



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS ANDALAS
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN TEKNIK INDUSTRI

Alamat : Kampus Limau Manis, Padang - Sumatera Barat, Kode Pos 25163
Telepon : 0751 - 72497 Faksimile : 0751 - 72566
Website : ft.unand.ac.id, e-mail : sek.dekan@ft.unand.ac.id

SURAT TUGAS

Nomor: 002/UN.16.09.05.3/PM-ST/2019

Yang bertanda tangan di bawah ini, Ketua Jurusan Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Andalas, dengan ini menugaskan kepada nama-nama berikut untuk melaksanakan **Kegiatan Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Semester Genap Tahun 2018/2019** (Daftar nama terlampir).

Demikian surat tugas ini dibuat, untuk dapat dilaksanakan sebaik-baiknya.

Dikeluarkan di : Padang
Pada tanggal : 5 Februari 2019
Ketua,

Ir. Jonrinaldi, Ph.D
NIP. 197702262006041003

Tembusan:

1. Yang bersangkutan
2. Arsip



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS ANDALAS
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN TEKNIK INDUSTRI

Alamat : Kampus Limau Manis, Padang - Sumatera Barat, Kode Pos 25163
Telepon : 0751 - 72497 Faksimile : 0751 - 72566
Website : ft.unand.ac.id, e-mail : sek.dekan@ft.unand.ac.id

Lampiran Surat Tugas

Nomor : 002/UN.16.09.05.3/PM-ST/2019

Tanggal : 5 Februari 2019

Daftar nama dosen untuk Kegiatan Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Semester Genap Tahun 2018/2019.

No	Nama	NIP
1	Prof. Dr. Alizar Hasan	195312181980031002
2	Dr. Ahmad Syafruddin I.	196307071992031003
3	Insannul Kamil, Ph.D	196711221994121002
4	Afri Adnan, MT	195807101988031001
5	Taufik, MT	196807151994121001
6	Henmaidi, Ph.D	197005201996031001
7	Wisnel, M.Sc	196811171997021001
8	Prof. Dr. Rika Ampuh Hadiguna	197303271999031003
9	Nilda Tri Putri, Ph.D	197707162003122003
10	Elita Amrina, Ph.D	197701262005012001
11	Ikhwan Arief, M.Sc	197201091998021001
12	Prima Fithri, MT	198506282012122003
13	Dr. Eng. Dicky Fatrias	198101052005011006
14	Jonrinaldi, Ph.D	197702262006041003
15	Feri Afrinaldi, Ph.D	198209202006041002
16	Dr. Eng. Desto Jumeno	197612182001121003
17	Dr. Alexie Herryandie B. A.	196507102000031001
18	Dr. Eng. Lusi Susanti	197608152006042040
19	Dr. Alfadhlani	197501122005011002
20	Hilma Raimona Zadry, Ph.D	198006142006042002
21	Difana Meilani, MISD	198005252005012005
22	Eri Wirdianto, M.Sc	197309211999031001
23	Reinny Patrisina, MT	197610022002122002
24	Asmualiardi Muluk, MT.	197105061997021001
25	Yumi Meuthia, MT	198004132008122004

Ketua,

Ir. Jonrinaldi, Ph.D

NIP. 197702262006041003

LAPORAN AKHIR PROGRAM PENGABDIAN MASYARAKAT



PELATIHAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) BAGI IKM PANGAN KOTA PADANG

Kerjasama Jurusan Teknik Industri - Fakultas Teknik Universitas Andalas
dengan
Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Padang

Oleh :

Reinny Patrisina, Ph.D	Ketua
Dr. Alexie Herryandie B.A.	Anggota
Prima Fithri, MT	Anggota
Jonrinaldi, Ph.D	Anggota
Dr. Eng Desto Jumeno	Anggota
Dr. Eng Lusi Susanti	Anggota
Eri Wirdianto, M.Sc	Anggota
Feri Afrinaldi, Ph.D	Anggota
Hilma Raimona Zadry, Ph.D	Anggota
Difana Meilani, MISD	Anggota
Insannul Kamil, Ph.D	Anggota
Dr.Eng Dicky Fatrias	Anggota
Taufik, MT	Anggota
Asmuliardi Muluk, MT	Anggota
Wisnel, M.Sc	Anggota
Prof. Dr. Alizar Hasan	Anggota
Dr. Rika Ampuh Hadiguna	Anggota
Dr. Ahmad Syafruddin	Anggota
Henmaidi, PhD	Anggota
Dr. Alfadhliani	Anggota
Nilda Tri Putri. PhD	Anggota
Elita Amrina, Ph.D	Anggota
Ikhwan Arief, M.Sc	Anggota
Yumi Meuthia, MT	Anggota
Afri Adnan, MT	Anggota
Rayhan Rahardian Yulanda	Mahasiswa
Intan Nuru Chika	Mahasiswa

