

Evaluasi Sarana Produksi Pangan Industri Tahu di UD. Sumber Makmur

Arinda Venska Nazalina¹⁾, Iffan Maflahah²⁾, Muh. Fakhry³⁾
^{1,2,3)}Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura
Email : ²⁾iffanmaflahah@gmail.com

DOI: <http://dx.doi.org/10.21107/rekayasa.v12i1.5311>

ABSTRAK

Tahu merupakan produk olahan makanan yang berasal dari kedelai. Tahu sering kita jumpai mulai di warung sederhana hingga pusat perbelanjaan modern, harga yang relatif terjangkau membuat salah satu olahan yang terbuat dari kedelai ini menjadi makanan favorit bagi semua kalangan. Evaluasi sarana produksi pangan industri tahu di UD Sumber Makmur bertujuan agar perusahaan mengetahui cara menjaga keamanan pangan sarana produksi dengan berpedoman pada Good Manufacturing Practices (GMP). GMP sendiri merupakan pedoman cara berproduksi pangan supaya produsen pangan memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk pangan yang bermutu dan aman dikonsumsi sesuai dengan tuntutan konsumen. Adapun 14 aspek GMP yang harus diterapkan pada perusahaan pangan. Hasil penilaian mutu sarana pengolahan pangan di UD Sumber Makmur masuk dalam kategori IV yaitu Kurang, dengan jumlah ketidaksesuaian untuk kategori minor sebanyak 1 penyimpangan, kategori mayor 2 penyimpangan, kategori serius 3 penyimpangan, dan untuk kategori kritis 1 penyimpangan.

Kata Kunci: Tahu, UD Sumber Makmur, Good Manufacturing Practices (GMP)

Evaluation of Tofu Industry Production Facilities at UD Sumber Makmur

ABSTRACT

Tofu is a processed food product derived from soybeans. Tofu that we often find everywhere from simple stalls to modern shopping centers, the relatively affordable price of making one processed prayer made from soybeans is a favorite food for all people. The evaluation of the food production facilities of the tofu industry at UD Sumber Makmur aims to let the company know how to maintain food safety of production facilities by referring to Good Manufacturing Practices (GMP). GMP itself is a guideline on how to produce food so that food producers meet the specified requirements to produce quality food products that are safe for consumption in accordance with consumer demands. The 14 aspects of GMP must be applied to food companies. The results of the assessment of the quality of food processing facilities in UD Sumber Makmur fall into category IV, namely Less, with the number of nonconformities for minor categories as much as 1 deviation, major category 2 deviations, serious categories 3 deviations, and for critical categories 1 deviation.

Keywords: Tofu, UD Sumber Makmur, Good Manufacturing Practices (GMP)

PENDAHULUAN

Menurut Widaningrum (2015), tahu banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Tahu sering kita jumpai mulai di warung sederhana hingga pusat perbelanjaan modern, harga yang relatif terjangkau membuat salah satu olahan yang terbuat dari kedelai ini menjadi makanan favorit bagi semua kalangan. Kandungan gizi yang kaya akan protein juga membuat masyarakat beramai-ramai mengonsumsi tahu sebagai pengganti protein yang terdapat pada ikan.

Salah satu industri tahu yang sedang berkembang yaitu UD Sumber Makmur yang terletak di Desa Banyuajuh, Kecamatan Kamal, Kabupaten Bangkalan. UD Sumber Makmur dalam 1 hari memproduksi 1.880 kg kedelai dengan 13 kali pemasakan, dan 14.5 kg untuk 1 kali pemasakan. Proses 1 kali pemasakan menghasilkan 6 sampai 8 papan tahu. Daerah pemasaran UD Sumber Makmur sudah menyeluruh untuk daerah Kabupaten Bangkalan dan Sampang.

Untuk menjaga kualitas makanan merupakan

Article History:

Received: Maret 2019; Accepted: April 2019
ISSN: 2502-5325 (Online) **Terakreditasi Peringkat 4** oleh Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi (ARJUNA), berdasarkan Keputusan Direktur Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan Nomor: 21/E/KPT/2018 tanggal 9 Juli 2018

Cite this as:

Nazalina, A., Maflahah, I., & Fakhry, M. (2019). Evaluasi Sarana Produksi Pangan Industri Tahu di UD. Sumber Makmur. *Rekayasa*, 12(1), 75-77. doi:<http://dx.doi.org/10.21107/rekayasa.v12i1.5311>

© 2019 Universitas Trunojoyo Madura

suatu kewajiban bagi semua industri pangan, termasuk di UD Sumber Makmur. Konsume tidak hanya mementingkan rasa, tetapi kebersihan dari tempat pengolahan dan cara pengolahan juga diperhatikan. Salah satu cara menjaga makanan agar aman dan layak konsumsi yaitu dengan menerapkan metode Good Manufacturing Practices (GMP).

