

PERANCANGAN USULAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) DI IKM BAWANG GORENG DINDA

TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknik Pada Program Studi Teknik Industri Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim RIAU

Disusun Oleh:

ARDA ALFADRI
11850214946





LEMBAR PERSETUJUAN

PERANCANGAN USULAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) DI IKM BAWANG GORENG DINDA

TUGAS AKHIR

Disusun Oleh

ARDA ALFADRI
NIM : 11850214946

Telah diperiksa, disetujui dan disahkan sebagai laporan tugas akhir di Pekanbaru, pada tanggal 19 Januari 2023

Pembimbing I

Nofirza, S.T., M.Sc
NIP. 197711282007012022

Pembimbing II

Anwardi, S.T., M.T.
NIP : 198210272015031001

Ketua Jurusan

Misra Hartati S.T., M.T.
NIP. 198205272015032002

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



LEMBAR PENGESAHAN

PERANCANGAN USULAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) DI IKM BAWANG GORENG DINDA

TUGAS AKHIR

Disusun Oleh

ARDA ALFADRI
NIM : 11850214946

Telah dipertahankan didepan sidang dewan penguji
Sebagai salah satu syarat untuk memmpereoleh gelar Sarjana Teknik
Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
Di pekanbaru, pada tanggal 19 Januari 2023

Pekanbaru, 19 Januari 2023

Mengesahkan

Dekan


Dr. Hartono, M.Pd
NIP. 196403011992031003

Ketua Jurusan


Misra Hartati S.T., M.T.
NIP. 198205272015032002

DEWAN PENGUJI

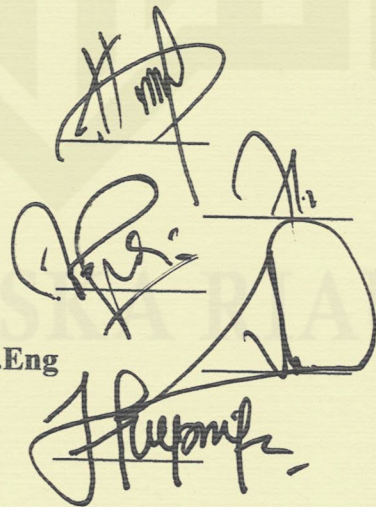
Ketua : Misra Hartati, S.T., M.T

Sekretaris 1 : Nofirza, S.T., M.Sc

Sekretaris 2 : Anwardi, S.T., M.T

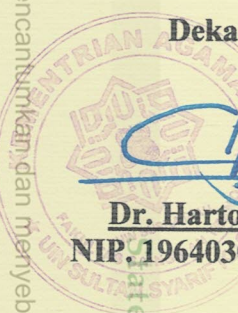
Anggota 1 : Dr. Fitra Lestari Norhiza, S.T., M.Eng

Anggota 2 : Harpito, S.T., M.T



- 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 UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau





Lampiran Surat :

Nomor : Nomor 25/2023

Tanggal : 19 Januari 2023

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Arda Alfadri

NIM : 11850214946

Tempat/Tanggal Lahir : Perbaungan/ 14 Januari 2000

Fakultas : Sains dan Teknologi

Prodi : Teknik Industri

Judul Skripsi : Perancangan Usulan *Good Manufacturing Practices*
(GMP) di IKM Bawang Goreng Dinda.

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa :

1. Penulisan skripsi ini berdasarkan hasil penelitian dan pemikiran saya sendiri.
2. Semua kutipan sudah disebutkan sumbernya.
3. Oleh karena itu skripsi saya ini, saya nyatakan bebas plagiat.
4. Apabila dikemudian hari ditemukan plagiat pada skripsi saya tersebut, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan perundang-undangan.
5. Dengan demikian surat ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan dari pihak manapun juga.

Pekanbaru, 19 Januari 2023
Yang membuat pernyataan,



Arda Alfadri

NIM. 11850214946

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

LEMBAR HAK ATAS KEKAYAAN INTELEKTUAL

Tugas Akhir yang tidak diterbitkan ini terdaftar dan tersedia di Perpustakaan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau adalah terbuka untuk umum dengan ketentuan bahwa hak cipta pada penulis. Referensi kepustakaan diperkenankan dicatat, tetapi pengutipan atau ringkasan hanya dapat dilakukan seizin penulis dan harus disertai dengan kebiasaan ilmiah untuk menyebutkan sumbernya.

Penggandaan atau penerbitan sebagian atau seluruh Tugas Akhir ini harus memperoleh izin dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Perpustakaan yang meminjamkan Tugas Akhir ini untuk anggotanya diharapkan untuk mengisi nama, tanda peminjaman dan tanggal pinjam.

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



LEMBAR PERSEMBAHAN

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

“Dan janganlah kamu berputus asa dari rahmat Allah. Sesungguhnya tiada berputus dari rahmat Allah melainkan orang orang yang kufur”

(Q.S Yusuf ayat: 18)

Dengan rahmat Allah yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang

Dengan ini Ananda persembahkan sebuah karya untuk Ibunda dan Ayahanda tercinta

Yang telah meridhoi Ananda untuk pergi merantau dan menuntut ilmu

Dengan ridho dan do'a mu lah Ananda bisa menyelesaikan perkuliahan ini

Terimakasih Ibu dan Ayah yang selalu memberi semangat dan motivasi hingga Ananda bisa mencapai titik ini

Ananda akan selalu berusaha untuk membuat Ibu dan Ayah bangga

Pekanbaru, 19 Januari 2023

Arda Alfadri



PERANCANGAN USULAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) DI IKM BAWANG GORENG DINDA

Oleh :

Arda Alfadri

Program Studi Teknik Industri
Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
Jl. HR. Soebrantas KM. 15 No. 155 Pekanbaru

ABSTRAK

Good Manufacturing Practice (GMP) menjadi acuan yang harus dipenuhi oleh industri kecil menengah dari berbagai macam aspek pendukung sebuah usaha, dari proses produksi bahan baku sampai produk akhir.. IKM Bawang Goreng Dinda saat ini sudah melakukan produksi bawang goreng akan tetapi masih dalam tahap perintis atau pemula serta belum adanya sistem yang terstandarisasi di semua aspek proses produksinya maka dari itu perusahaan perlu perancangan sistem *good manufacturing process* (GMP) untuk menciptakan sistem yang terstandarisasi secara kontinyu serta menciptakan kualitas bawang goreng yang lebih baik .

Ada beberapa kriteria GMP yang sudah terpenuhi yaitu dengan rata-rata persentase 22,4% dan belum terpenuhi adalah 77,5% yang berkaitan dengan lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan alat produksi, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk dan pelaksanaan pedoman. Perancangan perbaikan pada IKM Bawang Goreng Dinda Menghasilkan 65 usulan kriteria meliputi 18 aspek GMP. Diharapkan bahwa aspek yang menjadi usulan rancangan kedepannya akan dilakukan oleh ikm Bawang Goreng Dinda dengan acuan aspek usulan perbaikan dapat dilakukan secepatnya sehingga proses standarisasi dapat dilaksanakan secara kontinyu.

Karena sangat minimnya biaya dan waktu proses implementasi, termasuk salah satunya harus membuat layout lantai produksi dan bangunan baru karena pada bangunan sebelumnya sangat terbuka. Peneliti berharap agar usulan perbaikan dapat dilaksanakan secara optimal.

Kata Kunci: *Good Manufacturing Practice*, Bawang Goreng, Keamanan Pangan

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 UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

PERANCANGAN USULAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) DI IKM BAWANG GORENG DINDA

By :

Arda Alfadri

Industrial Engineering Study Program
Faculty of Science and Technology
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
Jl. HR. Soebrantas KM. 15 No. 155 Pekanbaru

ABSTRACT

Good Manufacturing Practice (GMP) is a reference that must be met by small and medium industries from various aspects of supporting a business, from the production process of raw materials to the final product. IKM Bawang Goreng Dinda is currently producing fried onions but is still in the pioneering or beginner stage and there is no standardized system in all aspects of the production process, therefore the company needs to design a good manufacturing process (GMP) system to create a continuous standardized system and create better fried onion quality. There are several GMP criteria that have been met, namely with an average percentage of 22.4% and unmet is 77.5% relating to location, buildings, sanitation facilities, production machinery and equipment, materials, process supervision, final products, laboratories, packaging employees, labels and product descriptions, storage, maintenance and sanitation programs, transportation, documentation and recording, training, product recalls and implementation of guidelines. The design of improvements in the Dinda Fried Onion IKM resulted in 65 proposed criteria covering 18 aspects of GMP. It is expected that the aspects that become the proposed design in the future will be carried out by Dinda Fried Onion SMI with reference to the proposed aspects of improvement can be done as soon as possible so that the standardization process can be carried out continuously. Due to the very minimal cost and time of the implementation process, including one of which must make a production floor layout and a new building because the previous building was very open. Researchers hope that the proposed improvements can be implemented optimally.

Keywords: Good Manufacturing Practice, Fried Onion, Food Safety

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 UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



KATA PENGANTAR



Puji syukur kita panjatkan kepada Allah Swt atas segala rahmat, karunia serta hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir dengan judul “Perancangan Usulan Good Manufacturing Practices (GMP) di IKM Bawang Goreng Dinda” ini sesuai dengan waktu yang ditentukan. Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat dalam meraih gelar Sarjana Teknik di Program Studi Teknik Industri Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Prof. Dr. Hairunnas, M.Ag, selaku Rektor Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
2. Bapak Dr. Hartono, M.Pd, selaku Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
3. Ibu Misra Hartati, ST., M.T, selaku Ketua Jurusan Teknik Industri Universitas Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
4. Bapak Anwardi, ST., MT, selaku Sekretaris Ketua Jurusan Teknik Industri Universitas Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
5. Bapak Nazaruddin, S.ST., MT, selaku Koordinator Tugas Akhir Teknik Industri Universitas Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, serta selaku Penasehat Akademis yang menasehati dan memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis selama masa perkuliahan.
6. Ibu Nofirza, S.T., M.Sc, dan Bapak Anwardi, S.T., M.T, selaku pembimbing yang meluangkan waktu untuk berkonsultasi serta memberi petunjuk dalam kelancaran proses menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini.
7. Bapak Prof. Fitra Lestari, M.Eng., Ph.D dan Bapak Harpito, S.T., M.T, selaku penguji seminar Proposal dan penguji sidang Tugas Akhir yang telah memberikan arahan serta masukannya untuk laporan ini.

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 UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Hak Cipta Diindungi 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 UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

8. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Teknik Industri Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, yang telah banyak memberikan ilmu pengetahuan bagi penulis selama masa perkuliahan.
9. Bapak Amirullah selaku pemilik di IKM Bawang Goreng Dinda yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan penelitian di IKM Bawang Goreng Dinda
10. Paling istimewa untuk Ayah Mawardian dan Ibu Sofiah selaku orangtua penulis, serta keluarga besar yang telah berjuang membesarkan penulis dengan kasih sayang, pengorbanan, dan doa sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini dengan baik dan benar.
11. Kepada pemilik NIM 11850222359 atas nama Adinda Risani Putri, S.T sebuah kebanggaan dan terimakasih telah tulus memberikan bantuan, semangat dan motivasi untuk terus berjuang menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini bersama-sama.
12. Teman-teman seperjuangan A_Team dan teman-teman Teknik Industri angkatan 2018 yang telah memberikan dukungannya dalam menyelesaikan laporan ini.
13. Diri Sendiri, karena tak pernah memutuskan untuk menyerah sesulit apapun proses dalam menyelesaikan laporan ini.

