

**Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) pada UKM di Desa Jennetalassa Kabupaten Gowa**

Implementation of good manufacturing practices (GMP) and sanitation standard operating procedures (SSOP) in UKM in jennetalassa village, Gowa regency

**Ernawati Jassin<sup>1\*</sup>, Andi Ridwan Makkulawu<sup>1</sup>, Ilham Ahmad<sup>1</sup>, dan Imran Muchtar<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Agroindustri, Jurusan TPHP

Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene dan Kepulauan,

Jl. Poros Makassar Pare-pare Km. 83, Mandalle, Kabupaten Pangkep, 90655

\*Correspondence author : ernawatijassin@gmail.com

**ABSTRAK**

*Untuk menghasilkan produk pangan yang aman, maka dalam proses pengolahan pangan diperlukan penjaminan mutu dan keamanan pangan dengan pendekatan sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). Di dalam HACCP, ada 2 (dua) program prasyarat yang harus dipenuhi meliputi Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP). Sistem HACCP ini diterapkan selama produksi mulai dari proses pertama hingga sampai ke konsumen (Fardiaz, 1996). Program Pengabdian masyarakat ini diharapkan akan memberikan luaran sistem Good Manufacturing Practice (GMP) dan Standard Sanitation Operational Prosedur (SSOP) pada UKM di Desa Jenetallasa adalah suatu prosedur standard operasi sanitasi yang harus dipenuhi oleh produsen untuk mencegah terjadinya kontaminasi terhadap bahan pangan. Tujuan pelaksanaan pengabdian ini adalah untuk menerapkan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Prosedur (SSOP) pada tahapan proses produksi. Metode yang digunakan adalah (1) Pendampingan teori yaitu tim pengabdian masyarakat memberikan materi terkait dengan teknik penerapan GMP dan SSOP. (2) Pendampingan praktek yaitu pelaksanaan pendampingan praktek lapangan di lokasi yang dilakukan secara langsung oleh tim pengabdian masyarakat kepada UKM sebanyak 20-an orang tentang teknik penerapan GMP dan SSOP. Hasil pelaksanaan kegiatan ini menunjukkan bahwa mitra UKM mendapatkan pengetahuan tentang penerapan GMP dan SSOP pada proses pengolahan produk dan mendapatkan keterampilan tentang penerapan GMP dan SSOP pada unit pengolahannya.*

*Kata Kunci : GMP, SSOP, Olahan ikan*

**ABSTRACT**

*To produce safe food products, food processing requires quality assurance and food safety with a Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) system approach. In HACCP, there are 2 (two) prerequisite programs that must be met including Good Manufacturing Practices (GMP) and Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP). This HACCP system is applied during production from the first process to the consumer (Fardiaz, 1996). This community service program is expected to provide the output of the Good Manufacturing Practice (GMP) system and Standard Sanitation Operational Procedure (SSOP) for UKM in Jenetallasa Village, a standard operating procedure for sanitation that must be met by*

*producers to prevent contamination of food ingredients. The purpose of this service is to apply Good Manufacturing Practices (GMP) and Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) at the stages of the production process. The method used is (1) theoretical assistance, namely the community service team provides material related to the application of GMP and SSOP techniques. (2) Practical assistance, namely the implementation of field practice assistance at the location which is carried out directly by the community service team to UKM as many as 20 people on the technique of applying GMP and SSOP. The results of this activity show that UKM partners gain knowledge about the application of GMP and SSOP in the product processing process and gain skills on the application of GMP and SSOP in their processing units.*

*Keywords: GMP, SSOP, Processed fish*

## **PENDAHULUAN**

Untuk menghasilkan produk pangan yang aman, maka dalam proses pengolahan pangan diperlukan penjaminan mutu dan keamanan pangan dengan pendekatan sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Di dalam HACCP, ada 2 (dua) program prasyarat yang harus dipenuhi meliputi *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP). Sistem HACCP ini diterapkan selama produksi mulai dari proses pertama hingga sampai ke konsumen (Fardiaz, 1996).

