



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 STANDAR PENANGANAN PANGAN RANDANG DI SENTRA PRODUKSI RANDANG

Oleh:

Reinny Patrisina, Ph.D	Ketua
Prima Fithri, MT	Anggota
Dr. Eng Lusi Susanti	Anggota
Hilma Raimona Zadry, Ph.D	Anggota
Difana Meilani, MISD	Anggota
Eri Wirdianto, M.Sc	Anggota
Jonrinaldi, Ph.D	Anggota
Dr. Eng Desto Jumeno	Anggota
Asmuliardi Muluk, MT	Anggota
Dr. Alexie Herryandie B.A.	Anggota
Feri Afrinaldi, Ph.D	Anggota
Henmaidi, Ph.D	Anggota
Dr. Alfadhlan	Anggota
Insannul Kamil, Ph.D	Anggota
Dr.Eng Dicky Fatrias	Anggota
Taufik, MT	Anggota
Wisnel, M.Sc	Anggota
Prof. Dr. Alizar Hasan	Anggota
Prof. Dr. Rika Ampuh Hadiguna	Anggota
Dr. Ahmad Syafruddin	Anggota
Nilda Tri Putri. Ph.D	Anggota
Elita Amrina, Ph.D	Anggota
Ikhwan Arief, M.Sc	Anggota
Afri Adnan, MT	Anggota
Femi Handayani	Mahasiswa
Havis Dwi Putra	Mahasiswa

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

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul : Pelatihan Standar Penanganan Pangan Randang di Sentra Produksi Randang
2. Ketua Pelaksana
 - a. Nama Lengkap : Reinny Patrisina, PhD
 - b. Jenis Kelamin : Perempuan
 - c. NIP : 197610022002122002
 - d. Pangkat/Golongan : Penata/IIIc
 - e. Jabatan : Lektor
 - f. Fakultas : Teknik
 - g. Alamat Kantor : Kampus Unand Limau Manis
 - h. Telp. Kantor : 0751-72566
 - i. Alamat Rumah : Linggarjati IX No 11, Padang
 - j. Telp. : 082169641065
3. Nama Anggota Pelaksana : Prima Fithri, MT
Dr. Eng Lusi Susanti
Hilma Raimona Zadry, Ph.D
Difana Meilani, MISD
Eri Wirdianto, M.Sc
Jonrinaldi, Ph.D
Dr. Eng Desto Jumeno
Asmuliardi Muluk, MT
Dr. Alexie Herryandie B.A.
Feri Afrinaldi, Ph.D
Henmaidi, PhD
Dr. Alfadhlani
Insannul Kamil, Ph.D
Dr.Eng Dicky Fatrias
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
Femi Handayani (Mahasiswa)
Havis Dwi Putra (Mahasiswa)
4. Lokasi Kegiatan : Sentra Produksi Randang Padang Koperasi Wanita IKABOGA, Pasar Raya Padang Fase III, Lt 3.
5. Biaya : Mandiri



Padang, 2 Juli 2019
Ketua Pelaksana,

Reinny Patrisina, PhD
NIP. 197610022002122002



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
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, Senin tanggal 11 Maret 2019 bertempat di Koperasi Wanita IKABOGA, kami yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Reinny Patrisina, PhD
NIP :
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 : F. BUDI HARI NINGSIH .
NIP : -
Jabatan : SEKRETARIS KOPWAN IKABOGA PADANG .
Alamat : KOMPLEK PASAR RAYA WIPRES BUK ITI LT. 3. PADANG .
Telp/Fax : 0812 7674 6517 .

Selanjutnya disebut **Pihak Kedua**

Pihak Pertama menyerahkan hasil pekerjaan Pengabdian Masyarakat Teknik Industri Fakultas Teknik tahun 2019 yang berjudul "Pelatihan Standar Penanganan Pangan Randang di Sentra Produksi Randang", berupa asesmen awal pada koperasi wanita IKABOGA .