Kepada semua pihak yang telah disebutkan, penulis hanya dapat berdo'a semoga kebaikan dan pengorbanan yang telah diberikan mendapat balasan dari Allah SWT, Amiin.

Dalam penulisan laporan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa laporan ini jauh dari kesempurnaan, untuk itu penulis mengharap kritik serta saran yang bersifat membangun dari semua pihak untuk kesempurnaan laporan ini dan agar lebih baik di masa yang akan datang.

Pekanbaru, 17 Januari 2023

ARDA ALFADRI
NIM. 11850214946



DAFTAR ISI

	Halaman
COVER	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR HAK ATAS KEKAYAAN INTELEKTUAL	iv
SURAT PERNYATAAN	v
LEMBAR PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DATAR RUMUS	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Batasan Penelitian	5
1.6 Posisi Penelitian	5
1.7 Sistematika Penulisan	7
BAB II LANDASAN TEORI	
2.1 Sistem Keamanan Pangan	9
2.2 Mutu Makanan dan Undang-undang Pangan	9
2.3 Aspek Penyediaan Pangan	10

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta dilindungi undang-undang

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

2.4	<i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>	10
2.4.1	Lokasi	11
2.4.2	Bangunan.....	11
2.4.3	Fasilitas Sanitasi	15
2.4.4	Mesin dan Peralatan	16
2.4.5	Bahan.....	17
2.4.6	Pengawasan Proses.....	18
2.4.7	Produk Akhir	19
2.4.8	Laboratorium	19
2.4.9	Karyawan atau Pekerja.....	19
2.4.10	Pengemas.....	20
2.4.11	Label dan Keterangan Produk	20
2.4.12	Penyimpanan	20
2.4.13	Pemeliharaan dan Program Sanitasi.....	21
2.5	Penilaian Ketidaksesuaian Aspek <i>Good Manufacturing Practices</i>	22
2.6	<i>GAP Analysis</i> (Analisis Kesenjangan).....	23

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1	Studi Pendahuluan.....	25
3.2	Studi Literatur	25
3.3	Identifikasi Masalah	25
3.4	Perumusan Masalah	26
3.5	Penetapan Tujuan	26
3.6	Pengumpulan Data	26
3.7	Pengolahan Data.....	27
3.7.1	<i>Good Manufacturing Practices</i>	27
3.7.2	Usulan dan Perancangan Kebutuhan Bangunan.....	28
3.8	Analisa.....	28
3.9	Kesimpulan dan Saran.....	28

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA



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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

4.1	Pengumpulan Data	29
4.1.1	Profil IKM	29
4.1.2	<i>Layout</i> Lokasi Bangunan IKM Bawang Goreng Dinda	30
4.1.3	Peralatan Produksi dan Bahan Baku	31
4.2	Pengolahan Data.....	33
4.2.1	Menentukan Kondisi GMP Saat Ini	33
4.2.2	Kebutuhan Ruang Berdasarkan Proses Produksi	45
4.2.3	Perencanaan Kebutuhan Ruang dan Masing- masing Ruang Stasiun Kerja	46
4.2.4	Blok Bangunan (<i>Block Plan</i>).....	49
4.2.5	Rencana Situasi (<i>Site Plan</i>)	50
4.2.6	Perancangan Usulan Aspek GMP Berdasarkan Jumlah Kebutuhan Ruang	50
4.2.7	<i>Cheklis</i> Hasil Usulan Perbaikan GMP	57

BAB V ANALISA

5.1	Pengolahan Data.....	65
5.1.1	Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i>	65
5.1.2	Rangkuman Penerapan GMP	68
5.1.3	Usulan Perbaikan <i>Good Manufacturing Practices</i> ..	68

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1	Kesimpulan	69
6.2	Saran	70

DAFTAR PUSTAKA

UIN SUSKA RIAU

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1.1	Kondisi Keseluruhan Lantai Produksi.....	2
3.1	<i>Flow Chart</i> Metodologi Penelitian	24
4.1	IKM Bawang Goreng Dinda	29
4.2	Layout Lokasi IKM Bawang Goreng Dinda	30
4.3	Tampak Atas	30
4.4	Tampilan Isometri	30
4.5	Dimensi dan Alur Produksi	30
4.6	Bawang Peking.....	31
4.7	Tepung Terigu	32
4.8	Alur Produksi Bawang Goreng	33
4.9	<i>Block Plan</i>	49
4.10	<i>Site Plan</i>	50
4.11	Alat Pengendali Hama.....	51
4.12	Poster Cuci Tangan	52
4.13	Poster Dilarang Merokok	53
4.14	Memakai APD Lengkap.....	54
4.15	Label	56
4.16	Kain Serap	56

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1.1	Observasi kondisi awal IKM Bawang Goreng Dinda 3
1.2	Posisi Penelitian 5
4.1	Peralatan Produksi IKM Bawang Goreng Dinda 31
4.2	<i>Form</i> awal <i>Checklist</i> GMP 34
4.3	Rekapitulasi Hasil <i>Scanning</i> Gap Berdasarkan Standar GMP 41
4.4	Rangkuman Ketidakesesuaian Aspek GMP 42
4.5	Kebutuhan Ruang Berdasarkan Proses Produksi 45
4.6	Rekapitulasi Hasil Kebutuhan Ruang 49
4.7	<i>Form</i> Hasil Usulan <i>Checklist</i> GMP 57

- Hak Cipta Ditanggung 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 UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR RUMUS

Rumus	Halaman
2.1	Persentase total yang sesuai 23
2.2	Persentase total yang tidak sesuai 23



UIN SUSKA RIAU

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
A	PIKET KEBERSIHAN	A-1
B	FORM CHECKLIST DAN MESIN PRODUKSI	B-1
C	MUTU BAHAN BAWANG GORENG	C-1
D	FORM BAHAN YANG DIGUNAKAN	D-1
E	FORM KEJADIAN TIDAK TERDUGA	E-1
F	FORM BARANG MASUK DAN KELUAR	F-1
G	FORM PENARIKAN PRODUK	G-1
H	<i>Standard Operational Procedure (SOP) IKM Bawang Goreng Dinda</i>	H-1
I	Peta Proses Operasi	I-1
J	Layout Usulan	J-1

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri kecil menengah (IKM) merupakan salah satu pendorong terdepan dalam pembangunan ekonomi. IKM banyak menciptakan lapangan kerja praktis dibandingkan sektor usaha lainnya. Saat ini IKM juga berperan besar dalam kegiatan ekspor hasil produksinya ke berbagai negara. Dikutip dari Suryowati 2020 bahwa sektor usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) telah berkontribusi kepada produk domestik bruto (PDB) sebesar 60% dan turut serta andil sebesar 14% pada ekspor nasional (Muchtart dan Suganda, 2021).

Besarnya peran IKM dalam meningkatkan pendapatan negara, mewajibkan setiap IKM memastikan produk yang dihasilkan terjaga kualitasnya, aman dan tersertifikasi secara legal. Terutama terhadap IKM pada sektor pangan yang merupakan salah satu sektor paling rentan tercemar. Masalah utama pencemaran pangan antara lain adalah: Cemaran Mikroba karena rendahnya kondisi higiene dan sanitasi; Cemaran Kimia karena kondisi lingkungan yang kotor; Penyalahgunaan Bahan Berbahaya yang dilarang untuk pangan; Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) melebihi batas maksimal yang diijinkan (Agustin, 2020).

Menurut WHO keamanan pangan (*food safety*) adalah suatu ilmu yang membahas tentang persiapan, penanganan, dan penyimpanan makanan atau minuman agar tidak terkontaminasi oleh bahan fisik, biologi, dan kimia (Lestari, 2020). Berdasarkan laporan dari badan pengawas obat dan makanan (BPOM) tahun 2019 pada kelompok penyebab keracunan pestisida, paling banyak disebabkan oleh pestisida rumah tangga (178 kasus), diikuti dengan pestisida pertanian (147 kasus). Kemudian kelompok keracunan karena makanan paling banyak terjadi karena pangan olahan rumah tangga (265 kasus), kemudian diikuti dengan makanan olahan jasaboga sebanyak (97 kasus). Hampir 70% kasus keracunan makanan diasumsikan berhubungan dengan higiene peralatan yang digunakan dalam proses produksi makanan dan kinerja karyawan tersebut karena

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 UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

kurangnya pengetahuan tentang keamanan pangan yang memadai (Nauli, 2019). Efek keracunan pada manusia akibat olahan pangan yang tidak higienis menyebabkan mual dan muntah-muntah (BPOM 2019).

Good Manufacturing Practices (GMP) mencegah bahaya yang timbul dari proses pembuatan produk. *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan sebuah pedoman bagi industri, khususnya industri obat-obatan, makanan, kosmetik dan alat kesehatan untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan dan mutu jaminan produk mereka (Dhani dan Wuryanto, 2020).

Menurut peraturan menteri perindustrian republik Indonesia nomor 75/m-ind/per/7/2010 tentang pedoman cara produksi pangan olahan yang baik (*good manufacturing practices*) terdapat 18 ruang lingkup pedoman CPROB ini meliputi persyaratan yang diterapkan dalam industri pengolahan pangan diantaranya yaitu; Lokasi, Bangunan, Fasilitas Sanitasi, Mesin dan Peralatan, Bahan, Pengawasan Proses, Produk Akhir, Laboratorium, Karyawan, Pengemas, Label dan Keterangan Produk, Penyimpanan, Pemeliharaan dan Program Program Sanitasi, Pengangkutan, Dokumentasi dan Pencatatan, Pelatihan, Penarikan Produk dan, Pelaksanaan Pedoman.

Industri Bawang Goreng Dinda di dirikan oleh bapak Amirullah sejak tahun 2011, berlokasi dijalan suka karya, Kelurahan Tuah Karya, Kecamatan Tampan, Kota Pekanbaru, Riau. Industri bawang goreng dinda hanya memproduksi bawang goreng saja, dengan kapasitas produksi saat ini yaitu 100 Kg/hari, dengan waktu produksi dari pukul 8 pagi hingga pukul 3 sore.



Gambar 1.1 Kondisi Keseluruhan Lantai Produksi
(Sumber: Observasi lantai produksi Bawang Goreng Dinda, 2022)



Berdasarkan hasil survei awal ada beberapa penyimpangan terkait dengan *Good Manufacturing Practices* atau Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), penyimpangan ini mengakibatkan IKM Bawang Goreng Dinda belum memiliki izin P-IRT.

Tabel 1.1 Observasi kondisi awal IKM Bawang Goreng Dinda

No	Kondisi ruang produksi	Aspek yang belum memenuhi GMP
1	Bangunan tidak memiliki dinding	Bangunan
2	Tepat disamping selokan pembuangan rumah tangga	Lokasi
3	Tidak memiliki plafon	Bangunan
4	Karyawan tidak mengenakan higien	Fasilitas Sanitasi
5	Belum adanya SOP	Proses Produksi
6	Sampah kulit bawang masih berserakan di sekitar lokasi produksi	Fasilitas Sanitasi

(Sumber: IKM Bawang Goreng Dinda, 2022)

Hasil Observasi awal terlihat penyimpangan-penyimpangan yang ada pada lingkungan produksi IKM Bawang Goreng Dinda yang menyebabkan belumnya mendapatkan izin P-IRT.