**JURUSAN TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ANDALAS
2019**

HALAMAN PENGESAHAN

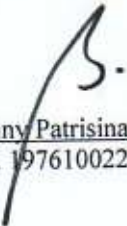
- Judul : Pelatihan Good Manufacturing Practices (GMP) bagi IKM Pangan Kota Padang
- Ketua Pelaksana
1. Nama Lengkap : Reinny Patrisina, PhD
 2. Jenis Kelamin : Perempuan
 3. NIP : 197610022002122002
 4. Pangkat/Golongan : Penata/IIIc
 5. Jabatan : Lektor
 6. Fakultas : Teknik
 7. Alamat Kantor : Kampus Unand Limau Manis
 8. Telp. Kantor : 0751-72566
 9. Alamat Rumah : Linggarjati IX No 11, Padang
 10. Telp. : 082169641065
 11. Nama Anggota Pelaksana : Dr. Alexie Herryandie B.A.
Prima Fithri, MT
Hilma Raimona Zadry, Ph.D
Difana Meilani, MISD
Eri Wirdianto, M.Sc
Jonrinaldi, Ph.D
Dr. Eng Desto Jumeno
Asmuliardi Muluk, MT
Dr. Eng Lusi Susanti
Feri Afrinaldi, Ph.D
Henmaidi, PhD
Dr. Alfadhilani
Insannul Kamil, Ph.D
Dr.Eng Dicky Patrias
Taufik, MT
Wisnel, M.Sc
Prof. Dr. Alizar Hasan
Prof. Dr. Rika Ampuh Hadiguna
Dr. Ahmad Syafruddin
Nilda Tri Putri, PhD
Elita Amrina, Ph.D
Ikhwan Arief, M.Sc
Afri Adnan, MT
Rayhan Rahardian Yulanda (Mahasiswa)
Intan Nuru Chika (Mahasiswa)
4. Lokasi Kegiatan : Balai Latihan Koperasi Sumatera Barat, Padang
5. Biaya : Mandiri

Ketua Jurusan Teknik Industri


Ir. Jonrinaldi, PhD
NIP. 1977022262006041005



Padang,
Ketua Pelaksana,


Reinny Patrisina, PhD
NIP. 197610022002122002



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS ANDALAS
JURUSAN TEKNIK INDUSTRI

Kampus Limau Manis, PADANG 25163
Telp/PABX : 0751 - 72497, 72564 Fax. 0751 - 72566

BERITA ACARA
PENGABDIAN MASYARAKAT JURUSAN TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS ANDALAS

Pada hari ini, Kamis tanggal 2 Mei 2019 bertempat di Balai Latihan Koperasi Provinsi Sumatera Barat, kami yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Reinny Patrisina, Ph.D
NIP : 197610022002122002
Jurusan : Teknik Industri
Alamat : Kampus Limau Manis Padang, 25162
Telp/Fax : 0751-72497/0751-72566
Jabatan : Ketua Pelaksana Kegiatan Pengabdian Masyarakat Jurusan Teknik Industri
Fakultas Teknik Universitas Andalas

Selanjutnya disebut **Pihak Pertama**

Nama : DESTRI MULYATI, SE, MM
NIP : 197012252003122003
Jabatan : KEPALA BIDANG INDUSTRI DINAS TENAGA KERJA DAN
Alamat : PERINDUSTRIAN KOTA PADANG
Telp/Fax : JL. RASUNA SAID NO-73 - PADANG

Selanjutnya disebut **Pihak Kedua**

Pihak Pertama menyerahkan hasil pekerjaan Pengabdian Masyarakat Teknik Industri Fakultas Teknik tahun 2019 yang berjudul "**Pelatihan Good Manufacturing Practices (GMP) IKM Pangan Kota Padang**", berupa modul pelatihan dan laporan akhir .


