

PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES PADA USAHA LOMPONG SAGU DI KABUPATEN ACEH SINGKIL

IMPLEMENTATION OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES IN LOMPONG SAGO BUSINESS IN ACEH SINGKIL REGENCY

Zardi Rahman¹, Maya Indra Rasyid

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar

ABSTRACT

Lompong sago cake is one of the typical cakes in the Aceh Singkil area which is rarely found, This cake is made from the basic ingredients of sago flour, This cake is made by roasting over coals so that it has a distinctive aroma left over from roasting, one of the producers of lompong sago cakes in the Aceh Singkil area is Wanhar Lingga Enterprises. The purpose of this research activity is to find out whether or not there is GMP implementation in the production process of lompong sago cakes at the Wanhar Lingga Business, Tanah Bara Village, Gunung Meriah District, Aceh Singkil District, Aceh Province. This research uses field study methods and interviews with Wanhar Lingga business owners to find out the problems that exist. The problem solving method is done by making a questionnaire to the business owner The purpose of implementing Good Manufacturing Practices (GMP) is to improve product quality and employee hygiene when processing products at home businesses and safe for consumption by consumers. Aspects that are considered by consumers to be unfavorable really need to be observed and need to be improved, namely production room facilities, finished product storage, employee hygiene in producing products in the home industry and aspects of product design and packaging to attract consumers' attention.

Keywords: lompong sago, Aceh Singkil, GMP

INTISARI

Kue lompong sago merupakan salah satu kue khas di daerah Aceh Singkil yang sudah jarang ditemukan keberadaanya. Kue ini terbuat dari bahan dasar tepung sago, kue ini dibuat dengan cara dipanggang diatas bara sehingga memiliki aroma khas sisa pemanggangan, salah satu produsen kue lompong sago di daerah Aceh Singkil adalah Usaha Wanhar Lingga. Tujuan dilakukan kegiatan penelitian ini adalah untuk mengetahui ada atau tidak adanya penerapan GMP pada proses produksi kue lompong sago di Usaha Wanhar Lingga, Desa Tanah Bara, Kecamatan Gunung Meriah, Kabupaten Aceh Singkil, Provinsi Aceh. Penelitian ini menggunakan metode studi lapangan dan wawancara kepada pemilik Usaha Wanhar Lingga untuk mengetahui permasalahan yang ada. Metode pemecahan masalah dilakukan dengan cara membuat koesioner kepada pemilik usaha. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) tujuannya adalah untuk meningkatkan kualitas produk dan kehygeinisan para karyawan pada saat memproses produk pada usaha rumahan dan aman dikonsumsi oleh konsumen. Aspek yang dinilai oleh konsumen kurang baik sangat perlu untuk diamati dan perlu diperbaiki yaitu fasilitas ruang produksi, tempat penyimpanan produk sudah jadi, kehygeinisan karyawan dalam memproduksi produk yang ada di Industri rumahan dan aspek desain produk dan pengemasan untuk menarik perhatian konsumen.

Kata kunci: lompong sago, Aceh Singkil, GMP

¹ Correspondence author: email : zardir120@gmail.com

PENDAHULUAN

Lompong sagu merupakan warisan kuliner tradisional yang sangat melegenda bagi masyarakat Singkil (Aceh Singkil dan Kota Subulussalam). Makanan tersebut sangat populer pada era 1950-1970, pada saat ini lompong sagu memang tidak banyak lagi orang yang membuat dan menjualnya khususnya di Aceh, namun pangan ini masih bisa dijumpai di kabupaten Aceh Singkil dan Kota Subulussalam meski penjualnya hanya tinggal beberapa orang saja dan hampir susah untuk didapatkan karna hanya terdapat di tempat tertentu.