Good Manufacturing Practices (GMP) wajib diterapkan oleh industri pangan sebagai upaya preventif agar pangan yang siap dikonsumsi tersebut bersifat aman, layak, dan berkualitas. GMP merupakan pedoman cara berproduksi pangan supaya produsen pangan memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk pangan yang bermutu dan aman dikonsumsi sesuai dengan tuntutan konsumen (Anggraini dan Ririh 2014).

METODE PENELITIAN

Analisa Good Manufacturing Practices dilakukan untuk mengetahui bagaimana cara pengolahan tahu pada UD Sumber Makmur. Kemudian dilakukan evaluasi pada cara pengolahan tahu berdasarkan aspek-aspek yang harus diterapkan dan sesuai dengan metode Good Manufacturing Practices.

Penerapan GMP di UD Sumber Makmur perlu dilakukan pengolahan data dengan jumlah penilaian dari masing-masing unsur yang diamati. Penilaian mutu nantinya didasarkan atas hasil penilaian dari 14 aspek yang terdapat pada formulir pemeriksaan. Masing-masing aspek akan dijabarkan dalam beberapa bagian yang ditulis dalam formulir pemeriksaan. Pemeriksaan sarana produksi pangan dilakukan berdasarkan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Kolom ketidaksesuaian merupakan penyimpangan terhadap seperangkat persyaratan CPPB-IRT. Bubuhkan tanda centang (✓) apabila jawaban ya pada kotak dalam kolom yang telah disediakan menurut kategori ketidaksesuaian, yaitu Minor (MI), Mayor (MA), Serius (SE), atau Kritis (KR) yang ditemukan dalam pemeriksaan. Kolom keterangan sendiri merupakan kondisi yang diinginkan dan sesuai dengan CPPB.

Penerapan GMP pada UD Sumber Makmur dapat dikatakan baik atau tidak baik apabila hasil penilaian didasarkan pada jumlah ketidaksesuaian yang ditemukan. Hasil tersebut nantinya digunakan untuk menentukan tingkat kelayakan sarana produksi pangan. Cara untuk mengetahui layak atau tidaknya sarana produksi pangan adalah dengan membandingkan jumlah penyimpangan yang ada dengan standart.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penilaian kelayakan yang telah dilakukan di UD Sumber Makmur menunjukkan terjadinya penyimpangan atau ketidaksesuaian dalam beberapa aspek. Penilaian kelayakan dilakukan oleh auditor yang sudah ahli dalam menilai penerapan Good Manufacturing Practices(GMP). Penilaian kelayakan UD Sumber Makmur dapat dilihat pada Tabel 1.

Berdasarkan tabel tersebut, menunjukkan bahwa UD Sumber Makmur memiliki penyimpangan atau ketidaksesuaian yang tidak terlalu banyak. Tabel 1 menunjukkan bahwa penyimpangan pada kategori minor terdapat

Tabel 1. Hasil Penilaian Penerapan Good Manufacturing Practices di UD Sumber Makmur

No	Aspek Penilaian	Jumlah Penyimpangan			
		Minor	Mayor	Serius	Kritis
1.	Lokasi dan Lingkungan Produksi	0	0	0	0
2.	Bangunan dan Fasilitas	0	0	1	0
3.	Peralatan Produksi	0	0	0	0
4.	Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air	0	0	0	0
5.	Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	0	1	1	0
6.	Kesehatan dan higiene Karyawan	0	0	1	0
7.	Pemilihan dan Program Higiene dan Sanitasi	0	1	0	0
8.	Penyimpanan	0	0	0	0
9.	Pengendalian Proses	0	0	0	0
10.	Pelabelan Pangan	0	0	0	1
11.	Pengawasan oleh Penanggung Jawab	0	0	0	0
12.	Penarikan Produk	0	0	0	0
13.	Pencatatan dan Dokumentasi	1	0	0	0
14.	Pemilihan Karyawan	0	0	0	0
Total Penyimpangan		1	2	3	1

Tabel 2. penilaian mutu sarana pengolahan di UD Sumber Makmur

Level	Jumlah Penyimpangan				Frekuensi Audit Internal	Nilai
	Minor	Mayor	Serius	Kritis		
Level I	1	1	0	0	1 kali/ 2 bulan	Baik Sekali
Level II	1	2-3	0	0	1 kali/ 1 bulan	Baik
Level III	NA*	≥ 4	1-4	0	1 kali/2 minggu	Cukup
Level IV	NA	NA	≥ 5	≥ 1	Setiap Hari	Kurang