Demikian berita acara serah terima pekerjaan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yang menyerahkan,


REINNY PATRISINA, Ph.D
NIP. 197610022002122002

Yang menerima,




DESTRI MULYATI, SE, MM
NIP. 197012252003122003

RINGKASAN

PELATIHAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)

BAGI IKM PANGAN KOTA PADANG

Oleh:

TIM Dosen Jurusan Teknik Industri Universitas Andalas

Bekerja Sama dengan

Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Padang

Industri di Kota Padang dan Sumatera Barat pada umumnya didominasi oleh industri kecil dan menengah (IKM). Sebagian besar diantaranya bergerak dalam bidang usaha kuliner atau pangan. IKM telah memberikan kontribusi nyata dalam pembangunan perekonomian masyarakat. Penyerapan tenaga kerja yang sangat besar pada sektor ini sangat membantu Pemerintah Daerah dalam upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Dalam menjalankan usahanya, IKM Pangan harus memenuhi syarat-syarat keamanan pangan bagi konsumennya. Pemerintah Provinsi Sumatera Barat sejak tahun 2018 telah mulai menggodok Peraturan Daerah (Perda) mengenai keamanan dan ketahanan pangan. Dengan demikian setiap pelaku usaha dalam sektor ini harus memiliki kemampuan untuk memenuhi persyaratan keamanan pangan tersebut.

Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan solusi bagi pelaku IKM Pangan dalam menghasilkan produk yang bermutu sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh Pemerintah dan badan-badan lainnya. Oleh karena itu, kami Tim Dosen Jurusan Teknik Industri Universitas Andalas bekerjasama dengan Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Padang memberikan Pelatihan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang diikuti oleh empat puluh IKM Pangan di Kota Padang.

KATA PENGANTAR

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini merupakan salah satu bagian dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yang harus dilaksanakan oleh civitas akademika khususnya para tenaga pengajar. Pelaksanaan Dharma ini adalah bentuk nyata kontribusi perguruan tinggi untuk meningkatkan kualitas kehidupan masyarakat. Pada kesempatan ini kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang kami lakukan adalah dalam bentuk pelatihan.

Kami bersyukur kehadiran Allah SWT, karena kami Tim Dosen Jurusan Teknik Industri Universitas Andalas bekerjasama dengan Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Padang telah berhasil melaksanakan kegiatan *Pelatihan Good Manufacturing Practices (GMP)* bagi IKM Pangan Kota Padang. Kegiatan ini berlangsung selama empat hari dari tanggal 29 April sampai dengan 2 Mei 2019 bertempat di Balai Pendidikan dan Pelatihan Koperasi (Balatkop) Sumbar. Kegiatan ini berlangsung dengan baik dan dapat mencapai tujuan yang ditetapkan. Untuk itu kami mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu terlaksananya kegiatan ini.

Mudah-mudahan hasil kegiatan yang telah dilakukan ini secara nyata memberikan dampak positif bagi IKM-IKM peserta dan kegiatan ini dapat terus berlanjut mencapai sasaran yang lebih luas.

Padang, 6 Mei 2019

Tim Pelaksana

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	2
BERITA ACARA KEGIATAN	3
RINGKASAN	4
KATA PENGANTAR	5
DAFTAR ISI	6
I. PENDAHULUAN	
1.1. Analisis situasi	7
1.2. Perumusan Masalah	9
II TUJUAN, SASARAN DAN MANFAAT	
2.1. Tujuan Kegiatan	10
2.2. Sasaran Kegiatan	10
2.3. Manfaat Kegiatan	10
III. MATERI DAN METODE PELAKSANAAN	
3.1 Pelaksanaan Kegiatan	11
3.2 Metode Kegiatan	12
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Evaluasi Kegiatan	13
4.2 <i>Assessment</i> Penerapan GMP di IKM Contoh	14
V. KESIMPULAN DAN SARAN	
6.1. Kesimpulan	16
6.2. Saran	16
LAMPIRAN	17

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Analisis Situasi

Industri kuliner merupakan salah satu subsektor industri kreatif yang tengah mengalami perkembangan yang cukup pesat. Menurut Kementerian Koperasi dan UMKM (2016), dari 15 Sektor UMKM pada industri kreatif, kontribusi UMKM pada sektor kuliner yaitu sebesar 32,5% dari *Product Domestic Bruto* (PDB) di Indonesia. Industri kuliner juga merupakan salah satu dari tiga subsektor unggulan dari industri kreatif yang terus dikembangkan oleh Kementerian Perindustrian selain *fashion* dan kerajinan.