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan suatu pedoman bagi industri terutama industri yang terkait dengan pangan, kosmetik, farmasi dan peralatan medis untuk meningkatkan mutu hasil produksinya terutama terkait dengan keamanan dan keselamatan konsumen yang mengkonsumsi atau menggunakan produk-produknya (Agustin, 2020). Sebelumnya penelitian tentang GMP ini sudah banyak digunakan dalam perbaikan rantai produksi dan usaha-usaha kecil menengah (UKM) seperti penelitian yang dilakukan oleh Perdana pada tahun 2018 mengenai penerapan GMP dan pelaksanaan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) untuk kontrol produksi dan mengurangi bahaya yang mungkin terjadi dan meningkatkan kualitas dari IKM. Selain itu juga ada penelitian Masnar dan Pinandoyo pada tahun 2019 tentang penerapan GMP sebagai kontrol pada usaha, dan meningkatkan standar kualitas sesuai dengan keterbatasan yang dimiliki IKM.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di IRT Bawang Goreng Dinda?”

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Menentukan kondisi awal perusahaan menggunakan *Checklist* GMP
2. Melakukan *Scanning Gap*
3. Rekapitulasi ketidaksesuaian *Checklist* GMP
4. Merancang rencana kebutuhan ruang
5. Membuat rancangan *Block Plan*
6. Membuat rencana *Site plan*
7. Rekapitulasi *Checklist* GMP apabila usulan diterapkan

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti
 - a. Dapat melakukan pengabdian dan kontribusi dalam pendampingan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada industri Rumah Tangga Dinda untuk mendapatkan Sertifikat Produksi Pangan-Industri Rumah Tangga (SPP-IRT).
2. Bagi Perusahaan
 - a. Memperoleh gambaran *Good Manufacturing Practices* bisa diterapkan.
 - b. Acuan pengembangan usaha untuk memperoleh Sertifikat Produksi Pangan-Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) sebagai bukti legalitas makanan pada Industri Bawang Goreng Dinda.

1.5 Batasan Penelitian

Pada suatu penelitian terdapat beberapa batasan yang berfungsi agar hasil penelitian sesuai dengan tujuan sebelumnya dan tidak keluar dari permasalahan yang diidentifikasi. Batasan masalah pada penelitian ini yaitu output usulan perancangan berbentuk layout lantai produksi, disain bangunan yang ideal dalam bentuk 2D, dan 3D.

1.6 Posisi Penelitian

Adapun posisi penelitian ini sebagai berikut:

Tabel 1.2 Posisi Penelitian

No	Judul	Permasalahan	Metode	Hasil
1	Pendampingan proses produksi, Penerapan Gmp (<i>Good Manufacturing Practices</i>) Serta Pendugaan Masa Simpan Kripik Pisang Agung Umkm Jasa Desa Gadingkulon	Permasalahan yang ada pada UMKM JAPA diantaranya belum memiliki SOP terkait proses produksi, belum memenuhinya aspek GMP (<i>Good Manufacturing Practices</i>) pada UMKM JAPA, belum adanya penimbangan pada saat dilakukannya pengemasan dan belum terbentuknya masa simpan dan kandungan gizi pada proses produksi kripik pisang.	<i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>	Memperbaiki SOP dan GMP, melakukan uji proksimat keripik pisang, serta menentukan umur simpan produk karena pada label tidak dicantumkan tanggal kadaluarsa, dan melakukan pengujian pendugaan umur simpan kripik pisang agar pada label dapat mencantumkan tanggal kadaluarsa.
2	Penerapan <i>Good Manufacturing Practices (Gmp)</i> Pada Usaha Pembuatan Bawang Goreng (Studi Kasus Pada Ikm Jakarta Pusat)	Memastikan memproduksi pangan yang bermutu, bergizi, aman untuk dikonsumsi, dan bebas dari cemaran berbahaya, dengan penerapan <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i> di lapangan adalah agar tidak terjadi kontaminasi terhadap produk selama proses produksi terjadi, sehingga produk yang sampai ke konsumen merupakan produk yang aman untuk dikonsumsi.	<i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>	GMP merupakan pedoman cara berproduksi pangan yang bertujuan supaya produsen pangan memenuhi persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk pangan yang bermutu dan aman dikonsumsi. GMP wajib diterapkan oleh industri yang menghasilkan produk pangan sebagai upaya preventif agar pangan yang siap dikonsumsi tersebut bersifat aman, layak, dan berkualitas.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

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 UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Tabel 1.2 Posisi Penelitian (Lanjutan)

No	Judul	Permasalahan	Metode	Hasil
3	Kajian Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (Gmp) Pada Pengolahan Keripik Pisang	Permasalahan terkait keamanan pada produk pangan, Permasalahan keamanan pangan pada keripik pisang dapat timbul karena pekerja yang tidak higienis atau hewan yang berkeliaran di sekitar produksi sehingga keripik pisang dapat tercemar mikroba, adanya debu-debu halus atau pasir, rambut dan perhiasan ataupun bahaya kimia selama pengolahan keripik pisang	<i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>	Pengolahan keripik pisang pada IRT di Kecamatan Konda cukup menerapkan GMP dengan rata-rata tingkat penerapan 76,04 % dari 14 aspek penilaian GMP, yaitu (1) lokasi dan lingkungan produksi 90%; (2) bangunan dan fasilitas 48,48%; (3) peralatan produksi 88,88%; (4) suplai air atau sarana penyediaan air 100%; (5) fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi 73,91%; (6) kesehatan dan higiene karyawan 68,18%; (7) pemeliharaan dan program
4	Pendampingan Penerapan GMP Pada Pengolahan Terasi Tutok Di Desa Kuala Pusing Kapal	Permasalahan utama yang dihadapi oleh masyarakat Desa Kuala Pusong Kapal selaku mitra dalam mengolah dan memproduksi terasi sebagai salah satu produk pangan adalah belum adanya Sertifikat Produksi Pangan-Industri Rumah Tangga (SPP-IRT).	<i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>	Penerapan <i>Good Manufacturing Practice (GMP)</i> dalam proses pengolahan dan produksi terasi sebagai salah satu produk pangan perlu dilakukan pada mitra sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan sertifikat P-IRT dan legalitas lainnya untuk menjamin keamanan pangan. Untuk mendukung hal tersebut, maka solusi yang diberlakukan pada mitra dalam tahap awal pelaksanaan kegiatan adalah peningkatan kapasitas SDM, pemisahan ruang produksi dan ruang penyimpanan (fermentasi), pembuatan rak pengering tertutup, penggunaan APD.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Tabel 1.2 Posisi Penelitian (Lanjutan)

No	Judul	Permasalahan	Metode	Hasil
5	Analisis Kualitas Tahu Melalui Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) Industri Rumah Tangga UD. Sari Makmur Desa Wakobalu	Permasalahan yang diteliti adalah lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air dan sarana penyediaan air, fasilitas kegiatan hygiene sanitasi, kesehatan dan hygiene karyawan, pemeliharaan program hygiene sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan, pengawasan oleh penanggungjawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan serta pemeriksaan kualitas tahu yang dihasilkan oleh IRT.	<i>Economic Order Quantity</i> (EOQ) Probabilistik	Hasil penilaian penerapan GMP pada IRT adalah 54,47%, termasuk dalam kategori penilaian cukup. Pemeriksaan kualitas fisik tahu tidak berasa, berbau, dan berwarna putih normal, hasil uji bakteriologis <i>Escherichia coli</i> adalah 2,7.10 ⁴ gram dan salmonella adalah 0 gram atau negative sedangkan hasil uji arsen kimiawi khususnya arsen adalah 0,047mg/l. Berdasarkan aspek GMP perlu adanya perbaikan proses produksi dari pihak IRT terhadap aspek - aspek yang kurang, yaitu lokasi dan lingkungan produksi, fasilitas dan kegiatan hygiene sanitasi, pelabelan, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan sehingga aspek-aspek tersebut sesuai dengan standar operasional prosedur GMP.

1.7 Sistematika Penulisan

Adapun sistematika penulisan yang dijadikan acuan dalam pembuatan laporan ini adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan tentang latar belakang, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah, posisi penelitian dan sistematika penulisan laporan.

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 UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini berisikan tentang teori-teori yang berhubungan dengan Perancangan Konsep Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP). Materi yang didapatkan bersumber dari jurnal, buku, dan media lainnya.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisikan tentang metodologi penelitian yang digunakan dalam penelitian, terdiri dari studi pendahuluan, studi literatur, identifikasi masalah, rumusan masalah, tujuan masalah, pengumpulan data serta pengolahan data, analisa, kesimpulan dan saran.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Pada bab ini berisi data yang telah dikumpulkan serta menjelaskan mengenai langkah-langkah yang digunakan untuk Perancangan Usulan Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang berguna untuk menyelesaikan permasalahan untuk mendapatkan Sertifikat Produksi Pangan-Industri Rumah Tangga (SPP-IRT).

BAB V ANALISA

Bab ini berisikan tentang analisis dari hasil pembahasan mengenai pengumpulan dan pengolahan data yang dilakukan pada bab sebelumnya.

BAB VI PENUTUP

Bab ini menjelaskan tentang kesimpulan dan saran, dimana kesimpulan merupakan hasil dari pengolahan data beserta analisa, sedangkan saran yang ditujukan untuk penelitian selanjutnya.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



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 UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

pengawasan dibidang pengawasan santapan dicoba oleh Kementerian Industri. Kementerian Industri menanggulangi industry pangan besar serta pangan kecil. Salah satu tugasnya merupakan buat memikirkan serta berikan izin produsen pangan. (Winarno, 1993).

2.3 Aspek Penyediaan Pangan

Yaitu terdiri dari (Thaheer, 2005):

1. Kontaminasi atau pencemaran, yakni masuknya zat-zat asing ke makanan. Kontaminasi makanan dapat digolongkan menjadi tiga cemaran yaitu, berdasarkan kimia, fisik, dan mikrobiologi.
2. Keracunan, yakni munculnya gejala suatu penyakit yang terjadi akibat makan makanan yang tidak sehat. Makanan ini terkontaminasi dari komponenkomponen pencemar fisik, kimia atau biologi dalam dosis yang membahayakan.
3. Pembusukan, yakni proses berubahnya suatu makanan yang dalam jumlah sebagian atau keseluruhan dari keadaan normal ke keadaan yang tidak layak untuk dikonsumsi. Kondisi ini bias diakibatkan karena kematangan (maturasi), pencemaran (kontaminasi) atau sengaja dilakukan seperti fermentasi.
4. Pemalsuan Adalah suatu upaya untuk menutupi tampilan makanan dengan menambah bahan tambahan pangan yang dapat mengganggu atau berbahaya bagi kesehatan konsumen.

2.4 *Good Manufacturing Practices* (GMP)

Good manufacturing practices ataupun CPPOB ialah acuan untuk industri pangan, farmasi, serta kosmetik buat tingkatkan kualitas hasil produksinya terpaut keamanan serta keselamatan konsumen yang memakai produk- produknya. Good Manufacturing Practices(GMP) bisa dimaksud selaku metode penciptaan yang baik, ialah konsep manajemen yang mendasari ISO 22000, lebih dulu oleh industri pada bahan- bahan yang mempunyai resiko sedang sampai besar mulai produk obat- obatan, produk santapan, produk kosmetik serta seluruh industri



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 UIN Suska Riau.

yang terpaut dengan proses produksi tersebut. Sistem GMP pula menentukan konsistensi standar mutu produk yang dihasilkan (Siregar, dkk, 2020).