Tanaman sagu (*Metroxylon sp.*) merupakan salah satu tanaman penghasil karbohidrat yang sangat potensial dalam mendukung program peningkatan ketahanan pangan nasional, berdasarkan kandungan zat yang terdapat dalam sagu, maka tidak bisa dipungkiri bahwa sagu memiliki peran dalam kehidupan manusia. Hal ini dapat menjadi alasan mengapa sagu perlu untuk dikelola dan dikembangkan guna memenuhi kebutuhan dan menjadi sumber pendapatan. Kandungan zat yang terdapat dalam sagu yaitu 94 gram karbohidrat, memiliki 355 kalori untuk setiap 100 gramnya, 0,2 gram protein, 0,5 gram serat, 10 mg kalsium, 1,2 mg besi, lemak, karoten, serta asam askorbat dalam jumlah yang kecil. Jadi mengkonsumsi sagu dapat membuat tubuh menjadi seimbang Sagu dapat tumbuh dan beradaptasi pada lahan marginal seperti tanah gambut, tanah masam, air payau, dan area yang kandungan airnya banyak yang tidak memungkinkan tanaman lain dapat tumbuh ((Ashari et al., 2022)

GMP adalah suatu pedoman cara memproduksi pangan yang baik dengan tujuan agar produsen menghasilkan produk yang bermutu sesuai tuntutan konsumen, yang berarti produk tersebut terjamin mutunya dan aman dikonsumsi. Ruang lingkup kegiatan GMP meliputi: lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi,

mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk dan pelaksanaan pedoman (Yeni et al., 2022). *Good Manufacturing Practices* (GMP) dapat diartikan sebagai cara produksi yang baik, merupakan konsep manajemen yang mendasari ISO 22000. GMP dan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) diterapkan lebih dahulu oleh industri pada produk-produk yang memiliki risiko sedang hingga tinggi mulai produk obat-obatan, produk makanan, produk kosmetik dan semua industri yang terkait dengan proses produksi tersebut. Sistem GMP juga memastikan konsistensi standar kualitas produk yang dihasilkan. Di Indonesia, pengembangan GMP mengacu pada BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan). GMP biasanya dijadikan sebagai persyaratan minimum bagi sebuah industri untuk beroperasi, sebelum berlanjut ke HACCP dan ISO (Fitriana & Kurniawan, 2020).

Usaha Wanhar Lingga merupakan salah satu rumah produksi yang telah mempunyai sertifikat pangan dan izin terkait pangan. Lompong sagu yang diolah dari bahan baku tepung sagu dan ditambahkan pisang, gula, garam, dan air gula aren. Lompong sagu yang diproduksi oleh usaha Wanhar Lingga dijual ditempat produksi langsung dan di jual keliling menggunakan gerobak dengan becak, untuk memenuhi persyaratan dan keinginan konsumen serta kualitas produk yang terbaik maka dari itu sangat diperlukan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang baik pada usaha lompong sagu Wanhar Lingga.

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui sejauh mana penerapan GMP yang telah diterapkan oleh usaha lompong sagu di Aceh singkil yaitu usaha Wanhar Lingga, sehingga dapat diambil tindakan pengendalian

atau koreksi apabila jika belum memenuhi standar yang telah ditetapkan serta dapat memberikan rekomendasi sesuai dengan penerapan GMP.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam mengamati permasalahan yang ada yaitu dengan metode survei langsung ke lapangan berupa observasi keadaan tempat produksi usaha yang ada di Aceh Singkil yaitu usaha lompong sagu Wanhar Lingga.

Tempat dan Waktu

Penelitian ini telah dilaksanakan di Usaha lompong sagu milik Wanhar Lingga, Desa Tanah Bara, Kec.Gunung Meriah, Kab.Aceh Singkil Penelitian ini dimulai pada bulan 10 november 2022 sampai dengan 25 November 2022.

Jenis Sumber Data

Pada penelitian ini ada dua jenis sumber data yaitu data primer dan sekunder. Data Primer yaitu data yang diperoleh dengan mewawancarai pemilik usaha dengan menggunakan kuisioner. Data sekunder yaitu data yang sudah diperoleh atau didapatkan disuatu pemerintahan dan juga terdapat di buku-buku dan media jaringan online pada saat ini yang berhubungan dengan penelitian.