Selain menjadi fokus bagi Kementerian Perindustrian dan Kementerian Koperasi dan UMKM, industri kuliner juga merupakan salah satu dari sembilan subsektor yang menjadi prioritas Pemerintah Provinsi Sumatera Barat. Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang terkenal akan kekayaan kulinernya. Kuliner seperti makanan khas dari daerah Minangkabau ini sudah terkenal tidak hanya secara nasional namun juga internasional. Kekayaan kuliner Sumatera Barat ini merupakan salah satu daya tarik bagi para wisatawan untuk datang ke Sumatera Barat.

Namun meskipun UMKM kuliner memiliki peran penting dan memberikan kontribusi yang cukup besar untuk Provinsi Sumatera Barat, bisnis UMKM ini juga masih memiliki kelemahan sehingga semua pihak perlu untuk memberikan dukungan agar bisnis mereka dapat tumbuh dan berkembang dengan pesat. Masalah yang dihadapi industri pangan pada umumnya adalah masalah ketersediaan, mutu dan aspek legalitas pangan. Masalah mutu terkait masih rendahnya kualitas produk pangan ditinjau banyaknya kasus keracunan makanan. Berdasarkan data BPOM Sumatera Barat tahun 2016, sebanyak 14,9 persen dari sampel pangan tercatat tidak memenuhi syarat.

Makanan yang bermutu sangat berpengaruh terhadap kemajuan bangsa. Dengan makanan yang bermutu maka diharapkan kualitas sumberdaya manusia akan meningkat. Saat ini begitu banyak produk makanan dan minuman impor yang membanjiri negara kita baik produk setengah jadi atau bahan pangan maupun produk pangan yang siap dikonsumsi (daging, buah-buahan, produk pangan olahan dll). Setiap orang berhak untuk memperoleh pangan yang cukup bergizi dan aman dikonsumsi (Deklarasi

FAO/WHO (1992) pada International Conference on Nutrition). Hak konsumen adalah hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan atau jasa (UU No 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, Bab III Pasal 4). Dalam hal ini masyarakat perlu dilindungi kesehatan dan keselamatannya terhadap produksi dan peredaran makanan yang tidak memenuhi persyaratan tersebut. Setiap orang yang bertanggung jawab dalam penyelenggaraan kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan atau peredaran pangan wajib memenuhi persyaratan sanitasi, keamanan, dan atau keselamatan manusia (UU No 7 Tahun 1996 tentang Pangan, Bab II Pasal 7 ayat a).

Di sisi lain, jika industri pangan kita dapat menghasilkan makanan yang bermutu, maka produk tersebut juga dapat diekspor dan akan menghasilkan devisa negara. Untuk menghasilkan makanan yang bermutu maka perlu dilakukan berbagai bentuk pembinaan kepada dunia usaha termasuk UMKM kuliner yang mendominasi unit usaha produksi pangan komersial. Penerapan sistem jaminan keamanan dan mutu pangan di unit UMKM oleh pemerintah: (a) dilaksanakan bertahap melalui sosialisasi, pelatihan, bimbingan, pembinaan, bantuan teknis, dan pengawasan dan (b) perbaikan metode ke arah yang terus lebih baik dengan memadukan pendekatan tradisional dan modern melalui pengembangan konsep "*better practice*".

