

RINGKASAN

HERTANIA NURIYAN PRATIWI. Evaluasi Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di Rumah Tempe Indonesia dan UKM Binaan DKPPP Kota Tangerang Selatan. *Evaluation of Good Manufacturing Practices (GMP) Implementation at Rumah Tempe Indonesia and Small Medium Enterprises Assisted by DKPPP Tangerang Selatan City*. Dibimbing oleh ENDANG WARSIKI

Berkembangnya industri pangan olahan di Indonesia didasari oleh adanya sumber daya alam hasil pertanian, baik nabati maupun hewani. Hal ini mendorong para pelaku usaha dalam menciptakan produk pangan olahan yang memiliki kualitas dan mutu terbaik. Rumah Tempe Indonesia dan UD Berdikari Aneka Pangan merupakan UKM yang memproduksi produk pangan olahan dengan bahan dasar yang berbeda. Rumah Tempe Indonesia adalah unit usaha yang memproduksi tempe segar berbahan dasar kedelai sedangkan UD Berdikari Aneka Pangan adalah unit usaha yang memproduksi bakso berbahan dasar daging sapi. Tempe dan bakso dapat dikatakan sebagai pangan olahan yang memiliki kandungan gizi dan protein yang tinggi. Dengan demikian, untuk menghasilkan pangan yang terjamin mutunya dapat dilakukan dengan menerapkan dan meningkatkan sistem keamanan pangan sesuai regulasi yang telah ditetapkan.

Salah satu sistem yang dapat diterapkan pada industri pangan adalah Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau *Good Manufacturing Practices* (GMP). *Good Manufacturing Practices* merupakan suatu pedoman bagi industri pengolahan pangan dalam melakukan suatu produksi dengan cara yang baik agar menghasilkan produk yang terjamin mutunya dan aman untuk dikonsumsi. Penerapan GMP ini berdasarkan pada Permenperin No.75/M-IND/PER/2010 yang terdiri dari 18 aspek.

Kegiatan PKL bertujuan untuk mempelajari dan mengevaluasi penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*) di Rumah Tempe Indonesia dan UD Berdikari Aneka Pangan sebagai UKM binaan Bidang Peternakan di Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan Kota Tangerang Selatan. Metode yang dilakukan dalam PKL ini yaitu dengan mengamati dan mengikuti kegiatan produksi dan penerapan GMP di Rumah Tempe Indonesia secara langsung dan melakukan kunjungan ke UD Berdikari Aneka Pangan serta melakukan wawancara dan diskusi bersama narasumber terkait.

Penerapan GMP yang telah dilakukan oleh Rumah Tempe Indonesia secara keseluruhan terdapat beberapa penyimpangan dengan total 5 aspek GMP yang meliputi lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin/peralatan, dan laboratorium. Sedangkan penerapan yang telah dilakukan oleh UD Berdikari Aneka Pangan secara keseluruhan terdapat penyimpangan pada 3 aspek GMP yang terdiri dari bangunan, fasilitas sanitasi, dan laboratorium. Dengan adanya ketidaksesuaian tersebut, perlu dilakukan evaluasi dan tindakan perbaikan untuk memenuhi persyaratan GMP agar dihasilkan pangan yang aman bagi kesehatan dan bermutu sehingga layak untuk dikonsumsi.

Kata kunci: bakso, GMP, keamanan pangan, tempe, UKM

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang memungut dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

© Himpunan Anak-Praktisi Institut Pertanian Bogor
Egogor/agricultural University
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies