

Pengenalan GMP (*Good Manufacturing Practices*) Terkait Aspek Karyawan Dalam Industri Pangan di Pabrik Roti Depok Jawa Barat

Erlita Khrisinta Dewi^{*1}, Dahliyah Hayati²

^{1,2}Politeknik APP Jakarta

³Jalan Timbul No. 34 Cipedak Jagakarsa Jakarta Selatan 12630

e-mail: *¹erlitadewi06@gmail.com, ²dahliyah.miner@gmail.com

Abstrak

Program pengabdian masyarakat yang dilakukan di Pabrik Roti Depok Jawa Barat ini bertujuan untuk mengenalkan GMP (Good Manufacturing Practices) terkait aspek karyawan. Hasil identifikasi masalah di lapangan ditemukan belum adanya penerapan GMP pada proses produksi pangan di Pabrik Roti Depok. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan melalui visitasi ke lokasi usaha Pabrik Roti Depok. Tim pengabdian masyarakat memberikan pengetahuan tentang penerapan GMP pada proses produksi pangan roti, terutama terkait aspek karyawan. Materi yang disampaikan meliputi tujuan penerapan GMP, kriteria pangan yang dikehendaki konsumen, sumber kontaminasi makanan minuman, peraturan terkait GMP, sarana higiene dan kesehatan karyawan serta perilaku karyawan. Hasil kegiatan ini ternyata dapat memberikan wawasan baru dan pemahaman kepada pemilik dan karyawan Pabrik Roti Depok serta dapat meningkatkan kesadaran akan pentingnya GMP sehingga produk pangan yang dihasilkan bermutu dan aman dikonsumsi.

Kata kunci: GMP, karyawan, industri pangan

1. PENDAHULUAN

Pembangunan dalam sektor industri ialah satu dari bermacam elemen pembangunan negara yang wajib direalisasikan secara terstruktur serta berkepanjangan sehingga mampu menyediakan kegunaan bagi masyarakat. Industri Kecil dan Menengah (IKM) ialah satu dari bermacam bidang industri yang penting dalam membangun perekonomian dalam negeri. Kegiatan dari sektor IKM menopang kegiatan-kegiatan perekonomian yang terjadi di seluruh wilayah Indonesia. Andil IKM bagi perekonomian Indonesia sudah tidak diragukan lagi. Sektor ini banyak sekali menyerap tenaga kerja yakni sejumlah 11,68 juta orang atau sebesar 60 % dari keseluruhan tenaga kerja pada bidang industri [1]. Melihat angka ini, kita bisa mengatakan bahwa betapa pentingnya peranan industri kecil dan menengah bagi perekonomian Indonesia. Di samping memberikan kontribusi kepada pertumbuhan ekonomi serta penyerapan pekerja, IKM juga berkontribusi dalam menyebarkan produk-produk pembangunan. IKM juga mampu membuktikan keberadaannya dalam perekonomian Indonesia. IKM dipandang sebagai bidang yang kuat dalam melaksanakan bisnisnya dalam keadaan perekonomian dunia yang tidak stabil. Bahkan saat krisis terjadi di Indonesia pada tahun 1998, IKM relatif mampu bertahan apabila dikomparasikan dengan badan usaha besar lainnya dikarenakan hampir seluruh IKM tidak bergantung pada aktiva yang besar atau utang dari luar dalam mata uang asing. Setelah krisis ekonomi tahun 1997-1998 banyaknya IKM ternyata mengalami peningkatan dan tidak menurun, serta mampu menyediakan banyak lapangan pekerjaan kepada masyarakat.

Pabrik Roti Depok Jawa Barat ialah suatu usaha yang aktif dalam sektor industri pangan dengan kinerja produksi \pm 1500 buah dalam setiap bulan. Roti yang diproduksi yaitu berbagai jenis roti tawar seperti roti tawar casino, roti tawar kotak, roti tawar *toast*, roti tawar

toast hitam, roti tawar pandan, roti tawar besar (*loaf*), burger, burger hitam, roti pandan, dan berbagai jenis roti manis.