Ruang lingkup GMP dalam suatu usaha meliputi lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, uji laboratorium, sanitasi karyawan, pengemasan, label dan keterangan produk, penyimpanan bahan baku dan produk, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan produk, dokumentasi dan pencatatan, penarikan produk yang bermasalah dan juga pelaksanaan pedoman yang ada (Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 75/M-IND/PER/7/2010) (Hidayah, dkk, 2020).

2.4.1 Lokasi

Lokasi pabrik merupakan salah satu aspek yang mempengaruhi mutu produk akhir sehingga diperlukan perencanaan tata letak pabrik/lokasi produksi yang tepat. Adapun aspek lokasi berdasarkan permenperin adalah:

1. Pabrik jauh dari daerah lingkungan yang tercemar.
2. Jalan ke pabrik tidak menimbulkan debu maupun genangan air, dengan semen, dipasang batu dibuat saluran air yang mudah dilakukan pembersihannya.
3. Lingkungan pabrik bersih dan tidak ada sampah yang menumpuk.
4. Pabrik tidak berada pada daerah yang rawan banjir.
5. Pabrik bebas dari sarang hama.
6. Pabrik jauh dari tempat sampah umum karena dapat menjadi sumber pencemaran.
7. Lingkungan luar pabrik yang terbuka tidak digunakan untuk memproduksi.

2.4.2 Bangunan

Bangunan dan ruangan dibuat berdasarkan perencanaan yang memenuhi persyaratan teknik dan higiene agar mudah dibersihkan, dilakukan kegiatan sanitasi, dipelihara, tidak terjadi kontaminasi silang.

Berikut merupakan persyaratan bangunan berdasarkan permenperin 2010:

1. Disain dan tata letak



Bagian dalam ruangan dan tata letak pabrik/tempat produksi seharusnya dirancang sehingga memenuhi persyaratan higiene pangan olahan yang mengutamakan persyaratan mutu dan keamanan pangan olahan, dengan cara: baik, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta melindungi makanan atau minuman dari kontaminasi silang selama proses.

2. Struktur ruangan

Struktur ruangan harus terbuat dari bahan yang tahan lama, mudah dipelihara dan dibersihkan atau didesinfeksi. Struktur ruangan pabrik/ tempat produksi pengolahan pangan meliputi: lantai, dinding, atap, pintu, jendela, ventilasi dan permukaan tempat kerja serta penggunaan bahan gelas, dengan persyaratan sebagai berikut:

a. Lantai

Konstruksi lantai didesain sedemikian rupa sehingga memenuhi praktek higiene pangan olahan yang baik yaitu tahan lama, memudahkan pembuangan air, air tidak tergenang dan mudah dibersihkan serta mudah didesinfeksi. Persyaratan lantai ruangan sebagai berikut:

- 1) Lantai ruangan produksi seharusnya kedap air, tahan terhadap garam, basa, asam/bahan kimia lainnya, permukaan rata tetapi tidak licin dan mudah dibersihkan;
- 2) Lantai ruangan produksi yang juga digunakan untuk proses pencucian, seharusnya mempunyai kemiringan yang cukup sehingga memudahkan pengaliran air dan mempunyai saluran air atau lubang pembuangan sehingga tidak menimbulkan genangan air dan tidak berbau;
- 3) Lantai dengan dinding seharusnya tidak membentuk sudut mati atau sudut siku-siku yang dapat menahan air atau kotoran tetapi membentuk sudut melengkung dan kedap air; dan
- 4) Lantai ruangan untuk kamar mandi, tempat cuci tangan dan sarana toilet seharusnya mempunyai kemiringan yang cukup kearah saluran pembuangan sehingga tidak menimbulkan genangan air dan tidak berbau.

b. Dinding

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 UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Dinding atau pemisah ruangan didesain sehingga tahan lama dan memenuhi syarat hygiene pangan olahan yang baik yaitu mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta melindungi pangan olahan dari kontaminasi selama proses dengan persyaratan sebagai berikut:

- 1) Dinding ruang produksi seharusnya terbuat dari bahan yang tidak beracun.
- 2) Permukaan dinding ruang produksi bagian dalam seharusnya terbuat dari bahan yang halus, rata, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas dan mudah dibersihkan
- 3) Dinding ruang produksi seharusnya setinggi minimal 2 m dari lantai dan tidak menyerap air, tahan terhadap garam, basa, asam atau bahan kimia lain
- 4) Pertemuan dinding dengan dinding pada ruang produksi seharusnya tidak membentuk sudut mati atau siku-siku yang dapat menahan air dan kotoran, tetapi membentuk sudut melengkung sehingga mudah dibersihkan; dan
- 5) Permukaan dinding kamar mandi, tempat cuci tangan dan toilet, seharusnya setinggi minimal 2 m dari lantai dan tidak menyerap air serta dapat dibuat dari keramik berwarna putih atau warna terang lainnya.

c. Atap dan langit-langit

Atap dan langit-langit didesain sehingga memenuhi syarat hygiene pangan olahan yang baik yaitu dapat melindungi ruangan dan tidak mengakibatkan pencemaran pada produk dengan persyaratan sebagai berikut:

- 1) Atap seharusnya terbuat dari bahan yang tahan lama, tahan terhadap air dan tidak bocor.
- 2) Langit-langit seharusnya terbuat dari bahan yang tidak mudah terkelupas atau terkikis, mudah dibersihkan dan tidak mudah retak;
- 3) Langit-langit seharusnya tidak berlubang dan tidak retak untuk mencegah keluar masuknya binatang termasuk tikus dan serangga serta mencegah kebocoran

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 UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

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 UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- 4) Langit-langit dari lantai seharusnya setinggi minimal 3 m untuk memberikan aliran udara yang cukup dan mengurangi panas yang diakibatkan oleh proses produksi
- 5) Permukaan langit-langit seharusnya rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan
- 6) Permukaan langit-langit di ruang produksi yang menggunakan atau menimbulkan uap air seharusnya terbuat dari bahan yang tidak menyerap air dan dilapisi cat tahan panas; dan
- 7) Penerangan pada permukaan kerja dalam ruangan produksi seharusnya terang sesuai dengan keperluan dan persyaratan kesehatan serta mudah dibersihkan.

d. Pintu

Persyaratan pintu ruangan sebagai berikut:

- 1) Seharusnya dibuat dari bahan tahan lama, kuat dan tidak mudah pecah;
- 2) Permukaan pintu ruangan seharusnya rata, halus, berwarna terang dan mudah dibersihkan;
- 3) Pintu ruangan termasuk pintu kasa dan tirai udara harus mudah ditutup dengan baik; dan
- 4) Pintu ruangan produksi seharusnya membuka keluar agar tidak masuk debu atau kotoran dari luar.

e. Jendela dan ventilasi

Persyaratan jendela ruangan sebagai berikut:

- 1) Dapat dibuat dari bahan tahan lama, tidak mudah pecah atau rusak;
- 2) Permukaan jendela harus rata, halus, berwarna terang dan mudah dibersihkan;
- 3) Jendela dari lantai seharusnya setinggi minimal 1 m untuk memudahkan membuka dan menutup, dengan letak jendela tidak boleh terlalu rendah karena dapat menyebabkan masuknya debu;
- 4) Jumlah dan ukuran jendela seharusnya sesuai dengan besarnya bangunan;

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- 5) Desain jendela seharusnya dibuat sedemikian rupa untuk mencegah terjadinya penumpukan debu; dan
- 6) Jendela seharusnya dilengkapi dengan kasa pencegah serangga yang dapat dilepas sehingga mudah dibersihkan.

Persyaratan Ventilasi sebagai berikut:

- 1) Seharusnya menjamin peredaran udara dengan baik dan dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau, debu dan panas yang timbul selama pengolahan yang dapat membahayakan kesehatan karyawan;
 - 2) Dapat mengontrol suhu agar tidak terlalu panas;
 - 3) Dapat mengontrol bau yang mungkin timbul;
- f. Permukaan tempat kerja
- 1) Permukaan tempat kerja yang kontak langsung dengan bahan pangan olahan harus berada dalam kondisi baik, tahan lama, mudah dipelihara, dibersihkan dan disanitasi; dan
 - 2) Permukaan tempat kerja seharusnya dibuat dari bahan yang tidak menyerap air, permukaannya halus dan tidak bereaksi dengan bahan pangan olahan, detergen dan desinfektan.
- g. Penggunaan bahan gelas (*glass*)
- Perusahaan seharusnya mempunyai kebijakan penggunaan bahan gelas yang bertujuan mencegah kontaminasi bahaya fisik terhadap produk jika terjadi pecahan gelas.

2.4.3 Fasilitas Sanitasi

Berikut sarana sanitasi dan persyaratannya:

1. Penyediaan air
 - a. Sarana penyediaan air disediakan penampungan dan pipa pengaliran air
 - b. Air yang digunakan bermutu dan sesuai dengan perundang-undangan
 - c. Air yang digunakan untuk produksi memenuhi standar air bersih
 - d. Air selain untuk produksi memiliki sistem yang terpisah
 - e. Pipa untuk air minum dan air untuk proses produksi terpisah
2. Pembuangan air dan limbah



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 UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- a. Pembuangan air dan limbah terpisah sesuai dengan jenis limbah yang dihasilkan
 - b. pembuangan air dan limbah didesain agar tidak menimbulkan risiko pencemaran
 - c. Terdapat tempat khusus untuk membuang limbah
 - d. Wadah limbah tertutup rapat dan berbahan kuat.
3. Pembersihan atau pencucian
- a. Dilengkapi dengan sarana yang cukup sesuai dengan kebutuhan
 - b. Dilengkapi air bersih
 - c. Sarana toilet
 - 1) Toilet memiliki sumber air yang mengalir dan pembuangan serta didesain berdasarkan persyaratan hygiene
 - 2) Toilet tertutup
 - 3) Terdapat peringatan tentang cuci tangan yang baik setelah keluar toilet
 - 4) Toilet dalam keadaan bersih
 - 5) Penerangan toilet dari ventilasi
 - 6) Jumlah toilet sesuai dengan jumlah pekerja.
 - d. Sarana higiene karyawan
 - 1) Dilengkapi dengan fasilitas untuk cuci tangan, fasilitas ganti pakaian kerja, pembilasan sepatu kerja
 - 2) Fasilitas cuci tangan sebaiknya:
 - a) Berada didepan pintu masuk produksi terdapat air mengalir dan sabun
 - b) Memiliki alat pengering tangan
 - c) Terdapat tempat sampah tertutup
 - d) Sesuai dengan jumlah pekerja
 - 3) Fasilitas ganti pakaian memiliki ruang khusus penyimpanan
 - 4) Fasilitas pembilas sepatu kerja berada didepan pintu produksi.

2.4.4 Mesin dan Peralatan

Berikut ini merupakan persyaratan mesin/peralatan:

1. Mesin dan peralatan harus sesuai dengan standar, yakni:



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 UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

- a. Sesuai dengan jenis produksi
 - b. Permukaan yang bersentuhan langsung dengan bahan olahan permukaannya halus, tidak terkelupas, tidak berlubang dan tahan karat
 - c. Tidak menimbulkan bahaya
 - d. Mudah untuk membersihkan mesin
 - e. Terbuat dari bahan yang tahan, mudah dipindah-pindahkan, aman dari racun.
2. Tata letak mesin dan peralatan Mesin dan peralatan ditempatkan berdasarkan urutan produksi dan mudah untuk dibersihkan.
 3. Pemantauan dan pengawasan mesin dan peralatan
 - a. Mesin dan peralatan dipantau dan diperiksa secara berkala agar sesuai dengan standar produksi yang telah ditetapkan
 - b. Mesin dan peralatan mudah diawasi
 - c. Mesin dan peralatan dilengkapi perlengkapan yang dapat mempengaruhi keamanan pangan
 4. Bahan perlengkapan dan alat ukur Perlengkapanyang digunakan terbuat dari kayu dan mudah untuk dibersihkan serta ala ukur yang digunakan memiliki tingkat keakuratan yang tinggi.