Pemerintah akan membuat program pendampingan bagi industri kecil menengah (IKM) dalam rangka peningkatan standar keamanan pangan daerah. Deputy Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya BPOM Suratmono mengatakan, "Pemerintah melalui kementerian dan lembaga akan membangun program untuk pembinaan IKM secara terintegrasi, khususnya untuk peningkatan keamanan pangan di daerah di Indonesia. Hasil Rakornas di NTB menyepakati mulai 2017 kami akan membuat pilot project di beberapa provinsi untuk pembinaan UMKM secara terintegrasi. Jadi tiap kementerian programnya tidak tumpang tindih. Untuk saat ini kami baru akan menunjuk provinsi dengan kriteria-kriteria baru.", Senin (9/5/2016). Suratmono lebih lanjut mengatakan, "Keamanan pangan erat kaitannya dengan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang harus dipenuhi oleh industri baik kecil atau besar, meski standarnya berbeda. Persyaratan yang utama harus dipenuhi adalah higienitas dan sanitasi terlebih dahulu sebelum pemenuhan standar GMP. Pemerintah Provinsi Sumatera Barat sejak tahun 2018 juga mulai menggodok Peraturan Daerah (Perda) mengenai keamanan dan ketahanan pangan.

Berdasarkan analisis situasi yang dilakukan, maka kami tim Dosen Jurusan Teknik Industri bekerjasama dengan Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Padang melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk "Pelatihan *Good Manufacturing Practices* (GMP) bagi IKM Pangan Kota Padang".

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian yang telah dijelaskan di atas, maka perumusan masalah pada kegiatan ini adalah bagaimana bentuk Pelatihan *Good Manufacturing Practices* (GMP) bagi IKM Pangan Kota Padang dalam upaya meningkatkan kemampuan peserta untuk memberikan jaminan keamanan pangan bagi konsumen dan memenuhi persyaratan berbagai perizinan maupun sertifikasi.

BAB II

TUJUAN, SASARAN DAN MANFAAT

2.1 Tujuan Kegiatan

Adapun tujuan kegiatan ini adalah:

1. Mensosialisasikan pentingnya pemenuhan standar keamanan pangan.
2. Memberikan kemampuan dasar bagi IKM Pangan Kota Padang tentang penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP).
3. Memetakan sejauh mana kesiapan IKM Contoh dalam implementasi GMP.

2.2 Sasaran Kegiatan

Warga masyarakat yang akan menjadi target dari kegiatan ini adalah 40 IKM Pangan yang ada di Kota Padang. Peserta kegiatan ini ditentukan oleh Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Padang.

2.3 Manfaat Kegiatan

Kegiatan ini diharapkan bermanfaat bagi peserta pelatihan untuk meningkatkan kemampuan mereka dalam memenuhi persyaratan keamanan pangan. Penerapan materi pelatihan ini oleh peserta diharapkan mempermudah mereka dalam perizinan dan sertifikasi industri pangan. Dalam jangka panjang diharapkan akan membantu mereka dalam meningkatkan kepuasan konsumennya yang akan berdampak positif terhadap perluasan pasar, penguatan dalam persaingan, dan keberlanjutan bisnis setiap IKM peserta.

BAB III

MATERI DAN METODE PELAKSANAAN

3.1 Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan Pelatihan *Good Manufacturing Practices* (GMP) bagi IKM Pangan Kota Padang ini dilakukan pada tanggal 29 April - 2 Mei 2019, bertempat di Balai Pendidikan dan Pelatihan Koperasi (Balatkop) Sumbar, Ulak Karang, Padang.

Topik bahasan yang diberikan adalah sebagai berikut:

- Hari I : Penyampaian materi tentang GMP
- Hari II : Kunjungan lapangan
- Hari III : Asesmen terhadap IKM yang dikunjungi
- Hari IV : Presentasi hasil *assessment* terhadap IKM yang dikunjungi dilanjutkan dengan presentasi hasil *assessment* terhadap keseluruhan IKM peserta pelatihan

Pada waktu pelaksanaan Pelatihan, keempat puluh peserta dibagi menjadi dua lokal paralel dan pada saat kunjungan tiap lokal dibagi lagi menjadi 4 kelompok kecil. Detail kegiatan selama empat hari tersebut dirincikan pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Sesi Pelatihan GMP bagi IKM Pangan Kota Padang