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

Yang menyerahkan,

Reinny Patrisina, PhD

Yang menerima,



F. B. HARI NINGSIH .

RINGKASAN

PELATIHAN STANDAR PENANGANAN PANGAN RANDANG DI SENTRA PRODUKSI RANDANG

Oleh:

TIM Dosen Jurusan Teknik Industri Universitas Andalas

Bekerja Sama dengan

Koperasi Wanita IKABOGA Padang

Saat ini, konsumen sudah semakin cerdas dalam memilih produk, termasuk produk pangan. Keamanan pangan menjadi hal penting yang harus diperhatikan oleh industri pangan. Produksi makanan yang tidak aman tidak hanya dapat mengakibatkan keracunan makanan, penarikan produk, proses hukum yang panjang, tapi juga dapat merusak reputasi publik. Persyaratan pelanggan menuntut adanya kepastian bahwa makanan diproses dengan cara yang memenuhi standar keamanan pangan, mulai dari kebun sampai ke meja. Untuk memenuhi hal tersebut maka semua pihak yang terlibat dalam proses produksi pangan harus memiliki pengetahuan dan memahami dengan baik hal terkait standar penanganan pangan untuk produk yang diproduksi. Rendang merupakan salah satu makanan tradisional Sumatera Barat yang sudah mulai mendunia. Hal ini mengakibatkan kebutuhan untuk memproduksi rendang dengan standar keamanan pangan menjadi suatu hal yang sangat penting. Berdasarkan hal tersebut, maka dalam rangka Pengabdian Masyarakat Jurusan Teknik Industri UNAND melakukan pelatihan/bimbingan teknis terkait standar penanganan pangan rendang.

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 Standar Penanganan Pangan Randang di Sentra Produksi Randang*. Kegiatan ini berlangsung selama empat hari dari tanggal 11 Maret 2019 bertempat di Sentra Produksi Randang Padang Koperasi Wanita IKABOGA, Pasar Raya Padang Fase III Lt. 3. 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 sentra produksi randang padang dan kegiatan ini dapat terus berlanjut mencapai sasaran yang lebih luas.

Padang, 15 Maret 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	
5.1 Kesimpulan	16
5.2 Saran	16
LAMPIRAN	17

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Analisis Situasi

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.

Saat ini, konsumen sudah semakin cerdas dalam memilih produk, termasuk produk pangan. Keamanan pangan menjadi hal penting yang harus diperhatikan oleh industri pangan. UU No 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, Bab III Pasal 4 menyatakan bahwa Hak konsumen adalah hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan atau jasa. 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).

Produksi makanan yang tidak aman tidak hanya dapat mengakibatkan keracunan makanan, penarikan produk, proses hukum yang panjang, tapi juga dapat merusak reputasi publik. Oleh karena itu, 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.

Persyaratan keamanan pangan menuntut adanya kepastian bahwa makanan diproses dengan cara yang memenuhi standar keamanan pangan, mulai dari kebun sampai ke meja. Untuk memenuhi hal tersebut maka semua pihak yang terlibat dalam proses produksi pangan harus memiliki pengetahuan dan memahami dengan baik hal terkait standar penanganan pangan untuk produk yang diproduksi. Rendang merupakan salah satu makanan tradisional

Sumatera Barat yang sudah mulai mendunia dan menurut CNN menjadi makanan terenak di dunia. Hal ini mengakibatkan kebutuhan untuk memproduksi rendang dengan standar keamanan pangan menjadi suatu hal yang sangat penting.

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. Untuk menghasilkan makanan yang bermutu maka perlu dilakukan berbagai bentuk pembinaan kepada dunia usaha termasuk IKM pangan.

Berdasarkan analisis situasi yang dilakukan, maka dalam rangka Pengabdian Masyarakat Jurusan Teknik Industri UNAND melakukan pelatihan/bimbingan teknis terkait standar penanganan pangan rendang di sentra produksi randang.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian yang telah dijelaskan di atas, maka perumusan masalah pada kegiatan ini adalah bagaimana bentuk Pelatihan *Standar Penanganan Pangan Rendang di Sentra Produksi Randang* 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 pemahaman kepada penjamah makanan dari IKM pengolahan produk rendang mulai dari persiapan, pemasakan, hingga pengemasan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan dan produk yang dihasilkan sesuai dengan standar mutu yang diharapkan.