Berdasarkan hasil pengamatan di lapangan dan tanya jawab dengan pemilik serta karyawan, didapatkan fakta bahwa pemahaman pemilik usaha serta karyawan terhadap proses pengolahan pangan yang baik masih sangat kurang. Di setiap sudut ruang usaha ditemukan beberapa kondisi yang perlu diperhatikan seperti sarana *hygiene* karyawan, fasilitas ruang produksi, *hygiene* dan kesehatan karyawan. Atau dengan kata lain belum adanya penerapan GMP pada proses produksi pangan di Pabrik Roti Depok Jawa Barat, terutama terkait aspek karyawan. Pengetahuan dan pemahaman GMP (*Good Manufacturing Practices*) ini dibutuhkan guna mencegah pencampuran terhadap produk yang dihasilkan. Apabila produk makanan sudah terkontaminasi, maka dapat menyebabkan berbagai penyakit bahkan keracunan makanan. Adapun yang menyebabkan keracunan pangan tersebut ialah rendahnya kualitas kebersihan perorangan, tidak sehatnya cara yang digunakan dalam menangani makanan, serta peralatan pengolahan yang tidak higienis [2].

GMP ialah panduan cara berproduksi pangan yang memiliki tujuan agar para produsen pangan mengikuti bermacam syarat guna menghasilkan hasil pangan yang berkualitas serta aman untuk dikonsumsi sebagaimana permintaan para konsumen. GMP harus diimplementasikan industri yang membuat produk pangan sebagai suatu cara pencegahan supaya produk yang siap dikonsumsi sebagaimana dimaksud memiliki kualitas yang baik, aman, serta memenuhi standar kelayakan. Implementasi GMP secara menyeluruh khususnya poin yang terkait dengan kebersihan pekerja pada tahap produksi akan berpengaruh bagi hasil produksi yang diterima konsumen. Hal tersebut sejalan dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik / CPPOB (*Good Manufacturing Practise/GMP*) [3].

Berdasarkan kondisi yang sudah dipaparkan, maka diperlukan kegiatan pengabdian masyarakat berupa sosialisasi tentang urgensi *Good Manufacturing Practices* (GMP) khususnya pada segi kebersihan karyawan. Kegiatan tersebut diselenggarakan melalui diskusi serta melaksanakan penyuluhan terkait dengan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dalam aspek karyawan pada industri pangan di Pabrik Roti Depok Jawa Barat.

2. METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat tersebut dilaksanakan dengan melakukan visitasi langsung ke lokasi Pabrik Roti Depok Jawa Barat. Adapun proses sebagaimana dilaksanakan pada aktivitas tersebut meliputi survei pendahuluan, identifikasi masalah, penetapan tujuan, pengenalan GMP terkait aspek pekerja, konsultasi, presentasi akhir, serta evaluasi kegiatan.

Pemilik Pabrik Roti ini sangat tertarik untuk menerapkan prinsip GMP terkait aspek higienitas karyawan untuk mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk pangan. Tim pengabdian masyarakat akan memberikan materi terkait pentingnya penerapan GMP terutama aspek higienitas pekerja yang ikut serta dalam tahap produksi pangan supaya makanan yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik serta aman untuk dinikmati masyarakat.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat tersebut memiliki tujuan yakni mensosialisasikan urgensi *Good Manufacturing Practices* (GMP) terutama terkait aspek *hygienis* karyawan di Pabrik Roti Depok Jawa Barat. Pengabdian masyarakat ini tersusun atas bermacam kegiatan antara lain:

3.1 Survey Pendahuluan

Pada tahap ini, dilaksanakan *baseline assessment* guna mendapatkan gambaran terkait dengan keadaan awal pelaku usaha serta pekerjanya di Pabrik Roti Depok Jawa Barat. Tahap

ini dilaksanakan melalui tanya jawab dengan pemilik usaha serta pekerja, dan juga pengamatan dan dokumentasi pada masing-masing sudut ruang usaha.

Pada saat survei pendahuluan dapat diketahui profil usaha, struktur pegawai, dan aktivitas pemasaran yang sudah dilakukan. Selain itu dapat dilihat pula beberapa kondisi fasilitas kebersihan pekerja misalnya tempat cuci tangan, ruang ganti pakaian pegawai, serta sarana pembilas peralatan. Kondisi lain seperti fasilitas ruang pengunjung, wastafel, fasilitas medis, ruang makan dan minum pegawai, serta kebiasaan atau perilaku karyawan bisa diamati.