Hari / Tanggal	Sesi	Materi
Senin / 29 April 2019		Pengantar GMP
	Sesi 1	Aspek 1 : Personnel Hygienis
		Aspek 2 : Sanitasi
	Sesi 2	Dokumentasi dalam GMP
	Sesi 3	Aspek 2: Bangunan
	Sesi 4	Aspek 3: Peralatan
Selasa / 30 April 2019		Kunjungan Lapangan
	Sesi 1-2	<ul style="list-style-type: none"> • IKM Benchmark
	Sesi 3-4	<ul style="list-style-type: none"> • IKM Masing-masing Peserta Pelatihan
Rabu / 1 Mei 2019		Assesment dan Presentasi
	Sesi 1	Asssesment IKM Contoh
	Sesi 2	Assessment IKM Perwakilan dari Kelompok
	Sesi 3	Presentasi Kelompok
	Sesi 4	Assessment Masing-masing IKM
Kamis / 2 Mei 2019	Sesi 1-2	Presentasi Kelompok 1
	Sesi 3-4	Presentasi Kelompok 2

3.2 Metode Kegiatan

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah penyampaian materi dengan bantuan peralatan multimedia, pemutaran video contoh kasus, kunjungan lapangan untuk studi kasus, *assessment* dalam kelompok, *self-assessment* IKM masing-masing peserta, diskusi dengan tatap muka dari hasil *assessment* tersebut, dan presentasi akhir hasil diskusi kelompok. Partisipasi aktif dari setiap peserta menjadi keharusan untuk kesuksesan pelaksanaan kegiatan ini.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Evaluasi Kegiatan

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini Kegiatan Pelatihan Pelatihan *Good Manufacturing Practices* (GMP) bagi IKM Pangan Kota Padang diikuti oleh 40 IKM. Peserta menunjukkan semangat yang besar dalam mengikuti setiap sesi acara dalam Pelatihan. Penyampaian materi disesuaikan dengan latar belakang peserta yang sangat beragam agar kegiatan dapat diikuti dengan baik dan tidak membosankan. Pemaparan materi GMP oleh narasumber dari Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Andalas berlangsung lancar dan mampu menarik minat peserta untuk ingin tahu lebih mendalam tentang penerapannya.

Hari kedua dilanjutkan dengan kunjungan ke dua IKM Contoh (IKM Benchmark). Disamping itu masing-masing kelompok kecil juga mengunjungi salah satu IKM yang ada dalam kelompoknya. Pada saat kunjungan peserta telah membawa *form* yang digunakan untuk memandu selama pengamatan dan pencatatan informasi yang dinilai penting terkait proses produksi dan implementasi GMP di IKM yang dikunjungi. Peserta juga melakukan pengambilan video sebagai bahan pada saat diskusi kelompok.

Pada hari ketiga pelaksanaan Pelatihan, masing-masing kelompok melakukan diskusi untuk proses *assessment* kepada dua IKM yang dikunjungi pada hari sebelumnya. Diskusi ini bertujuan untuk membangun kemampuan dan pemahaman peserta mengenai prinsip-prinsip dan aspek-aspek yang harus diperhatikan dalam implementasi GMP. Pada saat yang sama, diskusi ini menjadi bekal bagi masing-masing peserta untuk bisa melakukan *self-assessment* dan menemukan titik-titik kelemahan dirinya untuk mendapatkan langkah-langkah perbaikan yang diperlukan.

Dari proses *assessment* dan presentasi yang dilakukan peserta dapat dinilai bahwasanya secara umum peserta Pelatihan cukup memahami berbagai aspek yang penting diperhatikan dalam implementasi GMP di tempatnya masing-masing. Dengan pembinaan dan pendampingan dari yang dilaksanakan secara berkesinambungan diharapkan secara bertahap IKM Pangan di Kota Padang dapat lebih meningkatkan jaminan keamanan pangan bagi masyarakat konsumen. Untuk itu perencanaan program yang terpadu antar berbagai instansi terkait perlu dilakukan agar target Pemerintah

Provinsi Sumatera Barat sejak tahun 2018 terkait Peraturan Daerah (Perda) mengenai keamanan dan ketahanan pangan dapat dicapai.