2.2 Sasaran Kegiatan

IKM produsen rendang Koperasi wanita IKABOGA dan seluruh karyawan rendang Subana-bana Rendang yang terdiri dari bagian persiapan, bagian produksi, dan bagian pengemasan.

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 *Standar Penanganan Pangan Rendang di Sentra Produksi Rendang* ini dilakukan pada tanggal 11 Maret 2019, bertempat di Sentra Produksi Rendang Padang Koperasi Wanita IKABOGA, Pasar Raya Padang Fase III Lt. 3, Padang.

Pada kegiatan ini, kita memberikan materi tentang standar penanganan produk pangan dan selanjutnya dilakukan pengukuran terhadap pemahaman peserta terkait standar penanganan pangan, khususnya rendang.

Tabel 1. Standar Penanganan Pangan Rendang di Sentra Produksi Rendang

Jadwal	Acara
10.00-10.15	Pembukaan
10.15-12.30	Pengambilan video proses produksi rendang dan analisis
12.30-13.30	Ishoma
13.30-14.30	Materi pendahuluan GMP, kontaminasi silang, dan hiegenis karyawan
14.30-15.45	Evaluasi terhadap video proses produksi rendang yang sudah diambil dan diskusi
15.45-16.00	Penutupan

3.2 Metode Kegiatan

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut:

- Merekam proses produksi rendang di IKM Subana-bana Rendang mulai dari awal, pekerja datang, melakukan persiapan produksi, melakukan produksi, dan pengemasan (dilakukan sebelum materi diberikan)
- Memberikan materi terkait pengenalan Good Manufacturing Practices (GMP), kontaminasi silang, dan hiegenis karyawan dengan menggunakan video dan pemaparan langsung dari pemateri.
- Melakukan evaluasi terkait materi yang disampaikan dengan cara meminta peserta untuk memberikan tanggapan terkait video rekaman proses produksi rendang yang sudah dilakukan sebelum materi.

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 *Standar Penanganan Pangan Rendang di Sentra Produksi Rendang* yang diikuti oleh produsen rendang yang tergabung dalam koperasi wanita IKABOGA padang. 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 terkait standar penanganan pangan oleh narasumber dari Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Andalas berlangsung lancar dan mampu menarik minat peserta untuk ingin tahu lebih mendalam tentang penerapannya.

Perekaman proses produksi rendang di IKM Subana-bana Rendang dilakukan mulai dari awal, pekerja datang, melakukan persiapan produksi, melakukan produksi, dan pengemasan (dilakukan sebelum materi diberikan) dimaksudkan untuk mengetahui bagaimana produksi rendang selama ini dilakukan oleh sentra produksi rendang padang.

Setelah sesi perekaman selesai selanjutnya kepada peserta yang terlibat dalam produksi rendang diberikan materi terkait pengenalan Good Manufacturing Practices (GMP), kontaminasi silang, dan higienis karyawan dengan menggunakan video dan pemaparan langsung dari pemateri.

Setelah pemaparan materi dilakukan berikutnya dilakukan evaluasi terkait materi yang disampaikan dengan cara meminta peserta untuk memberikan tanggapan terkait video rekaman proses produksi rendang yang sudah dilakukan sebelum materi. 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.

4.2 *Assessment* Penerapan GMP di Sentra Produksi Rendang

Dari *Assessment* yang dilakukan bersama peserta ditemukan beberapa hal yang harus diperbaiki dalam prosdes produksi rendang seperti terlihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Temuan dan Penyebab Permasalahan yang Ada