3.2 Identifikasi Masalah

Tahapan identifikasi masalah dilaksanakan guna mengenali problematika dan mendefinisikan masalah sebagaimana dihadapi pelaku usaha di Pabrik Roti Depok Jawa Barat. Berdasarkan hasil tanya jawab serta pengamatan, didapatkan bermacam permasalahan yang membutuhkan penanganan khusus, terutama pemahaman pemilik usaha serta karyawan terhadap proses pengolahan pangan yang baik. Di setiap sudut ruang usaha ditemukan beberapa kondisi yang perlu diperhatikan seperti sarana *hygiene* karyawan, fasilitas ruang produksi, *hygiene* dan kesehatan karyawan. Atau dengan kata lain belum adanya penerapan GMP pada proses produksi pangan di Pabrik Roti Depok Jawa Barat, terutama terkait aspek karyawan.

3.3 Penetapan Tujuan

Dalam tahapan ini, dosen menentukan tujuan pengabdian masyarakat serta selanjutnya melaksanakan kajian pustaka, pengumpulan data, dan menyiapkan materi pengabdian yang diselaraskan dengan problematika sebagaimana ditemui pelaku usaha di Pabrik Roti Depok. Tujuan pengabdian masyarakat di Pabrik Roti ini adalah untuk memberikan pemahaman kepada pemilik dan karyawan tentang pentingnya penerapan GMP terutama aspek karyawan. Hal ini dilakukan untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya GMP sehingga produk pangan yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik serta aman dinikmati masyarakat.



Gambar 1. Produk Pabrik Roti Depok

3.4 Pengenalan GMP terkait Aspek Karyawan

Pengenalan GMP terkait aspek karyawan dilakukan melalui penyuluhan terhadap karyawan atau pekerja di Pabrik Roti. Pengenalan GMP terkait aspek karyawan ini dilakukan sebanyak 2 (dua) kali pertemuan di Pabrik Roti. Materi yang disampaikan meliputi pengetahuan GMP, tujuan penerapan GMP, kriteria pangan yang dikehendaki konsumen, sumber kontaminasi makanan minuman, peraturan terkait GMP, sarana *hygiene* dan kesehatan karyawan serta perilaku karyawan.

Penyuluhan pertama lebih menekankan tentang gambaran umum GMP. GMP merupakan sistem pengendalian pangan yang memiliki tujuan memberikan penjaminan keamanan, legalitas, serta mutu bahwa suatu produk telah sesuai dengan kriteria sebagaimana ditentukan [4]. GMP merupakan prasyarat (*pre requisite*) yang berhubungan dengan kriteria dasar sebuah kegiatan usaha dalam bidang makanan dan minuman guna menangkal adanya kontaminasi yang disebabkan sebuah kegiatan produksi maupun penanganan pangan [5]. Implementasi GMP tersebut memiliki tujuan yakni memproduksi makanan yang memiliki kualitas baik, aman dikonsumsi, sesuai dengan standar kelayakan, serta sejalan dengan permintaan pasar. Konsumen menginginkan produk pangan yang sesuai selera mereka, aman dikonsumsi, memiliki kualitas baik, serta halal. Implementasi GMP tersebut mampu menuntut industri pangan supaya memiliki rasa tanggung jawab atas kualitas serta keamanan hasil produksi yang ditawarkan, mendorong daya saing industri pengolahan makanan, serta menambah efisiensi dan produktivitas mereka [6].

Para pekerja yang berkontribusi pada tahapan pembuatan pangan harus memperhatikan sumber kontaminasi pangan. Sumber kontaminasi pangan ini bisa berasal dari bahan baku, air, debu, sampah, binatang peliharaan, serangga, tikus, kemasan, maupun pada saat karyawan melakukan pengolahan pangan. Pemilik dan Karyawan perlu mengetahui *good practices* di sepanjang rantai pangan, mulai dari produksi, pengolahan, distribusi, pemasaran, hingga sampai ke tangan konsumen. Terkait hal ini ada beberapa peraturan pemerintah tentang GMP yang perlu pemilik dan karyawan ketahui. Beberapa peraturan tersebut adalah UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan [7], PP No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan [8], Peraturan Menteri Perindustrian RI No.75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*) [3], Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No.HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga [9], dan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga [10].