GMP merupakan suatu pedoman atau prosedur yang menjelaskan bagaimana memproduksi makanan agar aman, bermutu dan layak dikonsumsi. Bisa dikatakan GMP ini merupakan tata cara untuk mengontrol kualitas produksi makanan yang dihasilkan yang dipakai dari suatu perusahaan. Sebuah perusahaan yang memproduksi makanan/produk olahan umumnya harus memenuhi standar *Good Manufacturing Practices* (GMP) ini jika ingin produknya semakin berkembang dan dipercaya oleh masyarakat maupun distributor.

*Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) adalah pedoman persyaratan sanitasi unit pengolahan ikan. Sanitasi dan *hygiene* adalah salah satu syarat yang harus dipenuhi oleh suatu perusahaan (FDA, 2019). Pengolahan hasil perikanan merupakan salah satu kegiatan untuk meningkatkan nilai tambah, memperpanjang masa simpan, serta memperluas jangkauan pemasaran. Prinsip

pengolahan ikan pada dasarnya bertujuan melindungi ikan dari pembusukan dan kerusakan, selain itu untuk memperpanjang daya awet dan mendiversifikasikan produk olahan hasil perikanan (Sutriyati et al., 2004).

Desa Jenetallasa merupakan salah satu desa pesisir di Kecamatan Pallangga, Kabupaten Gowa. Visi Desa Jenetallasa "Mewujudkan Desa Jenetallasa yang adil, makmur, sejahtera melalui peningkatan kualitas sumber daya manusia yang maju, aman, dan agamis," Untuk mewujudkan visi tersebut maka pemerintah kabupaten Gowa bekerjasama dengan Politani Pangkep melakukan pengabdian masyarakat pada UKM pengolahan ikan.

Hasil identifikasi permasalahan pada mitra UKM pengolahan ikan atau kelompok sasaran pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menunjukkan bahwa mitra UKM pengolahan ikan yang ada di Desa Jenetallasa saat ini belum menerapkan sistem GMP dan SSOP pada proses produksi yang dilakukan, sehingga berdampak pada mutu produk dan terbatasnya pemasaran produk.

Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan penerapan GMP dan SSOP pada mitra UKM dengan memberikan materi teori dan praktek serta melakukan pendampingan dalam penyusunan GMP dan SSOP. Program Pengabdian masyarakat ini diharapkan akan memberikan luaran sistem GMP dan SSOP pada UKM pengolahan ikan di desa Jenetallasa sebagai desa mandiri yang berbasis wisata bahari dan kuliner dengan memanfaatkan sumberdaya pesisir, tambak dan potensi kelembagaan yang ada di Desa Jenetallasa.

## **METODE**

### **Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Jenetallasa Kabupaten Gowa pada tanggal 8 dan 9 Agustus 2022.

### **Mitra atau Kelompok Sasaran**

Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan mitra UKM pengolahan ikan yang ada di Desa Jenetallasa Kabupaten Gowa.

### **Tahap Pelaksanaan**

Untuk mengatasi permasalahan terhadap penerapan GMP dan SSOP, maka kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat dijadikan sebagai solusi untuk memecahkan permasalahan tersebut dengan metode pelatihan dan pendampingan. Secara umum kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan dua metode, yaitu teori dan praktek lapangan. Kegiatan ini dilaksanakan dalam 2 (dua) tahap kegiatan yaitu;

1. Pendampingan teori

Tim pengabdian masyarakat memberikan materi terkait dengan teknik penerapan GMP dan SSOP. Kegiatan ini dilaksanakan secara tatap muka, presentasi dengan bantuan LCD, sesi tanya jawab dan diskusi seputaran materi yang dijelaskan.

2. Pendampingan Praktek

Pelaksanaan pendampingan praktek lapangan di lokasi yang disediakan oleh mitra UKM dilakukan secara langsung oleh tim pengabdian masyarakat kepada kelompok UKM sebanyak 20-an orang tentang teknik penerapan GMP dan SSOP, sampai pada tahap produksi. Pada bagian akhir praktek lapangan dilakukan evaluasi program berkelanjutan.