No.	Temuan	Penyebab
1	Tata cara mencuci tangan belum sesuai standar	Belum ada petunjuk langkah-langkah mencuci tangan dan kaki.
2	Tidak terdapat ember berisi handuk yang telah diberi klorin saat setelah membersihkan kaki.	Ember dengan cairan klorin belum disediakan.
3	Sapu, kain pel, dan alat bersih lainnya masih berada disekitar wetafel.	Penataan alat-alat belum teratur.
4	Tidak ada tempat penyimpanan kebutuhan pribadi operator (loker).	Loker belum tersedia.
5	Sabun untuk membersihkan peralatan masak masih berada diarea pencucian bahan mentah untuk memasak.	Penataan alat-alat belum teratur.
6	Peralatan untuk memasak (masker, clemek, tutup kepala, sarung tangan) tidak pada tempatnya.	Penataan alat-alat belum teratur.
7	Tidak ada SOP untuk mencuci tangan dan penggunaan peralatan untuk memasak.	SOP untuk mencuci tangan belum ada dan SOP untuk menggunakan peralatan memasak.
8	Saat mencuci bahan mentah (dagung, sayur, dll) tidak menggunakan air mengalir dan tidak menggunakan sarung tangan.	Belum ada SOP cara mencuci bahan.
9	Alur kerja masih bolak-balik.	Tidak menggunakan rak troli.
10	Terdapat alat-alat yang tidak digunakan untuk memasak pada meja.	Penataan alat-alat belum teratur.
11	Alat dan sabun untuk pembersih ruangan berada pada arak peralatan memasak.	Penataan alat-alat belum teratur, warning atau simbol pada peralatan masak belum ada.
12	Letak alat pemadam api dilantai dengan kipas angin.	Penataan alat-alat belum teratur.
13	Menggunakan kipas angin pada area produksi.	Sirkulasi udara tidak bagus.

Berdasarkan hasil Tabel 2 di atas, maka kami dari tim pelatihan merekomendasikan untuk menyesuaikan kembali standar kerja dengan Standar Penanganan Pangan yang baik yang mengacu pada *Good Manufacturing Practices* (GMP).

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari kegiatan Pelatihan *Standar Penanganan Pangan Rendang di Sentra Produksi Rendang* 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 standar penanganan pangan yang baik karena peserta telah melakukan *self-assessment* tentang seberapa baik penerapan GMP.
3. Hasil *assessment* Penerapan standar penanganan pangan menunjukkan bahwa masih ada perbaikan yang harus dilakukan.

5.2 Saran

Beberapa saran yang dapat diajukan meliputi:

1. Diusulkan adanya kegiatan pendampingan yang dilaksanakan berbagai instansi terkait dengan bekerja sama dengan perguruan tinggi untuk penjaminan kualitas pangan olahan dalam rangka penguatan IKM.
2. Produsen rendang 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**

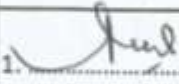


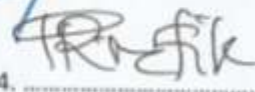











PELATIHAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES

IKABOGA "Subana-bana Randang" PADANG

Mall Layanan Publik, Pasar Raya - Padang

11 Maret 2019

DAFTAR HADIR

No	Nama	Tanda Tangan
1	Hj. ASWATI.	1. 
2	Reinny Patrisia.	2. 
3	Alexandre. VB	3. 
4	PRIMA FITHRI	4. 
5	Wismel	5. 
6	Hilma Raimona Indry	6. 
7	Alfordhami	7. 
8	Difana Meilani	8. 
9	ATIRAH, SARIYA	8. 
10	BELLY MUSTARA	10. 
11	Evi Anseli	11. 
12	Mairis	12. 
13	Rouza	13. 
14	Amrina	14. 
15	Yusmar	15. 