Gambar 2. Karyawan Pabrik Roti

Penyuluhan kedua pemilik usaha dan karyawan diberikan pemahaman umum terhadap 18 (delapan belas) aspek GMP. Aspek-aspek GMP yaitu tempat, bangunan, sarana dan prasarana serta sanitasi, mesin peralatan, bahan, supervisi tahapan, produk akhir, laboratorium, pekerja, pengemas, label serta informasi produk, penyimpanan, pemeliharaan serta program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi serta pendataan, pelatihan, penarikan produk, serta implementasi pedoman. Materi penyuluhan GMP terkait aspek karyawan diberikan secara terperinci dan lebih detail. Materi penyuluhan meliputi sarana *hygiene* karyawan, fasilitas ruang produksi, dan kesehatan karyawan. Karyawan yang terlibat dalam bagian pangan wajib mencukupi syarat kesehatan [9]. Karyawan yang tidak sehat atau baru sembuh dari keadaan sakit dan disinyalir masih membawa penyakit pastinya dilarang memasuki ruang produksi. Jika karyawan mengindikasikan adanya gejala mengidap penyakit menular, seperti diare, virus Hepatitis A, sakit perut, muntah, sakit tenggorokan, batuk pilek, demam, sakit kulit (kudis, gatal), keluar cairan dari telinga, sakit mata (belek), karyawan tersebut dilarang memasuki ruang produksi. Karyawan yang melakukan pekerjaan dalam ruang produksi wajib lolos persyaratan sanitasi semisal kebersihan pribadi, tingkah laku yang baik, tidak mengidap penyakit menular serta bukan pembawa dari sebuah penyakit sehingga tidak menjadi agen pada makanan yang dibuat sehingga kualitas pada makanan tersebut senantiasa terjaga [11]. Karyawan yang merupakan *carrier* sebagaimana disebutkan di atas wajib memperoleh tindakan khusus. Praktik personal *hygiene* seseorang mencakup kadar kebersihan kulit, telinga serta kuku karena kualifikasi standar aspek kebersihan pribadi pada manusia memberikan pengaruh kepada kesehatan seseorang pada pencegahan penyakit [12].

3.5 Konsultasi

Tahapan konsultasi dilakukan sebanyak 2 (dua) kali pertemuan di Pabrik Roti. Dalam tahapan ini, pelaku usaha dapat menyampaikan kendala atau hambatan yang terjadi selama melakukan penerapan GMP terkait aspek karyawan di Pabrik Roti Ones. Beberapa kendala yang disampaikan antara lain fasilitas kebersihan karyawan seperti fasilitas cuci tangan, ganti pakaian, fasilitas makan minum dan merokok karyawan yang masih belum memenuhi persyaratan GMP. Di samping itu karyawan yang belum terbiasa dengan memakai masker, sarung tangan, serta juga penutup kepala. Kadangkala masih ditemukan karyawan bercakap-cakap, makan minum di ruang produksi, dan belum rutinnya pemeriksaan kesehatan karyawan serta karyawan yang kurang memperhatikan kebersihan kuku dan rambut.

Untuk mengatasi beberapa kendala tersebut, dibuatlah tabel perencanaan dan juga target penerapan GMP terkait aspek karyawan secara bertahap. Penerapan secara bertahap diharapkan dapat mengatasi ketidaksiapan karyawan dalam penerapan GMP di pabrik roti.

3.6 Presentasi Akhir

Presentasi akhir dilakukan sebanyak 1 (satu) kali pertemuan di Pabrik Roti Depok Jawa Barat. Pada pertemuan ini dosen memberikan saran dan masukan serta simpulan dari aktivitas pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Pabrik Roti. Pada sesi ini juga diberikan *insight* betapa pentingnya penerapan GMP terkait aspek karyawan untuk menjamin mutu pangan yang dikonsumsi oleh konsumen. Pada pertemuan ini ditekankan kembali penerapan GMP selain selaku suatu metode guna menjaga mutu produk yang diproduksi juga bisa menjaga kepercayaan konsumen bahwasanya produk yang mereka konsumsi memenuhi standar kelayakan dan mutu yang baik.