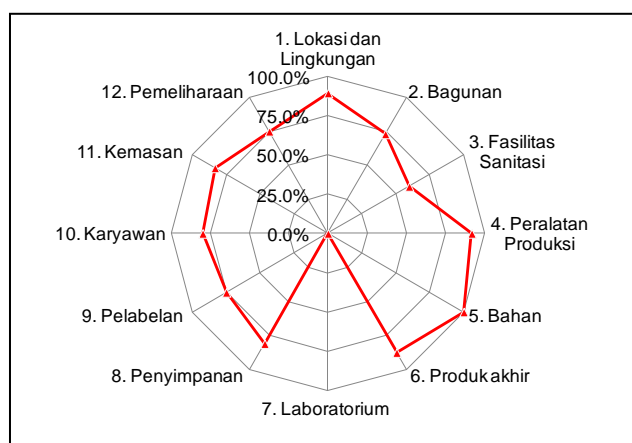
4.2 *Assessment* Penerapan GMP di IKM Contoh

Assessment penerapan GMP dilakukan menggunakan Lembar Periksa yang terdiri dari 126 butir pernyataan, yang meliputi 12 aspek, dengan skor penilaian: (1) Sangat Kurang / Tidak Ada, (2) Kurang, (3) Baik, dan (4) Sangat Baik. Hasil *assessment* untuk salah satu IKM Contoh dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil *Assessment* GMP IKM Contoh

Aspek	Nilai	Nilai Maks	% Capaian
1. Lokasi dan Lingkungan	25	28	89.3%
2. Bagunan	152	208	73.1%
3. Fasilitas Sanitasi	55	92	59.8%
4. Peralatan Produksi	11	12	91.7%
5. Bahan	8	8	100.0%
6. Produk akhir	7	8	87.5%
7. Laboratorium	0	4	0.0%
8. Penyimpanan	68	84	81.0%
9. Pelabelan	3	4	75.0%
10. Karyawan	32	40	80.0%
11. Kemasan	20	24	83.3%
12. Pemeliharaan	9	12	75.0%
Grand Total	390	524	74.4%

Dari Tabel 2 dapat dilihat bahwa secara keseluruhan penerapan GMP di IKM Contoh sudah cukup baik dengan capaian sebesar 74,4%. Dengan menyajikan capaian ini secara grafis (Gambar 1) dapat dilihat bahwasanya meskipun capaian keseluruhan cukup baik, masih ada beberapa aspek yang perlu ditingkatkan, yaitu ketersediaan fasilitas sanitasi dan laboratorium (fasilitas untuk penjaminan mutu proses maupun produk). Hal ini dapat dipahami, karena bagi IKM adanya fasilitas laboratorium dan peralatan-peralatan pengujian masih merupakan sesuatu yang mewah, karena umumnya IKM di Indonesia menghadapi permasalahan permodalan. Untuk itu sangat diperlukan kebijakan dan dukungan pemerintah agar setiap IKM Pangan memiliki akses yang mudah dan murah untuk melaksanakan penjaminan mutu dengan menggunakan laboratorium-laboratorium uji yang disediakan pemerintah. Karena itu, pemerintah perlu menyediakan peralatan pengujian beserta sumber daya manusia yang cukup sehingga mampu melayani IKM yang membutuhkan layanan pengujian.



Gambar 1. Pemetaan Capaian Implementasi GMP di IKM Contoh

Sebagai bagian penting dari GMP, dilakukan juga *assessment* menyangkut *Standard Sanitation Operating Procedures (SSOP)*. Seperti halnya *assessment* sebelumnya pada tahap ini digunakan instrumen penilaian yang terdiri dari 29 butir pernyataan yang mencakup 8 aspek. Hasil penilaian SSOP IKM Contoh dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil *Assessment* SSOP IKM Contoh

Aspek	Nilai	Nilai Maks	% Capaian
1. Keamanan Air	11	20	55.00%
2. Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Bahan Pangan	8	16	50.00%
3. Pencegahan Kontaminasi Silang	17	20	85.00%
4. Fasilitas Sanitasi	3	12	25.00%
5. Perlindungan Bahan Pangan dari Bahan Cemaran	9	12	75.00%
6. Pelabelan, Penggunaan Bahan Toksin dan Penyimpanan yang Tepat	0	8	0.00%
7. Kontrol Kesehatan Pegawai	3	12	25.00%
8. Pencegahan Hama	4	16	25.00%
Grand Total	55	116	42.50%