Padang, 11 Maret 2019

Jurusan Teknik Industri

Fakultas Teknik, Universitas Andalas

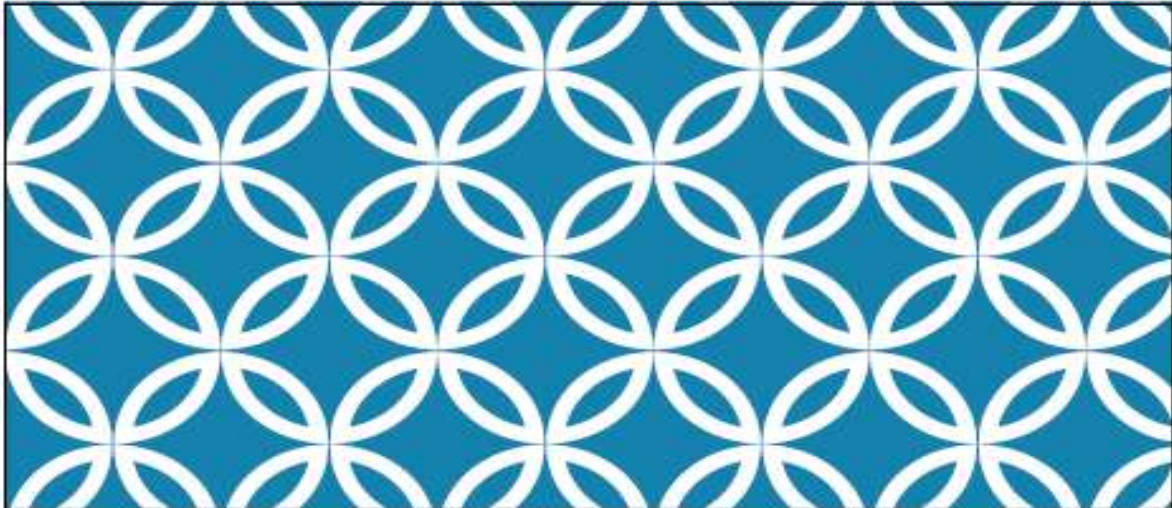
Ketua



Jonrinaldi, PhD.







PENERAPAN GMP PADA UKM
OLAHAN PANGAN

GMP

GMP (GOOD MANUFACTURING PRACTISE)

- ⦿ Disebut juga : CPPOB ; Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik
- ⦿ Adalah cara produksi yang memperhatikan aspek keamanan pangan, antara lain dengan cara:
 - a. Mencegah tercemarnya pangan olahan oleh cemaran biologis, kimia dan benda lain.
 - b. Mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen.
 - c. Mengendalikan proses produksi
- ⦿ Persyaratan dasar bagi penerapan HACCP

TUJUAN PENERAPAN GMP / CPPOB

- Penerapan CPPOB ditujukan untuk:
 - a. menghasilkan pangan olahan yang bermutu, aman untuk dikonsumsi dan sesuai dengan tuntutan konsumen;
 - b. mendorong industri pengolahan pangan agar bertanggung jawab terhadap mutu dan keamanan produk yang dihasilkan;
 - c. meningkatkan daya saing industri pengolahan pangan; dan
 - d. meningkatkan produktivitas dan efisiensi industri pengolahan pangan.



ASPEK REGULASI

- ❑ Undang Undang No. 23 Tahun 1992 Tentang Kesehatan
- ❑ Undang Undang Pangan No.18 Tahun 2012 (Menggantikan No.7-1996)
- ❑ Undang Undang No. 8 Tahun 1999 Perlindungan Konsumen
- ❑ PP No.69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan
- ❑ PP No.28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
- ❑ **Permenperind No. 75 Tahun 2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*)**

RUANG LINGKUP PEDOMAN CPPOB

1. Lokasi
2. Bangunan
3. Fasilitas sanitasi
4. Mesin dan peralatan
5. Bahan
6. Pengawasan proses
7. Produk akhir
8. Laboratorium
9. Karyawan
10. Pengemas
11. Label dan keterangan produk
12. Penyimpanan
13. Pemeliharaan dan program sanitasi
14. Pengangkutan
15. Dokumentasi dan pencatatan
16. Pelatihan
17. Penarikan produk
18. Pelaksanaan pedoman

18 ELEMEN GMP/CPPOB

1. Lokasi

Untuk menetapkan letak pabrik/tempat produksi perlu mempertimbangkan lokasi dan keadaan lingkungan yang bebas dari sumber pencemaran.

- Jauh dari lokasi pencemaran, tempat pembuangan sampah, limbah
- Tidak berdebu
- Tersedia tempat pembuangan sampah dan puing yang berada di luar area produksi.
- Pemeliharaan tumbuh-tumbuhan
- Saluran air tidak tergenang
- Persiapkan penanganan area rawan banjir
- Tidak boleh ditemukan adanya binatang di seluruh area

18 ELEMEN GMP/CPPOB

2. Bangunan

- ⊙ Bangunan dan ruangan dibuat berdasarkan perencanaan yang memenuhi persyaratan teknik dan higiene.
- ⊙ Mudah dibersihkan, mudah dilakukan kegiatan sanitasi, mudah dipelihara.
 - A. Lantai
 - B. Dinding
 - C. Atap dan Rangka
 - D. Pintu dan Jendela
 - E. Utiliti

A. LANTAI

- Permukaan rata
- Tahan air
- Tidak licin

- Retakan / area yang berlubang harus tertutup rapat (tidak ada celah)

- Mudah dibersihkan -> batas dinding dengan lantai harus dibuatkan curbing

- Area basah disediakan saluran air dan lantai dibuat miring searah aliran sehingga air tidak tergenang.