**Partisipasi Mitra Pelaksanaan**

Partisipasi mitra dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah yaitu: 1) Mitra dalam hal ini UKM mempersiapkan tempat/lahan atau peralatan lainnya yang dibutuhkan untuk kegiatan pembimbingan secara teori maupun kegiatan pelatihan dalam bentuk praktek lapangan secara langsung terkait dengan penerapan GMP dan SSOP. 2) Membantu menentukan peserta (mitra UKM) kegiatan pelatihan pengabdian kepada masyarakat; 3) Menjadi penghubung untuk menjaring konsumen yang membutuhkan penerapan GMP dan SSOP kegiatan pengabdian ini. 4) Membantu memfasilitasi kegiatan secara teori dan praktek terkait pelatihan dan penerapan GMP dan SOOP; 5) Terlibat secara keseluruhan dalam program PKM antara lain perumusan masalah, perencanaan program, penjadwalan kegiatan, pelaksanaan program hingga tahap evaluasi kegiatan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan ini dilaksanakan dalam 2 (dua) tahap kegiatan yaitu; 1) Pendampingan teori, dimana tim pengabdian masyarakat memberikan materi terkait dengan teknik penerapan GMP dan SSOP. Kegiatan ini dilaksanakan secara tatap muka, presentasi dengan bantuan LCD, sesi tanya jawab dan diskusi seputaran materi yang dijelaskan; 2) Pendampingan praktek, dilaksanakan di lokasi yang disediakan oleh mitra UKM dilakukan secara langsung oleh tim pengabdian masyarakat kepada kelompok UKM sebanyak 20-an orang tentang teknik penerapan GMP dan SSOP, sampai pada tahap produksi. Pada bagian akhir praktek lapangan dilakukan evaluasi program berkelanjutan. Solusi dan luaran pengabdian dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Solusi dan target luaran kegiatan pengabdian masyarakat

Permasalahan Mitra	Solusi	Luaran
Mitra belum menerapkan GMP pada usahanya	Menyusun dokumen GMP pada mitra	Dokumen GMP
Mitra belum menerapkan SSOP pada usahanya	Menyusun dokumen SSOP pada mitra	Dokumen SSOP

**Kegiatan Pertama** yang dilakukan adalah pelatihan penerapan GMP dan SSOP pada mitra dengan melakukan memberikan materi teori dan praktek. Setelah dilakukan pelatihan selanjutnya dievaluasi dengan memberikan ujian secara lisan kepada mitra, dan hasilnya adalah mitra telah mengerti dan paham terkait dengan peneraparan GMP dan SSOP. Adapun dokumentasi kegiatan pelatihan kegiatan dapat dilihat pada gambar 1.

## Prosiding Semnas Politani Pangkep Vol 3 (2022)

### “Multifunctional Agriculture for Food, Renewable Energy, Water, and Air Security”



Gambar 1. Kegiatan pelatihan pada mitra

**Kegiatan Kedua** yang dilakukan adalah pendampingan dalam penyusunan GMP dan SSOP. Hasil dari kegiatan ini adalah mitra telah mampu membuat dokumen GMP dan SSOP yang meliputi :

1. Bagunan dimana semua bangunan di UKM dapat dibersihkan dengan mudah. Untuk mendukung persyaratan sanitasi standar, dinding ruang produksi harus terbuat dari bahan kedap air, permukaan rata, halus, tidak licin, tidak retak, mudah dibersihkan, serta berwarna terang dan cerah (Hafina, A., Sipahutar, Y. H., & Siregar, A. N., 2021).
2. Transportasi Selama proses transportasi, alat yang digunakan untuk mengangkat telah sesuai dengan produk akhir dan dapat mencegah kontaminasi dan kerusakan.
3. Peralatan Peralatan yang digunakan seperti alat-alat untuk pengolahan terbuat dari stainless steel dan bahan yang mudah dibersihkan.
4. Sistem saluran pembuangan dan penanganan air serta limbah yang baik.
5. Keterangan produk Semua produk telah diberi keterangan tentang produk sehingga dapat menjamin keamanan produk saat dikonsumsi serta memberikan informasi kepada konsumen tentang cara penyimpanan dan pengolahan produk yang benar dan aman.