Sumber: Badan Pengawasan Obat dan Makanan Tahun 2012

1 penyimpangan, kategori mayor terdapat 2 penyimpangan, kategori serius terdapat 3 penyimpangan, dan pada kategori kritis 1 penyimpangan. Selanjutnya dilakukan penilaian terhadap mutu sarana pengolahan pangan, didapatkan dengan membandingkan jumlah penyimpangan dengan penilaian mutu sarana pengolahan. Penilaian mutu sarana pengolahan dapat dilihat pada Tabel 2.

Hasil penilaian mutu sarana pengolahan pangan UD Sumber Makmur masuk dalam kategori Level IV. Hasil tersebut diperoleh dari total penyimpangan atau ketidaksesuaian yang terjadi di produksi tahu UD Sumber Makmur. Penilaian penerapan Good Manufacturing Practices UD Sumber Makmur masuk dalam kategori kurang dan perlu dilakukakan frekuensi audit internal setiap hari.

Hasil ketidaksesuaian yang sudah teridentifikasi dan diberikan rekomendasi tindakan perbaikan, sehingga untuk kedepannya UD Sumber Makmur dapat menata ulang dan memperbaiki semua kekurangan yang ada. Perbaikan dapat dilakukan secara bertahap sampai kondisi di UD Sumber Makmur masuk dalam kategori Level IV. Kategori Level IV menunjukkan IRTP harus melakukan audit internal dengan ferkuensi setiap hari. Tujuan dari penerapan Good Manufacturing Practices untuk UD Sumber Makmur yaitu menjadikan kualitas produk aman dan layak dikonsumsi oleh konsumen, serta aman menurut BPOM. Batas waktu penyelesaian tindakan perbaikan serta usulan tindakan perbaikan yang sudah direkomendasikan oleh pakar menjadi acuan pemilik UD Sumber Makmur untuk memperbaiki ketidaksesuaian yang ada. Hal ini memudahkan dalam mengurus sertifikat GMP (Good Manufacturing Practices) pada UD Sumber Makmur.

SIMPULAN DAN REKOMENDASI

Kesimpulan :

- a. Hasil evaluasi sarana produksi pangan industri tahu di UD Sumber Makmur yang mengacu pada Good Manufacturing Practices (GMP) dapat disimpulkan sebagai berikut :
- b. Penilaian yang telah dilakukan didapatkan dengan membandingkan kondisi perusahaan dengan standar Badan Pengawas Obat dan Makanan 2012, yaitu untuk kategori minor sebanyak 1 penyimpangan, kategori mayor 2 penyimpangan, kategori serius 3 penyimpangan, dan untuk kategori kritis 1 penyimpangan.

Berdasarkan hasil evaluasi yang mengacu pada GMP jumlah ketidaksesuaian yang ada pada UD Sumber Makmur, dapat ditentukan hasil penilaian mutu sarana pengolahan pangan di UD Sumber Makmur masuk dalam kategori IV yaitu Kurang.

Saran :

- a. Perbaikan mutu di UD Sumber Makmur dapat dilakukan oleh pemilik atau penanggung jawab dengan melakukan tindakan-tindakan koreksi yang sudah dilakukan, yaitu:
- b. Perbaikan fasilitas di ruang produksi.
- c. Pembuatan program higienie dan sanitasi pada fasilitas pencucian bahan dan peralatan yang dilengkapi dengan monitoring secara berkala.
- d. Pelatihan karyawan tentang SOP masuk ruang proses pengolahan dan monitoring pada saat proses produksi.
- e. Pemberian label pada fasilitas sanitasi hygiene karyawan dan monitoring kese-diannya secara berkala.

Pencatatan data supliyer bahan baku dan penerimaan bahan baku disimpan selama 2 kali umur simpan produk yang disesuaikan dengan kode produksi oleh perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Widaningrum, Ida. (2015) Teknologi Pembuatan Tahu Yang Ramah Lingkungan (Bebas Limbah). Fakultas Teknik. Universitas Muhammadiyah Ponorogo. Jurnal Dedikasi ISSN 1693-3214 vol. 02.
- Anggraini, Triesty dan Ririh Yudhastuti. (2014) Penerapan Good Manufacturing Practices pada Industri Rumah Tangga Kerupuk Teripang di Sukolilo Surabaya. Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga. Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 7, No. 2 Januari 2014: 148-158.
- 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.