B. DINDING

- Kondisi rata dan ditutup dengan permukaan bersih dan mudah dibersihkan

- Hindari kayu karena kemungkinan besar akan dihinggapi rayap.

- Berwarna cerah dan tidak ada retakan / celah

- Barang-barang diletakkan berjarak minimum 50 cm dari dinding agar mudah dibersihkan

- Tinggi dinding min 2m & antara dinding dan lantai tidak siku tapi lengkung agar mudah dibersihkan



C. ATAP DAN RANGKA

- Didesain untuk mencegah tumpukan kotoran dan mengurangi kondensasi / pembentukan jamur.
- Struktur rangka terpelihara baik : bebas karat, jaring laba-laba dan mudah dibersihkan
- Tidak bocor, lubang (sebagai tempat masuknya binatang)
- Tinggi minimal 3 m, rata dan terang



D. PINTU DAN JENDELA

- Pintu-pintu harus menutup dengan rapat, dan jika perlu menutup sendiri (automatic door closer).
- Arah pintu membuka keluar (tidak masuk debu/ kotoran dari luar)
- Pintu luar harus selalu tertutup. Jika proses sering memerlukan penggunaan pintu luar, plastic curtain / pintu otomatis harus dipasang.
- Semua jendela harus tertutup atau dipasang kawat jaring untuk mencegah masuknya serangga, tinggi jendela dari lantai min. 1 meter
- Untuk area yang langsung berhubungan dengan produksi hindari bahan kaca/ gelas.



E. UTILITY

- Penerangan harus cukup untuk melakukan proses di tiap area.
- Lampu-lampu harus diproteksi sehingga jika pecah tidak menyebabkan kontaminasi produk
- Semua air yang berhubungan dengan produk harus layak untuk diminum
- Pipa / selang harus dipelihara baik dan diperiksa secara berkala
- AC harus diperiksa secara berkala, termasuk kondisi filter, air pendingin, dan ducting. Suhu ruangan yang didinginkan harus dimonitor



18 ELEMEN GMP/CPPOB

3. Fasilitas Sanitasi

- ⦿ Fasilitas sanitasi pada bangunan pabrik/tempat produksi dibuat berdasarkan perencanaan yang memenuhi persyaratan teknik dan higiene.
- ⦿ Perhatikan :
 - ❑ **sarana penyediaan air** : air yang digunakan untuk produksi / kontak langsung dengan produk, memenuhi persyaratan kualitas air bersih, dll
 - ❑ **sarana pembuangan air dan limbah** : limbah segera dibuang agar tidak menjadi tempat berkumpul binatang pengerat, serangga, dan tidak mencemari produk
 - ❑ **sarana pembersihan/pencucian**
 - ❑ **sarana toilet**
 - ❑ **sarana higiene karyawan.**

- ❑ **sarana pembersihan/pencucian** : memiliki sarana yang cukup, jika memungkinkan ada fasilitas sumber air panas untuk melarutkan sisa lemak dan tujuan disinfeksi peralatan.
- ❑ **sarana toilet** : tidak terbuka langsung ke area produksi, selalu bersih dan tertutup.
- ❑ **sarana higiene karyawan:** fasilitas cuci tangan, ganti pakaian & pembilas sepatu/ alas kaki



18 ELEMEN GMP/CPPOB

4. Mesin/Peralatan

- ⦿ Mesin/peralatan yang kontak langsung dengan bahan pangan olahan didesain, dikonstruksi dan diletakkan sehingga menjamin mutu dan keamanan produk
- ⦿ Perhatikan persyaratan dan tata letak mesin/peralatan; pengawasan dan pemantauan mesin/peralatan dan bahan perlengkapan serta alat ukur



18 ELEMEN GMP/CPPOB

5. Bahan

- ⦿ Bahan yang dimaksud adalah bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, air, dan BTP
- ⦿ Perhatikan persyaratan bahan dan air

18 ELEMEN GMP/CPPOB

6. Pengawasan Proses

- Pengawasan proses dimaksudkan untuk menghasilkan pangan olahan yang aman dan layak dikonsumsi
- Perhatikan pengawasan bahan; pengawasan terhadap kontaminasi; pengawasan proses khusus.