6. Pengendalian proses Pengendalian proses berjalan cukup baik, pemantauan terhadap bahan-bahan, suhu pengolahan dan penggunaan alat dilakukan cukup baik.
7. Pemeliharaan sarana pengolahan dan kegiatan sanitasi Pemeliharaan sarana pengolahan dilakukan sebelum dan setelah proses berlangsung, baik dari alat yang digunakan dan ruang proses yang dipakai.
8. Karyawan Pelatihan terhadap karyawan masih kurang sehingga masih terjadi *human error* saat proses berlangsung yang dapat membuat mutu produk menurun.
9. Pengemas Bahan pengemas yang digunakan telah diuji keamanannya, sehingga tidak bereaksi dengan produk yang telah dibuat.
10. Pelabelan Pelabelan pada produk sudah sesuai dengan ketentuan dimana keterangan produk dimuat pada label sehingga dapat diketahui oleh konsumen.
11. Penyimpanan Perlakuan penyimpanan antara bahan mentah dengan produk sudah dipisah dengan penanganan yang cukup baik, sehingga dapat dicegah terjadinya kontaminasi silang.
12. Tata letak dan fasilitas sudah cukup mendukung proses produksi.

Penerapan GMP dan SSOP pada mitra telah dilakukan dan dibuat dalam bentuk dokumen pada mitra dan dokumen tersebut sebagai bahan acuan bagi mitra dalam menerapkan GMP dan SSOP.

Tabel 2. Dokumen dan rekaman pada penerapan sistem HACCP di UKM

Dokumen		Rekaman	
Contoh	Deskripsi	Contoh	Deskripsi
Manual HACCP	Deskripsi kebijakan dan strategi pimpinan perusahaan pada penerapan HACCP	Data hasil identifikasi bahaya	Formulir yang telah berisi daftar potensi bahaya dan tindakan pencegahannya
Prosedur Pengendalian Proses	Berisi langkah-langkah pengendalian proses termasuk di dalamnya pengendalian CCP	Catatan suhu penyangraian dan suhu pemasakan	Formulir pencatatan/pendataan suhu penyangraian dan pemasakan yang telah berisi dan diotorisasi
Prosedur Tindakan Koreksi	Berisi tahap-tahap yang dilalui apabila	Rekaman langkah tindakan koreksi	Bukti tindakan koreksi yang telah dilakukan

## Prosiding Semnas Politani Pangkep Vol 3 (2022)

### “Multifunctional Agriculture for Food, Renewable Energy, Water, and Air Security”

	terjadi penyimpangan proses produksi		
Prosedur Internal Audit	Berisi proses verifikasi sistem HACCP melalui pemeriksaan internal yang sistematis	Jadwal rencana audit internal	Formulir jadwal yang telah diisi dan diotorisasi
Prosedur Pengendalian Dokumen	Berisi petunjuk pengolahan dan pengendalian dokumen	Bukti permintaan perubahan dokumen	Formulir permintaan perubahan dokumen yang telah diisi

## SIMPULAN

Program pengabdian yang dilakukan pada mitra UKM di desa Jennetallasa Kabupaten Gowa memberikan pemahaman dan keterampilan kepada mitra dalam menerapkan dan menyusun dokumen GMP dan SSOP.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Politeknik Pertanian Negeri Pangkep yang telah membiayai pengabdian ini melalui pendanaan Dana PNPB 2022.

## DAFTAR PUSTAKA

- Food and Drug Administration [FDA]. (2019). Fish and Fishery Product Hazard and Control Guidance. Florida Sea Grant IFAS - Extension Bookstore University of Florida P.O. Box 110011 32611-0011 (800) 226-1764 (fourth edi). Florida Sea Grant: Department Of Health and Human Services, Public Health Service, Food and Drug Administration, Center For Food Safety and Applied Nutrition, Office Of Food Safety.
- Hafina, A., Sipahutar, Y. H., & Siregar, A. N. (2021). Penerapan GMP dan SSOP pada pengolahan udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) kupas mentah beku Peeled Deveined (PD). Jurnal Aurelia, 2(3457), 117-131.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan [KKP]. (2019). Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan (Nomor 17/PERMENKP/2019). KKP.

## **Prosiding Semnas Politani Pangkep Vol 3 (2022)**

### ***“Multifunctional Agriculture for Food, Renewable Energy, Water, and Air Security”***

Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan [PSMKHP]. (2014). Petunjuk Teknis Inspeksi Cara Penanganan Ikan yang Baik (CPIB) Berdasarkan Konsepsi HACCP pada Unit Pengumpul/Supplier. Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan. Jakarta.

Sutriyati, Badraningsih, & Prihastuti, E. (2004). Teknik pengolahan ikan laut. Inotek, 8(2), 175-182.