2.4.5 Bahan

Bahan dalam proses produksi terdiri dari bahan baku, bahan tambahan dan BTP. Berikut persyaratan bahan antara lain:

1. Bahan yang digunakan dituangkan dalam bentuk formula dasar yang menyebutkan jenis dan persyaratan mutu bahan, yakni tidak rusak, busuk, atau bahan berbahaya lainnya; tidak membahayakan kesehatan dan memenuhi standar mutu yang ditetapkan, adapun BTP yang belum ada standarnya harus mendapatlan izin fotoritas.
2. Air yang digunakan sesuai standar air bersih berdasarkan perundangundangan yang berlaku dan dijaga agar tidak tercemar. Sedangkan untuk air yang digunakan lebih dari satu kali, dilakukan penanganan khusus agar tetap aman.



2.4.6 Pengawasan Proses

Pengawasan proses dilakukan untuk mencegah terjadinya produk yang rusak. Berikut ini merupakan persyaratan pengawasan proses:

1. Pengawasan proses
 - a. Setiap produk terdapat petunjuk yang berisi jenis, jumlah bahan, proses produksi dan produk yang dihasilkan dalam satu kali produksi
 - b. Setiap satuan pengolahan dilengkapi petunjuk yang berisi nama produk, jenis dan jumlah produk, tanggal dan kode produksi, jenis dan jumlah bahan yang digunakan untuk satu kali produksi.
 - c. Suhu dan waktu produksi diawasi
2. Pengawasan bahan Bahan yang digunakan sesuai persyaratan mutu yang telah ditetapkan yang terlebih dahulu dilakukan uji laboratorium.
3. Pengawasan untuk kontaminasi/pencemaran

Berikut tindakan yang dilakukan:

- 1) Adanya pengaturan khusus pada saat produksi untuk menghindari masuknya bahan asing
 - 2) Bahan yang mengandung racun disimpan jauh
 - 3) Bahan baku utama disimpan terpisah dengan produk akhir
 - 4) Adanya pengawasan terhadap tempat produksi
 - 5) Pekerja memakai alat pelindung diri
 - 6) Lantai, permukaan kerja dan peralatan dalam keadaan bersih.
4. Kontaminasi bahan gelas/kaca Penggunaan bahan gelas maupun kaca dihindari, lampu dilindungi bahan anti pecah. Jika terdapat penggunaan bahan gelas atau kaca harus diperiksa secara teliti dan apabila terjadi pecah segera disingkirkan dan kejadian ini dicatat.
 5. Pengawasan proses khusus
 - a. Dilakukan pengawasan untuk proses yang dapat menimbulkan bahaya.
 - b. Jika terdapat proses iridiasi maka harus sesuai standar dari instansi terkait.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



2.4.7 Produk Akhir

Setiap produk yang dihasilkan harus memenuhi standar persyaratan yang telah ditetapkan dan tidak menimbulkan bahaya bagi konsumen. Berikut ini merupakan persyaratan produk akhir:

1. Produk akhir aman dari bahaya dan sesuai standar yang telah ditetapkan.
2. Apabila produk yang dihasilkan belum ada standar, maka pemilik usaha menetapkannya sendiri.
3. Dilakukan pemeriksaan mutu produk akhir sebelum dipasarkan.

2.4.8 Laboratorium

Setiap perusahaan harus memiliki labor untuk dapat melakukan uji terhadap produk yang dihasilkan. Berikut persyaratan laboratorium adalah:

1. Perusahaan memiliki laboratorium sendiri
2. Apabila tidak memiliki labor, maka menggunakan labor pemerintah atau swasta
3. Dalam labor terdapat tatacara berlabor yang baik dan alat-alat yang digunakan diperhatikan secara berkala.

2.4.9 Karyawan atau Pekerja

Perusahaan harus memperhatikan hygiene dan kesehatan pekerja karena akan kontak langsung dengan olahan pangan. Setiap pekerja harus dalam kondisi sehat dan menggunakan alat-alat pelindung diri. Berikut ini persyaratan karyawan berdasarkan CPPOB:

1. Pekerja industri pengolahan pangan
 - a. Setiap pekerja memiliki kemampuan dan tugas yang jelas
 - b. Pekerja dalam kondisi sehat
 - c. Menggunakan alat pelindung diri yakni tutup kepala, sarung tangan dan sepatu.
 - d. Pekerja mencuci tangan sebelum memulai produksi. Selama produksi tidak berbicara, makan, meludah dan sebagainya
 - e. Pekerja yang memiliki sakit menular tidak boleh bekerja
 - f. Pekerja dilarang menggunakan perhiasan dan lainnya.



2. Tamu yang masuk ke ruang produksi memakai alat pelindung diri
3. Perusahaan menunjuk satu anggotanya untuk melakukan pengawasan produksi.

2.4.10 Pengemas

Kemasan yang digunakan harus mampu menjaga mutu produk dari benturan, panas, kotoran dan sebagainya. Berikut ini beberapa syarat kemasan produk yakni:

1. Dapat mempertahankan mutu produk.
2. Kemasan terbuat dari bahan yang tidak larut yang berbahaya bagi kesehatan
3. Tahan banting
4. Dapat menjaga keutuhan produk
5. Kemasan di desain sedemikian rupa agar melindungi produk dan mencegah kontaminasi dan kerusakan
6. Bahan kemasan tidak beracun
7. Kemasan yang digunakan lebih dari satu kali berbahan kuat dan mudah dibersihkan
8. Penyimpanan bahan kemasan terpisah antara bahan baku dan produk akhir

2.4.11 Label dan Keterangan Produk

Produk harus dikemas dengan label yang menarik dan informative agar konsumen lebih teliti dalam memilih produk yang akan dikonsumsi. Label dan keterangan produk harus sesuai dengan peraturan undang-undang yang telah ditetapkan.

2.4.12 Penyimpanan

Penyimpanan disini berkaitan dengan bahan. Penyimpanan bahan harus dilakukan dengan benar. Berikut ini merupakan persyaratan penyimpanan:

1. Penyimpanan bahan dan produk akhir
 - a. Penyimpanan bahan dan produk akhir dipisahkan dan diletakkan pada kondisi ruang yang bersih



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- b. Bahan baku yang disimpan tidak bersentuhan dengan lantai, dinding maupun langit-langit
- c. Bahan dan produk akhir diberi label dan tempatnya dipisahkan
- d. Sistem penyimpanan bahan menggunakan kartu
- e. Sistem penyimpanan produk akhir menggunakan kartu
2. Penyimpanan bahan berbahaya Penyimpanan bahan berbahaya, bahan mudah terbakar/meledak dan bahan berbahaya lainnya harus dalam ruangan tersendiri dan diawasi agar tidak mencemari bahan dan produk akhir, serta tidak membahayakan karyawan.
3. Penyimpanan pengemas dan wadah Penyimpanan wadah dan pengemas dalam keadaan rapi, bersih dan terlindungi
4. Penyimpanan label Penyimpanan label dalam keadaan teratur
5. Penyimpanan mesin dan peralatan Mesin dan peralatan yang bersih namun belum digunakan dalam harus baik.

2.4.13 Pemeliharaan dan Program Sanitasi

Program ini dilakukan secara rutin untuk menghindari kontaminasi.

Berikut ini merupakan persyaratan pemeliharaan dan sanitasi:

1. Semua fasilitas pabrik dalam kondisi terawat
2. Pembersihan dan sanitasi mesin peralatan sebagai berikut:
 - a. Mesin dan peralatan dilakukan program sanitasi secara berkala
 - b. Mesin dan peralatan dalam kondisi bersih
 - c. Mesin dan peralatan dicuci dan didesinfeksi
 - d. Pencuci yang digunakan digunakan sesuai petunjuk dan dimasukkan dalam wadah yang sudah diberi label
 - e. Alat yang digunakan untuk memindahkan produk bersih dan tidak merusak
3. Tatacara pembersihan dan sanitasi
 - a. Dilakukan secara fisik, kimia atau penggabungan keduanya
 - b. Pembersihan dan sanitasi yang dilakukan adalah:
 - a) Mengilangkan kotoran maupun noda



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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- b) Menghilangkan tanah menggunakan sabun
- c) Penggunaan air bersih untuk membilas
- d) Menghilangkan noda atau kotoran yang bersifat kering
- e) Melakukan desinfeksi.

4. Program pengendalian hama
 - a. Adanya tindakan untuk mengendalikan hama
 - b. Adanya pencegahan masuknya hama
 - c. Adanya tindakan mencegah timbul hama
5. Penanganan terhadap limbah
Dilakukan dengan cara sebagai berikut:
 - a. Tidak ada penumpukan limbah dilingkungan pabrik
 - b. Limbah jenis padat dikubur atau diolah
 - c. Limbah jenis cair diolah sebelum dibuang
 - d. Limbah jenis gas diatur agar tidak menimbulkan pencemaran

2.5 Penilaian Ketidaksesuaian Aspek *Good Manufacturing Practicess*

Penilaian dilakukan berdasarkan peraturan menteri perindustrian No.75

Tahun 2010, yakni sebagai berikut:

1. Penyimpangan minor = penyimpangan yang terjadi tidak berpengaruh pada keamanan produk
2. Penyimpangan mayor = penyimpangan yang terjadi memiliki peluang yang berpengaruh terhadap keamanan produk
3. Penyimpangan kritis = penyimpangan yang terjadi dapat mempengaruhi keamanan produk secara langsung.

Setiap aspek GMP yang dinilai berdasarkan kriteria:

- A. Baik : > 75%
- B. Cukup : 50–75%
- C. Kurang : < 50%

Sedangkan untuk penilaian secara keseluruhan aspek GMP adalah:

- A. Baik : > 75%
- B. Cukup : 65–75%

- C. Kurang : 55–65%
- D. Buruk : < 55%

Kategori penilaian berdasarkan acuan Triesty (2013) dalam Rudiyanto (2018).