PROCESS CONTROL :

1. **INCOMING RAW MATERIAL INSPECTION**
2. **PROSES INSPECTION**
 - Proses produksi
 - Alat-alat pendukung produksi
3. **FINISHED PRODUCT INSPECTION**

PROCESS CONTROL

- Setiap operasi produksi harus memperhatikan aspek kontaminasi terhadap produk.
- Harus ada prosedur yang menentukan proses produksi bisa dilanjutkan atau tidak jika ada kontaminasi produk
- Barang-barang WIP (Work In Process) harus ada yang bertanggungjawab dan dilindungi dari kontaminasi



18 ELEMEN GMP/CPPOB

7. Produk Akhir

- ⦿ Diperlukan spesifikasi produk akhir
- ⦿ Perhatikan persyaratan produk akhir

Product identification : Setiap material maupun produk yang belum maupun telah diproses harus diberikan identifikasi yang cukup.

Product traceability : Material / Produk harus dapat ditelusuri berdasarkan identifikasi yang diberikan.

Contoh : Identifikasi material (tanggal, supplier, jenis), identifikasi proses 1 (mesin, operator), identifikasi proses 2 (mesin, operator), inspector QC, supervisor dsb sampai proses akhir.



18 ELEMEN GMP/CPPOB

8. Laboratorium

- Adanya laboratorium memudahkan industri mengetahui secara cepat mutu bahan dan produk
- Perhatikan kepemilikan laboratorium; cara berlaboratorium yang baik (GLP)
- Bagi yang tidak memiliki Lab dapat menggunakan Lab pemerintah / swasta terpercaya

18 ELEMEN GMP/CPPOB

9. Karyawan

- Higiene dan kesehatan karyawan yang baik akan memberikan jaminan tidak mencemari produk
- Perhatikan persyaratan karyawan; pakaian pelindung; penanggung jawab pengawasan keamanan pangan

PERSONAL HYGIENE

- Harus ada pemeriksaan kesehatan karyawan secara rutin untuk mencegah kontaminasi mikrobiologi terhadap produk
- **Setiap karyawan harus menggunakan seragam kerja untuk mencegah kontaminasi terhadap produk**
- Ruang ganti dan toilet tersedia, terjaga kebersihan dan sirkulasi udaranya
- Perhiasan dan barang berharga tidak diperbolehkan dipakai di pabrik. Jika ada harus disimpan di loker.
- Tempat cuci tangan tersedia dengan sabun / disinfectant solution dan pengering tangan.
- Tersedia Peringatan untuk mengingatkan orang untuk selalu mencuci tangan setelah dari toilet

PERSONAL HYGIENE

- **Peraturan dibuat untuk membersihkan sepatu setiap kali masuk ke area produksi**
- **Setiap orang diharuskan menggunakan penutup rambut untuk mencegah kontaminasi terhadap produk**
- Fasilitas medis dengan peralatan cukup untuk penanggulangan pertama tersedia
- Dispenser air minum di area produksi harus mudah dijangkau, tempat minum harus terbuat dari plastic
- Harus disediakan tempat untuk makan dan merokok di luar area produksi. Sangsi bagi setiap orang yang makan, merokok, mengunyah permen karet atau meludah di area produksi.



18 ELEMEN GMP/CPPOB

10. Pengemas

- ⦿ Penggunaan pengemas yang memenuhi syarat akan mempertahankan mutu dan melindungi produk terhadap pengaruh dari luar
- ⦿ Perhatikan persyaratan kemasan

18 ELEMEN GMP/CPPOB

11. Label dan Keterangan Produk

- ⦿ Kemasan diberi label yang jelas dan informatif untuk memudahkan konsumen mengambil keputusan.
- ⦿ Perhatikan label produk; label pangan olahan agar dapat dibedakan satu sama lain.