3.7 Evaluasi Kegiatan

Pada tahapan selanjutnya dilaksanakan evaluasi atas pengabdian sebagaimana telah dilaksanakan. Evaluasi dilaksanakan tim pengabdian masyarakat dengan pemilik usaha serta pekerja di Pabrik Roti. Evaluasi tersebut dilaksanakan guna menakar tingkat kesuksesan atas rencana serta tujuan sebagaimana ditetapkan.

Berdasarkan hasil evaluasi melalui tanya jawab beserta pemilik usaha serta pekerja bisa dikatakan bahwasanya materi penyuluhan sesuai dengan kebutuhan pabrik roti. Pemberian materi penyuluhan juga sangat jelas dan detail karena diberikan beberapa contoh penerapan

GMP di industri lain. Pemilik dan karyawan mengerti tentang materi yang dipaparkan serta sangat senang atas adanya pengabdian masyarakat sebagaimana dilaksanakan. Mereka berharap kegiatan pengabdian semacam ini bisa terus diselenggarakan karena memberikan kemanfaatan bagi masyarakat.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di Pabrik Roti Depok Jawa Barat ini memberikan manfaat kepada pemilik usaha dan karyawan terutama pemahaman *Good Manufacturing Practices* (GMP) terkait aspek karyawan sehingga diharapkan dapat menambah kepercayaan konsumen terhadap produk roti yang dihasilkan. Setelah adanya kegiatan pengabdian masyarakat, pemilik usaha dan karyawan menerapkan GMP secara bertahap. Namun penerapan GMP terutama terkait aspek karyawan belum dilakukan secara konsisten, sehingga masih perlu banyak pendampingan agar penerapan GMP dapat terlaksana dengan baik.

5. SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini sebaiknya dilaksanakan secara berkepanjangan sehingga industri benar-benar mampu menerapkan materi yang diberikan tim pengabdian mengenai GMP terkait aspek karyawan sehingga pangan yang diproduksi aman untuk dinikmati pelanggan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Politeknik APP Jakarta yang telah menyediakan dukungan finansial serta memberikan fasilitas bagi kegiatan pengabdian masyarakat sehingga kegiatan ini bisa berjalan secara lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Wuryasti, F., 2019, IKM Berkontribusi 60% Serapan Total Tenaga Kerja Industri, <https://mediaindonesia.com/ekonomi/245853/ikm-berkontribusi-60-serapan-total-tenaga-kerja-industri>, diakses tanggal 23 Agustus 2022.
- [2] Ningsih, R., 2014, Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman, Serta Kualitas Makanan yang Dijajakan Pedagang di Lingkungan SDN Kota Samarinda, *KEMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, vol. 10, no. 1, hal. 64–72.
- [3] Republik Indonesia, 2010, *Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik / CPPOB (Good Manufacturing Practise/GMP)*.
- [4] Wiley, J. & Sons, 2018, *Food and Drink Good Manufacturing Practice*, Institute of Food Science & Technology, UK.
- [5] Rina, A., 2008, Sistem manajemen mutu dan keamanan pangan pada perusahaan jasa boga, *Kesmas: Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional (National Public Health Journal)*, vol. 2, no. 6, hal. 263–272.
- [6] Winarno, FG., 2011, *Good Manufacturing Practices (GMP): Cara Pengolahan Pangan yang Baik*, vol. 2, M-Brio Press, Bogor.
- [7] Republik Indonesia, 2012b, *Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan*.

- [8] Republik Indonesia, 2004, *Peraturan pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan*.
- [9] Republik Indonesia, 2012a, *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga*.
- [10] Republik Indonesia, 2018, *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga*.
- [11] Chandra, B., 2012, *Pengantar Kesehatan Lingkungan*, EGC, Jakarta.
- [12] Andarmoyo, S. dan Isroin, L., 2012, *Personal Hygiene*, Graha Ilmu, Yogyakarta.