2.6 GAP Analysis (Analisis Kesenjangan)

Secara harfiah, GAP mengidentifikasi adanya suatu perbedaan antara satu hal dengan yang lainnya. Pada penelitian ini hasil analisis kesenjangan digunakan untuk mengidentifikasi gap yang terjadi antara standar-standar pada aspek *good manufacturing proces*. Hasil gap dibuat dalam bentuk persentase, berikut rumus perhitungan persentase penilaian gap dan indikatornya (Kristikareni, dkk., 2020).

$$\text{Persentase total yang sesuai} = \frac{\text{Total item sesuai}}{\text{Total item ruang lingkup}} \times 100\% \dots\dots(1)$$

$$\text{Persentase total yang tidak sesuai} = \frac{\text{Total item tidak sesuai}}{\text{Total item ruang lingkup}} \times 100\% \dots\dots(2)$$

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

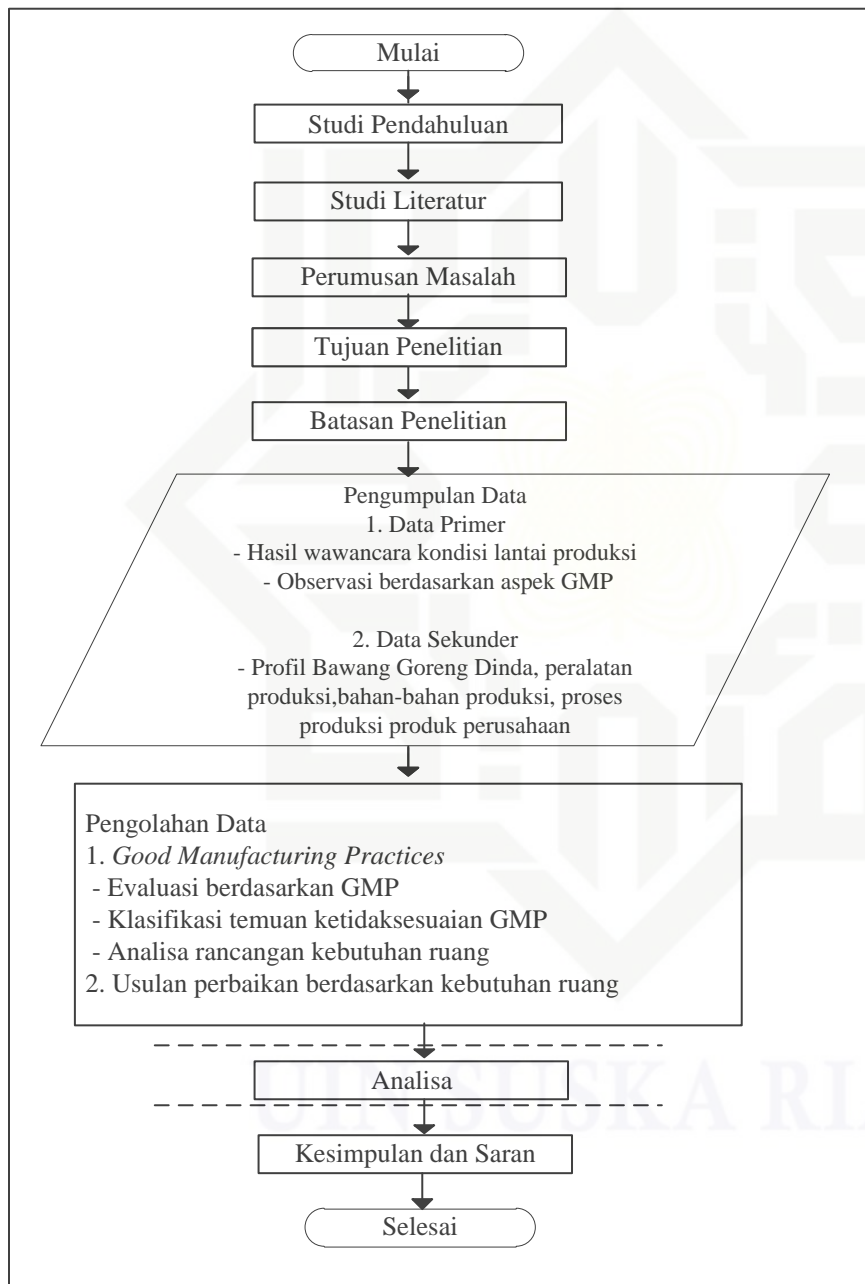
© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Metodologi penelitian berisi pembahasan dan penjelasan tentang langkah-langkah yang akan dilewati dalam melakukan penelitian dengan tujuan agar penelitian lebih terarah dan sistematis. Adapun metodologi penelitian ini dilihat pada Gambar 3.1



Gambar 3.1 *Flowchart* Metodologi Penelitian

- 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 UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



3.1. Studi Pendahuluan

Studi pendahuluan merupakan langkah awal yang dilakukan sebelum melakukan penelitian. Dalam studi pendahuluan terdapat hal-hal yang melatarbelakangi terjadinya penelitian dengan menetapkan tujuan dan manfaat yang ingin dicapai dalam melakukan penelitian. Studi pendahuluan dilakukan untuk mengetahui permasalahan yang ada di usaha Bawang Goreng Dinda. Penelitian ini dilakukan dengan cara observasi dan wawancara.

1. Observasi

Observasi yang dilakukan dalam penelitian ini adalah dengan cara datang secara langsung ke usaha Bawang Goreng Dinda, yang beralamatkan di Jl. Suka Karya. Kelurahan Tuah Karya, Kecamatan Tampan, Kota Pekanbaru.

2. Wawancara

Wawancara yang dilakukan pada penelitian ini adalah agar mendapatkan informasi secara langsung yang ada pada usaha Bawang Goreng Dinda seperti permasalahan untuk mendaftarkan usaha mendapatkan SPP IRT.

3.2. Studi Literatur

Studi literatur adalah kegiatan yang berhubungan dengan pengumpulan dan pengolahan data dalam suatu penelitian. Studi literatur merupakan cara yang dipakai untuk menghimpun data-data atau sumber-sumber yang berhubungan dengan topik yang diangkat dalam suatu penelitian. Pada penelitian ini, studi literatur berupa kumpulan teori-teori yang berhubungan dengan Perancangan Usulan Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) untuk mendapatkan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Teori tersebut diperoleh dari berbagai sumber yaitu jurnal dan buku.

3.3. Identifikasi Masalah

Tahap selanjutnya adalah melakukan identifikasi masalah. Identifikasi masalah adalah proses dan hasil pengenalan masalah dan proses penelitian bisa dikatakan langkah paling penting diantara langkah-langkah proses lainnya. Masalah utama yang terjadi yaitu belum adanya legalitas atau sertifikat usaha, yang mana ini berdampak pada minat beli konsumen terhadap produk bawang



goreng. Oleh karena itu, dilakukanlah penelitian agar mendapatkan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) agar keamanan dan kesehatan produk lebih terjamin.

3.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, selanjutnya masalah tersebut dirumuskan sehingga menjadi masalah yang akan dianalisa dan diteliti. Perumusan masalah bertujuan untuk menentukan masalah apa saja yang akan menjadi fokus untuk mencari solusi dari permasalahan. Perumusan masalah dikategorikan sebagai pertanyaan utama yang dicari dan yang akan dijawab melalui penelitian.

3.5. Penetapan Tujuan

Langkah ini berisikan tujuan penelitian yang dirumuskan untuk dapat menjawab permasalahan yang dihadapi dalam penelitian di Industri Bawang Goreng Dinda. Penetapan tujuan sangat penting dilakukan agar penelitian lebih fokus dan terarah sesuai dengan apa yang ingin dicapai. Penetapan tujuan harus nyata, dan terukur. Maka oleh sebab itu setiap penelitian harus memiliki tujuan yang ingin dicapai. Tujuan yang akan dicapai pada penelitian ini adalah untuk melakukan perancangan konsep penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di Industri Bawang Goreng Dinda, untuk mendapatkan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT).

3.6. Pengumpulan Data

Pengumpulan data adalah proses pengumpulan dan pengukuran informasi yang dijadikan objek penelitian. Pengumpulan data bertujuan untuk dapat memungkinkan seseorang menjawab pertanyaan penelitian yang diajukan, menguji hipotesis, dan mengevaluasi hasil. Data yang dibutuhkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder yaitu:

1. Data Primer

Data primer ini diperoleh dari hasil melakukan observasi secara langsung di Industri Bawang Goreng Dinda. Data primer adalah sumber penelitian yang diperoleh dari hasil wawancara pihak perusahaan untuk menggali informasi

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengummumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



atau data yang dibutuhkan untuk pengolahan data selanjutnya. Adapun data yang diperoleh dari hasil wawancara yang dilakukan berdasarkan aspek *Good Manufacturing Practices* di Industri Bawang Goreng Dinda.

2. Data Sekunder

Merupakan data yang diperoleh secara tidak langsung berupa dokumen tentang Industri Bawang Goreng Dinda. Adapun dokumen tersebut yaitu profil Bawang Goreng Dinda, peralatan produksi, proses produksi, bahan-bahan produksi dan produk perusahaan.

3.7. Pengolahan Data

Setelah pengumpulan data diperoleh, maka langkah selanjutnya yaitu mengolah data tersebut sesuai metode yang telah ditetapkan berdasarkan rumusan masalah. Adapun pengolahan data yang dilakukan pada penelitian ini adalah sebagai berikut.

3.7.1 *Good Manufacturing Practices*

Penilaian dilakukan setelah melalui pengamatan di lantai produksi Bawang Goreng Dinda. Berikut merupakan rangkaian pengolahan data.

1. Evaluasi berdasarkan *Good Manufacturing Practices*

Evaluasi dilakukan dengan mengamati keseluruhan aspek *Good Manufacturing Practices* berdasarkan peraturan Kementerian Perindustrian Republik Indonesia No. 75 tahun 2010 terhadap lantai produksi agar diketahui sejauh mana IKM Bawang Goreng Dinda menerapkan *Good Manufacturing Practices* tersebut. Evaluasi ini dilakukan dengan bantuan kuesioner *checklist* GMP.

2. Klasifikasi temuan ketidaksesuaian *Good Manufacturing Practices*

Penilaian persentase dilakukan berdasarkan kriteria yang telah diatur oleh peraturan Menteri Perindustrian nomor 75/M/IND/PER/7/2010 dengan menggunakan *GAP Analysis*.



3. Analisa kebutuhan rancangan penerapan GMP

Pada IKM Bawang Goreng Dinda dengan cara klasifikasi kebutuhan berdasarkan standar GMP pada beberapa aspek GMP

3.7.2 Usulan dan Perancangan Kebutuhan Bangunan

Aspek yang belum sesuai dengan penilaian *good manufacturing practice* akan dilakukan usulan perbaikan. Diantaranya aspek yang akan dilakukan perbaikan yaitu:

1. Kebutuhan bangunan
 - a. Stasiun kerja penyimpanan (Gudang)
 - b. Stasiun kerja produksi
 - c. Stasiun kerja *packaging*, dan
 - d. Stasiun kerja pemasaran.
2. Fasilitas sanitasi
 - a. Kelengkapan sanitasi
 - b. SOP

3.8 Analisa

Berdasarkan hasil pengolahan data, langkah selanjutnya yaitu menganalisa. Analisa akan mengarahkan pada tujuan penelitian dan akan menjawab pertanyaan pada rumusan masalah.

3.9 Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan merupakan rangkuman atau inti dari suatu penelitian yang telah dilakukan harus sesuai dengan tujuan yang akan dicapai dan saran berisi masukan yang bersifat membangun dan perbaikan pada penelitian yang akan diadakan selanjutnya.

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 UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengummumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB VI PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan tahap usulan perbaikan yang telah dilakukan di IKM Bawang Goreng Dinda maka kesimpulan yang dapat diberikan yaitu usulan kebutuhan bangunan IKM Bawang Goreng Dinda, memberikan usulan perbaikan layout lantai produksi dan menambahkan stasiun pencucian bawang goreng.

