41
Gambar 6. Peralatan produksi UMKM MN	42
Gambar 7. Penyediaan air UMKM MK	44
Gambar 8. Penyediaan air UMKM MN	45
Gambar 9. Sarana cuci tangan MK	47
Gambar 10. Fasilitas kegiatan higiene dan sanitasi.....	48
Gambar 11. Kondisi karyawan MK tidak memakai atribut lengkap	50
Gambar 12. Kesehatan dan higiene karyawan MN	51
Gambar 13. Dinding ruang produksi yang kotor MK.....	53
Gambar 14. Jendela tanpa kawat dan sabun tanpa label MN	54
Gambar 15. Tempat penyimpanan MK	56
Gambar 16. Penyimpanan M	57
Gambar 17. Label pangan MK.....	60
Gambar 18. Label pangan MN.....	61
Gambar 19. Pencatatan dan dokumentasi MK.....	65
Gambar 20. Pencatatan dan dokumentasi MN.....	66
Gambar 21. Perangkat tikus dan serangga UMKM MK dan MN.....	80

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I Diagram Uji Penelitian.....	97
Lampiran II Kesenjangan GMP UMKM MK.....	98
Lampiran III Kesenjangan GMP UMKM MN.....	98
Lampiran IV SSOP UMKM MK.....	99
Lampiran V SSOP UMKM MN.....	99

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) pada UMKM pengolahan rendang kota Payakumbuh, Sumatera Barat.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengambilan sampel *Non-Probability* serta menggunakan alat bantu *Gap Analysis Tools* ISO 9001:2000.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada UMKM MK sebesar 80,33. Sedangkan pada UMKM MN memiliki persentase sebesar 79,17. Dengan demikian kedua UMKM tersebut telah memenuhi persyaratan standar menurut Peraturan Menteri Perindustrian No.75 tahun 2010 dan pada penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) pada UMKM MK memiliki persentase sebesar 72,16. Sedangkan pada UMKM MN memiliki persentase sebesar 77,04. Dengan demikian UMKM MK harus memperbaiki guna memenuhi persyaratan standar menurut Peraturan Menteri Perindustrian No.75 tahun 2010 dan UMKM MN telah memenuhi persyaratan standar menurut Peraturan Menteri Perindustrian No.75 tahun 2010.

Katakunci : Rendang, *Good Manufacturing Practice* (GMP), *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP)

ABSTRACT

This study aims to evaluate the application of Good Manufacturing Practice (GMP) and Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) in SMEs processing rendang in Payakumbuh, West Sumatera.

This study used a qualitative descriptive method with non-probability sampling technique and used the ISO 9001:2000 Gap Analysis Tools.

The results of this study indicated that the application of Good Manufacturing Practice (GMP) to SMEs MK is 80.33. Meanwhile, MN SMEs have a percentage of 79.17. Thus, the two SMEs have met the standard requirements according to the Regulation of the Minister of Industry No. 75 of 2010 and on the application of the Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) to MK SMEs has a percentage of 72.16. Meanwhile, MN SMEs have a percentage of 77.04. Thus MK SMEs must improve to meet the standard requirements according to the Regulation of the Minister of Industry No.75 of 2010 and SMEs of MN have met the standard requirements according to the Regulation of the Minister of Industry No.75 of 2010.

Keywords : Rendang, Good Manufacturing Practice (GMP), Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)