18 ELEMEN GMP/CPPOB

12. Penyimpanan

- ⦿ Penyimpanan bahan dan produk akhir dilakukan dengan baik agar tetap aman dan bermutu.
- ⦿ Perhatikan cara penyimpanan; penyimpanan bahan dan produk akhir; penyimpanan bahan berbahaya; penyimpanan wadah dan pengemas; penyimpanan label; penyimpanan mesin/peralatan produksi.

PENYIMPANAN / WAREHOUSE

- Penyimpanan dan transportasi produk harus dipastikan tidak terkontaminasi dengan bahan-bahan berbahaya
- Setiap produk yang disimpan dan ditransport harus menggunakan pelindung seperti pembungkus.
- Harus ada prosedur penomoran rak gudang material dan barang jadi sehingga dipastikan pengambilan secara FIFO
- Barang-barang yang reject / return harus dipisahkan dan diberi tanda khusus.
- Penyimpanan bahan-bahan pest control harus berlokasi jauh dari produksi
- Penyimpanan oli, grease, bahan-bahan pembersih lantai, sabun harus berlokasi terpisah dari produksi

18 ELEMEN GMP/CPPOB

13. Pemeliharaan dan Program Sanitasi

- ⦿ Pemeliharaan dan program sanitasi terhadap fasilitas produksi dilakukan secara berkala untuk menghindari kontaminasi silang
- ⦿ Perhatikan pemeliharaan dan pembersihan; prosedur pembersihan dan sanitasi; program pembersihan; program pengendalian hama; penanganan limbah.

18 ELEMEN GMP/CPPOB

14. Pengangkutan

- ⦿ Pengangkutan produk akhir membutuhkan pengawasan untuk menghindari kesalahan yang mengakibatkan kerusakan dan penurunan mutu.
- ⦿ Perhatikan persyaratan wadah dan alat pengangkutan; pemeliharaan wadah dan alat pengangkutan.

18 ELEMEN GMP/CPPOB

15. Dokumentasi dan Pencatatan

- ⦿ Perusahaan yang baik melakukan dokumentasi dan pencatatan mengenai proses produksi dan distribusi
- ⦿ Perhatikan dokumentasi/catatan yang diperlukan

18 ELEMEN GMP/CPPOB

16. Pelatihan

- ⦿ Pelatihan dan pembinaan merupakan hal yang penting dalam melaksanakan sistem higiene
- ⦿ Kurangnya pelatihan dan pembinaan terhadap karyawan merupakan ancaman terhadap mutu dan keamanan produk
- ⦿ Pembina dan pengawas harus mempunyai pengetahuan mengenai prinsip-prinsip dan praktek higiene pangan
- ⦿ Perhatikan program pelatihan (dasar2 higiene; faktor2 penyebab penurunan mutu dan tidak aman; faktor2 penyebab penyakit dan keracunan; CPPOB; prinsip dasar pembersihan dan sanitasi; penanganan bahan dan pembersih).

18 ELEMEN GMP/CPPOB

17. Penarikan Produk

- ⦿ Penarikan produk merupakan tindakan menarik produk dari peredaran
- ⦿ Penarikan dilakukan apabila produk diduga penyebab timbulnya penyakit/keracunan
- ⦿ Perhatikan tindakan penarikan produk

18 ELEMEN GMP/CPPOB

18. Pelaksanaan Pedoman

- Perusahaan seharusnya mendokumentasikan pengoperasian program CPPOB
- Manajemen perusahaan harus bertanggung jawab atas sumber daya untuk menjamin penerapan CPPOB
- Karyawan sesuai fungsi dan tugasnya harus bertanggung jawab atas pelaksanaan CPPOB

BAGAIMANA HUBUNGAN ANTARA GMP DAN HACCP ?

GMP merupakan proses awal dari implementasi sistem HACCP.

TUJUANNYA adalah :

KEAMANAN PRODUK -> KEPUASAN KONSUMEN