Dari Tabel 3 dapat dilihat bahwa capaian implementasi SSOP di IKM Contoh dalam posisi kurang. Meskipun demikian, capaian sebenarnya diharapkan lebih baik karena ada beberapa aspek yang perlu penelitian lebih mendalam dan diskusi dengan pemilik IKM. Sebagai contoh adalah kontrol kesehatan pegawai yang capaian baru 25%, namun hal ini juga disebabkan oleh kurangnya informasi yang didapatkan peserta pada saat kunjungan lapangan.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari kegiatan Pelatihan GMP yang telah dilaksanakan dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Peserta Pelatihan memahami pentingnya pemenuhan standar keamanan pangan tidak hanya bagi konsumennya, namun juga bagi keberlangsungan usaha IKM.
2. Masing-masing peserta telah mendapatkan pemahaman umum tentang GMP karena peserta telah melakukan *self-assessment* tentang seberapa baik penerapan GMP di IKM masing-masing.
3. Hasil *assessment* Penerapan GMP di IKM Contoh menunjukkan bahwa penerapan GMP di IKM Contoh sudah baik, namun masih ada beberapa praktek dan dokumentasi yang belum diketahui, sedangkan penerapan SSOP masih kurang tetapi perlu dikaji lebih lanjut, karena ada hal-hal yang belum teramati dan belum diketahui peserta pelatihan pada saat kunjungan lapangan

5.2 Saran

Beberapa saran yang dapat diajukan meliputi:

1. Diperlukan pendalaman dalam *assessment* IKM Contoh terkait aspek sistem penjaminan kualitas dan SSOP untuk mendapatkan hasil pemetaan yang lebih akurat.
2. Diusulkan adanya kegiatan pendampingan yang dilaksanakan berbagai instansi terkait dengan bekerja sama dengan perguruan tinggi, serta akses yang mudah dan murah ke laboratorium uji milik pemerintah maupun perguruan tinggi untuk penjaminan kualitas dalam rangka penguatan IKM.
3. IKM yang sudah lebih siap didorong untuk melakukan pendaftaran usahanya ke Badan POM dan sertifikasi Halal dari LPPOM MUI sebagai bagian dari usaha penguatan pemasaran IKM.

LAMPIRAN

- **Daftar Hadir Sebagian Peserta**
- **Dokumentasi Kegiatan**
- **Modul-Modul**



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS ANDALAS
JURUSAN TEKNIK INDUSTRI



DAFTAR HADIR

Hari/Tanggal : 02 Mei 2019

Jam : 08.00

Tempat : UDPO

Acara : Pelatihan eMP

No.	Nama	Jabatan	Sesi I		Sesi II
			Jam	TTD	TTD
1.	Fadila Sari	owner	08.00		
2.	LIA SARI NINESTH	OWNER	08.00		
3.	RENITA	owner	08.00		
4.	Ruli Muliarti	owner	08.00		
5.	Anita Purnama Sari	owner	08.00		
6.	YOKETA. S.	- - -	08.00		
7.	WELLY HAYATI	OWNER	08.00		
8.	RY WALMI.R.SH	OWNER	08.00		
9.	Tenny Yulia/ren novita	owner	08.00		
10.	PRIMANIA SRI HANIFAH	owner	08.00		
11.	ARIE MARLISI	owner	08.00		
12.	HILDA	owner	08.00		
13.	ANDRI	owner	08.00		
14.	FITRI JANTI	OWNER	08.00		
15.	KARIMANI	OWNER	08.00		
16.	Cisnidawani	owner	08.00		
17.	Desmi Janti	owner	08.30		
18.	Linda Angdia	owner	8.00		
19.	Cherry Angdia	Owner.	08.00		
20.	Imiwa wita	owner	08.00		
21.	YENNY AGUSTI	owner	08.00		
22.	Rahmadani	owner	08.00		
23.	TOFRITA	OWNER	08.30		
24.	Juwita Rahmi	owner	08.00		
25.	Robby Andria	Owner	08.00		
26.	Dian Primazani	Karyawan	08.00		
27.	Defitri Yeni	owner	08.00		