1. Kondisi awal pada IKM Bawang Goreng Dinda setelah dilakukan Checklist GMP dari 18 aspek dan 98 kriteria, didapatkan 22 kriteria terpenuhi dan 77 kriteria yang belum terpenuhi.
2. Hasil *Scanning Gap* diperoleh total persentase kriteria terpenuhi sebesar 22,4% dan kriteria tidak terpenuhi sebesar 77,5%.
3. Berdasarkan checklist awal kuesioner GMP dilakukan rekapitulasi pada 18 aspek dan 98 kriteria dengan hasil rekapitulasi diperoleh sebanyak 65 kriteria menjadi acuan dalam usulan perbaikan di IKM Bawang Goreng Dinda.
4. Dari hasil wawancara dan kebutuhan ruang di IKM Bawang Goreng Dinda di usulkan 5 ruangan diantaranya yaitu ruang bahan baku, lantai produksi 1, lantai produksi 2, ruang penyimpanan dan toilet.
5. *Block plan* di IKM Bawang Goreng Dinda menggambarkan 5 blok bangunan yaitu ruang bahan baku, lantai produksi 1, lantai produksi 2, ruang penyimpanan dan toilet.
6. *Site plan* menggambarkan bangunan dengan isi usulan pada bangunan menggunakan proyeksi isometric.
7. Hasil rekapitulasi akhir setelah diberikan usulan penerapan berdasarkan aspek GMP didapatkan total 88,7% apabila usulan diterapkan oleh IKM Bawang Goreng Dinda.

6.2 Saran

1. Perlu dilakukan evaluasi berkesinambungan dalam penerapan GMP untuk menjaga agar kondisi lantai produksi tetap terjaga dengan baik

2. Perlu dilakukannya pertimbangan dalam pembiayaan implementasi penelitian ini agar usulan-usulan yang terkendala biaya dapat diterapkan.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.





DAFTAR PUSTAKA

- Al Hasan, H. S., Akbar, M. A., & Surachman, A. E. (2018). Analisis Penerapan Program GMP dan 5P Terhadap Kinerja Karyawan di PT Kalbe Morinaga Indonesia. *MBIA*, 17(2), 11-22.
- Agustin, M. (2020). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Usaha Pembuatan Bawang Goreng (Studi Kasus Pada IKM Jakarta Pusat). *Jurnal KaLIBRASI-Karya Lintas Ilmu Bidang Rekayasa Arsitektur, Sipil, Industri.*, 3(1), 37-46.
- Edwin, T., Patrisina, R., Adi, A. H. B., Fithri, P., & Hidayah, N. (2020). Pelatihan Good Manufacturing Practice (GMP) pada Usaha Pangan Binaan Universitas Andalas. *Jurnal Warta Pengabdian Andalas*, 27(1), 1-5.
- Herdhiansyah, D., Gustina, G., & Patadjai, A. B. (2021). Kajian Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Pengolahan Keripik Pisang. *Agointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 836-844.
- Humairani, R., Maritalia, D., Yuniza, Z., & Ikhsan, S. M. (2019). Pendampingan Penerapan Gmp Pada Pengolahan Terasi Tutok Di Desa Kuala Pusing Kapal. *Lambung Inovasi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(1), 1-7.
- Juliana, N., & Megasari, W. O. (2021). Analisis Kualitas Tahu Melalui Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Industri Rumah Tangga UD. Sari Makmur Desa Wakobalu. *Promotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 11(2), 100-107.
- Kristikareni, R. D., Rokhman, A., & Poernomo, A. (2020). Analisis Jaminan Mutu Dan Keamanan Pangan Sepanjang Rantai Pasok Udang Budidaya. *Jurnal Kebijakan Perikanan Indonesia*, 12(1), 23-33.
- Menteri Perindustrian Republik Indonesia. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices). Jakarta. 2010.
- Muchtar, M., & Suganda, H. (2021). Mendorong Pertumbuhan Industri Kecil Dan Menengah Melalui Fasilitas Kemudahan Impor Tujuan Ekspor. *JURNAL PERSPEKTIF BEA DAN CUKAI*, 5(1), 1-24.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

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 UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



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 UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Nauli, M. J. (2019). *Evaluasi Penjaminan Mutu Dan Keamanan Pangan Produksi Sambal Bawang Goreng Di Rumah Makan Kota Semarang* (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Oktavianasari, R. R., AM, B. J., & Safrita, R. (2021). Pendampingan Proses Produksi, Penerapan Gmp (Good Manufacturing Practices) Serta Pendugaan Masa Simpan Keripik Pisang Agung Umkm Japa Desa Gadingkulon. *Budimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1).
- Pinandoyo, D. B., & Masnar, A. (2019). Penerapan GMP pada UKM Keripik SEMAT (Sehat dan Nikmat). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 2(2), 51-68.
- Perdana, W. W. (2018). Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *Agrosience*, 8(2), 231-267.
- Thaheer, H. *Sistem Manajemen HACCP*. Jakarta: Bumi Aksara. 2005.
- Winarno, F. G. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 1993.



LAMPIRAN A

PROSEDUR DAN *CHECKLIST* KEBERSIHAN

SOP Kebersihan Ruangan

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR KEBERSIHAN RUANG PRODUKSI	
Pengertian	Membersihkan ruang produksi dari sisa kotoran bekas produksi dan menjaga ruangan agar tetap dalam kondisi bersih
Tujuan	<ul style="list-style-type: none"> • Menjaga kebersihan pada lantai produksi • Memudahkan pekerja untuk melakukan pembersihan di ruang produksi
Alat-Alat yang Dibutuhkan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sapu 2. Kain pel 3. Spons
Prosedur Kerja	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membersihkan lantai produksi dengan cara disapu dan dipel menggunakan cairan pembersih lantai 2. Membersihkan plafon dari sarang laba-laba 3. Membersihkan seluruh peralatan produksi yang telah digunakan 4. Mengisi form kebersihan ruangan yang telah disediakan. 5. Peralatan yang telah dibersihkan diletakkan kembali pada tempat penyimpanan semula 6. Menguras dan membersihkan tempat pencucian tangan dan pencucian peralatan produksi 7. Membuang seluruh sampah hasil produksi ke tempat sampah yang telah disediakan 8. Pastikan tempat sampah tertutup kembali
Penanggung Jawab	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yang bertugas pada hari itu

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 UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

SOP Kebersihan Peralatan

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PENCUCIAN PERALATAN	
Pengertian	Membersihkan alat produksi agar terhindar dari kontaminasi dan tetap steril
Tujuan	<ul style="list-style-type: none"> • Memudahkan pekerja melakukan pencucian peralatan produksi • Menjaga kebersihan peralatan
Alat-Alat yang Dibutuhkan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spons 2. Sikat 3. Sabut stainless/nilon
Prosedur Kerja	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pastikan semua peralatan yang telah digunakan diletakan ditempat pencucian 2. Cuci semua peralatan menggunakan air dan sabun pencuci piring 3. Bilas menggunakan air biasa kemudian bilas menggunakan air panas 4. Tunggu air bekas pembilasan pada peralatan kering 5. Letakan semua peralatan pada tempat semula 6. Bersihkan area pencuci peralatan dari sampah dan noda 7. Pastikan semua peralatan telah dicuci, dibilas dan diletakan pada tempat semula
Penanggung Jawab	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yang bertugas pada hari itu

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



SOP Higien Karyawan

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR HYGIENE KARYAWAN	
Pengertian	Membiasakan karyawan melakukan pekerjaan dalam kondisi bersih dan steril
Tujuan	<ul style="list-style-type: none"> Menjaga kebersihan personal karyawan selama didalam ruang produksi
Alat-Alat yang Dibutuhkan	<ol style="list-style-type: none"> Penutup kepala Clemek Sarung tangan Masker
Prosedur Kerja	<ol style="list-style-type: none"> Memelihara rambut agar tetap pendek dan bersih Tidak menggunakan perhiasan tangan, kuku dalam keadaan pendek, bersih serta bebas dari pewarna kuku Mencuci tangan dengan <i>handsoap</i> cair sebelum masuk ruang produksi, setelah dari toilet dan setelah makanan Menggunakan penutup kepala, masker, sarung tangan, clemek, baju kerja yang bersih dan rapi Tidak makan dan minum di ruang produksi Bekerja serius, tidak berbicara, tidak merokok diruang produksi Tidak menggunakan baju kerja untuk membersihkan tangan yang kotor
Penanggung Jawab	<ol style="list-style-type: none"> Yang bertugas pada hari itu

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
- Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



MONITORING KEBERSIHAN BANGUNAN/RUANGAN

No	Jenis Kegiatan	Checklist Ketuntasan Kegiatan Sehari-hari							Catatan
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Minggu	
1	Menyapu lantai seluruh sudut ruangan								
2	Memisahkan kotoran (sampah) ke dalam tempat sampah organik dan non organik.								
3	Mengepel lantai dengan larutan pel								
4	Membersihkan noda kerak lantai dengan skrap atau obat pembersih								
5	Mengosongkan tempat sampah dengan membuang isinya ke bak sampah pusat								
6	Membersihkan dinding-dinding								
7	Membersihkan langit-langit								
8	Membersihkan ventilasi								
9	Membersihkan kaca jendela dengan kemoceng								
10	Mengelap kaca jendela dengan kain/lap khusus dan semprotan pembersih								
11	Mengecek fungsi saklar dan lampu								
12	Membersihkan keset								
	Paraf								

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: a. Dalam bentuk cetak, elektronik, digital, atau lainnya. b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa



MONITORING KEBERSIHAN PERALATAN PRODUKSI

No	Jenis Kegiatan	Checklist Ketuntasan Kegiatan Per-Hari							Catatan
		1	2	3	4	5	6	7	
1	Membersihkan mesin potong bawang								
2	Mencuci kuali penggorengan								
3	Mengelap meja pencampuran								
4	Mengelap kompor menggunakan cairan anti kerak								
5	Mencuci ember pencampuran memakai sabun cuci piring								
6	Mencuci wadah bawang goreng								
	<i>(paraf):</i>								

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, b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa

LAMPIRAN B
FORM CHECKLIST DAN MESIN PRODUKSI

No	Alat Produksi	Status Barang	Jumlah	Kondisi			Keterangan
				Rusak	Baik	Butuh <i>Maintenance</i>	
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.





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 UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

LAMPIRAN C MUTU BAHAN BAWANG GORENG

A. TUJUAN

Tujuan dari prosedur ini adalah untuk memberikan panduan terhadap bahan baku yang akan di produksi dan mendapatkan hasil kualitas yang optimal.

B. RUANG LINGKUP

Bawang goreng yang telah dilakukan penggorengan dan ditiriskan dari minyak akan dilakukan inspeksi secara acak dengan mengambil salah satu sampel.

C. REFERENSI

SNI 7713:2013 Bawang Merah Goreng.

D. PROSEDUR

Bahan baku bawang goreng yang telah dilakukan penimbangan dan dipilih secara acak dari gudang bahan baku kemudian dilakukan inspeksi secara berulang atau sebanyak 3 kali.

FORM MUTU BAWANG GORENG

No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan	Kondisi	
				Bagus	Tidak
1	Keadaan				
1.1	Bau	-	Normal		
1.2	Warna	-	Kuning Hingga Kuning kecoklatan		
1.3	Rasa	-	Normal		

E. KRITERIA KEBERHASILAN

Bahan baku bawang goreng harus memiliki kriteria > 90%, memenuhi untuk layak di produksi

LAMPIRAN E

FORM KEJADIAN TIDAK TERDUGA

Tanggal	Kejadian	Deskripsi

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.





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 UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengummumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

LAMPIRAN F

FORM BARANG MASUK DAN KELUAR

1. TUJUAN

Tujuan dari prosedur ini adalah untuk memberikan panduan terhadap barang yang keluar dan barang yang masuk di IKM Bawang Goreng Dinda.

2. RUANG LINGKUP

Barang masuk dan keluar pada gudang bahan baku dan tempat penyimpanan, setelah usulan bangunan dan rekomendasi perbaikan tata letak fasilitas produksi semua anggota saling berkordinasi untuk menjalankan prosedur di IKM Bawang Goreng Dinda

3. PROSEDUR

a. Barang Masuk

Produk bawang goreng yang telah jadi akan dikemas kembali kedalam plastik dan dimasukkan kedalam kardus secara vertikal dan disusun berbaris antar satu bungkus bawang goreng lainnya.

b. Barang Keluar

Produk bawang goreng yang diambil dari tempat penyimpanan berdasarkan adanya pesanan dilakukan sistem *First In First Out* (FIFO).

FORM BARANG MASUK DAN BARANG KELUAR

No	Tanggal	Masuk	Operator Penerima	Keluar	Operator Pengeluaran	Sisa	Keterangan
1							
2							
3							

Note: Barang masuk diartikan sebagai produk jadi bawang goreng yang telah mengalami proses produksi dan telah mengalami pengemasan hingga menjadi produk akhir.



LAMPIRAN G FORM PENARIKAN PRODUK

1. TUJUAN

Tujuan dari prosedur ini adalah untuk memberikan panduan terhadap penarikan produk yang tidak sesuai atau produk cacat yang ditemukan pada saat inspeksi produk akhir dan juga pada saat penyerahan produk ke customer ketika adanya pesanan bawang goreng.

2. RUANG LINGKUP

Produk jadi bawang goreng sebelum dikemas dan juga pada saat penyerahan produk akhir atau bawang goreng ke customer.

3. PROSEDUR

1. Penarikan Produk Cacat

- a. Produk jadi yang ditemukan adanya cacat pada saat inspeksi sebelum dikemas, kebersihan bawang goreng secara utuh yang telah di *packaging* terdapat kerusakan atau adanya kotoran yang masuk ke dalam kemasan akan langsung dikarantina ke wadah khusus.
- b. Produk jadi yang akan diserahkan *customer* dalam arti adanya pemesanan produk bawang goreng yang diambil langsung dari tempat penyimpanan, jika ditemukan adanya produk cacat maka akan langsung diganti produk bawang goreng yang dalam kondisi baik.

FORM PENARIKAN PRODUK

Tanggal	Nama Produk	Produk Cacat	Jumlah	Keterangan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

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 UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

LAMPIRAN H

Standard Operational Procedure (SOP) IKM Bawang Goreng Dinda

 <p>UIN SUSKA RIAU</p>	<p>STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR IKM BAWANG GORENG DINDA</p>	
<p>Pengertian</p>	<p>Membuat panduan proses produksi dan menjaga agar produk tetap dalam keadaan baik.</p>	
<p>Tujuan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Agar proses dan hasil produksi sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh perusahaan. 	
<p>Alat-Alat yang Dibutuhkan</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pisau 2. Mesin potong bawang 3. Kualiti penggorengan 4. Spatula 5. Mesin penirisan 	
<p>Prosedur Kerja</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan pemeriksaan pada bahan baku dengan menimbang dan memastikan bawang yang akan dipakai dalam keadaan baik. 2. Bawang dikupas kulitnya menggunakan pisau 3. Bawang dicuci setelah dipisahkan dari kulitnya 4. Selanjutnya bawang dipotong menggunakan mesin potong 5. Pencampuran bawang dengan tepung terigu 6. Bawang yang telah tercampur rata dengan tepung kemudian digoreng menggunakan kualiti dan spatula 7. Selesai penggorengan bawang ditiriskan menggunakan mesin peniris agar mengurangi kadar minyak pada bawang goreng. 8. Setelah itu bawang dibawa ke meja pengemasan untuk dilakukan pengemasan dan pemasangan label pada produk 9. Bawang goreng yang telah selesai melalui semua tahapan siap untuk di edarkan. 	
<p>Penanggung Jawab</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pak Amir 	

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

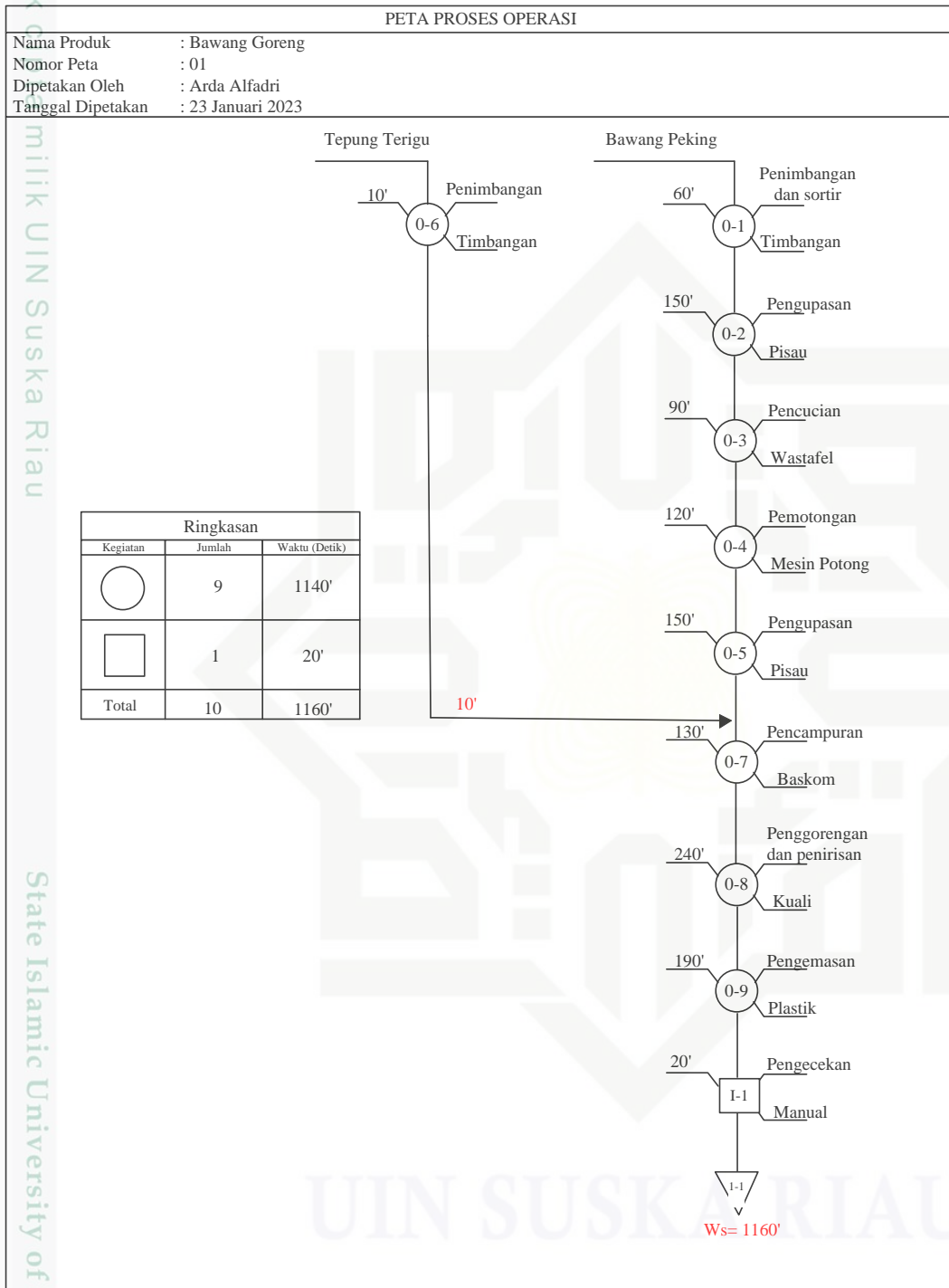
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

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 UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

LAMPIRAN I PETA PROSES PRODUKSI



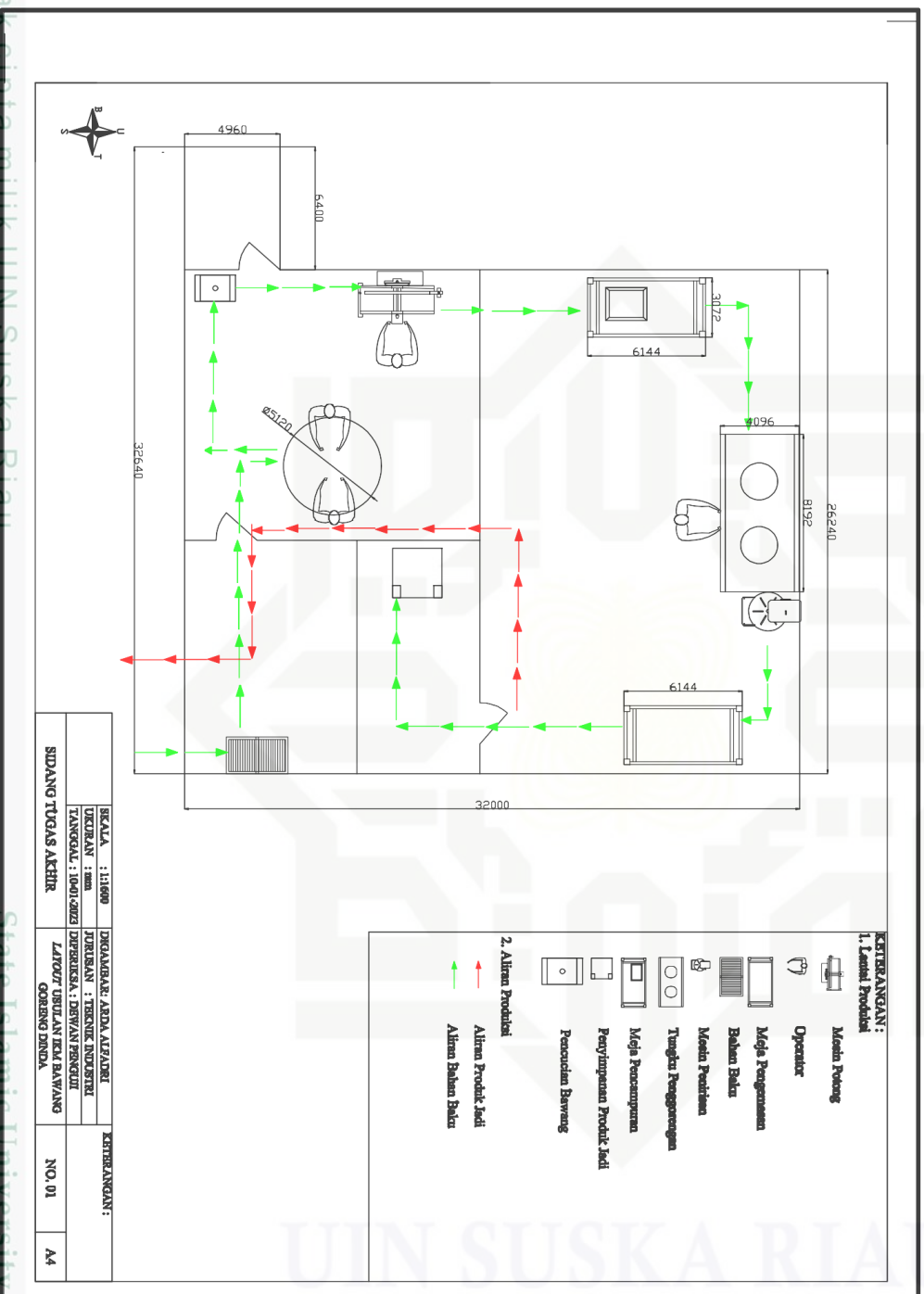
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

LAMPIRAN J LAYOUT USULAN



© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



UIN SUSKA RIAU