Jenis Penelitian

Jenis data yang digunakan pada penelitian ini menggunakan data primer. Data primer merupakan data yang diperoleh langsung dari produsennya dan sumber tersebut dicatat dan diamati pada saat proses produksi kue lompong sagu berlanjut.

Tahap Penelitian

Tahap penelitian penerapan sistem GMP pada usaha lompong sagu wanhar Lingga adalah sebagai berikut:

- 1) Observasi dilakukan pada usaha lompong sagu Wanhar Lingga untuk melihat proses pengolahan, peralatan yang digunakan, sanitasi bangunan dan *hygien* karyawan.
- 2) Wawancara ditujukan kepada responden untuk mendapatkan informasi tentang kegiatan selama proses pengolahan lompong sagu. Responden yang di wawancarai yaitu pemilik usaha lompong sagu dan para karyawannya.
- 3) Penulisan data meliputi pengumpulan data melalui intansi terkait pengolahan lompong sagu, melalui buku dan jurnal terkait hasil penelitian terdahulu yang mendukung hasil penelitian peneliti.

Aktivitas Pengumpulan Data Dalam Penelitian Dokumentasi

Dokumentasi diambil saat pengolahan proses pengadonan bahan menjadi lompong sagu, dokumentasi karyawan pada saat pengolahan lompong sagu berlanjut dan dokumentasi produk yang telah dikemas dan siap untuk dipanggang selanjutnya dipasarkan. Peneliti langsung melihat kondisi proses pengolahan produk lompong sagu pada proses pengolahan tersebut berlangsung dan banyak yang harus diperhatikan supaya penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) berjalan maksimal sesuai yang dibutuhkan. Dalam melakukan penelitian responden dan sampel diambil secara langsung dengan cara mewawancarai produsen dengan jenis-jenis wawancaranya berupa pertanyaan-pertanyaan yang sesuai dengan persyaratan penelitian.

Teknik Analisis

Teknik yang dilakukan pada saat penganalisan di lapangan. Dalam setiap tahapan

proses penyusunan dokumen GMP (*Good Manufacturing Practices*) dilakukan kegiatan penganalisa dalam pendampingan ini dilakukan secara langsung data amatan dengan literatur yang didapatkan.

Aktivitas Analisis

Aktivitas analisa, dimulai dari amatan hasil produksi dan pembahasan GMP sebagai dasar usulan melakukan pembahasan dokumen. Setelah dokumen disusun, dilanjutkan dengan penyusunan kertas kerja yang akan membantu Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di lapangan (Agustin, 2020).

Pengambilan Sampel

Pada penelitian ini data dapat diambil di salah satu usaha lompong sagu yang ada di Aceh Singkil yaitu Usaha Wanhar Lingga, data dikumpulkan dengan cara wawancara dengan pemilik Industri, wawancara dilakukan bertujuan untuk mengetahui bagaimana kualitas produk kue lompong sagu yang ada pada usaha Wanhar Lingga tersebut, untuk menerapkan *Good Manufacturing Practices* dan kehygenisan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Good manufacturing practices (GMP)

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan tujuan untuk memenuhi persyaratan - persyaratan produsen dengan memproduksi produk pangan untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan aman dikonsumsi oleh konsumen. Industri sangat mementingkan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) untuk menentukan kualitas dan keamanan produk pangan. GMP adalah teknik pembuatan yang mengutamakan keamanan pangan, seperti mencegah cemaran biologis, kimia, dan lain-lain pada pangan olahan, memberantas atau menghambat kelangsungan

hidup atau keberadaan bakteri patogen dan mengelola proses produksi. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 menyatakan bahwa GMP harus di patuhi. Aturan ini mengatur tentang pembuatan makanan berkualitas untuk perusahaan dalam negeri (CPBB-IRT). Peraturan CPBB-IRT mengatur beberapa syarat yang harus dipenuhi sebelum pangan dapat diolah menjadi produk jadi, antara lain lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan peralatan produksi, fasilitas penyediaan air atau air bersih, fasilitas dan kegiatan kebersihan dan sanitasi, kesehatan karyawan dan kebersihan, penyimpanan, kontrol proses, pelabelan, kontrol yang bertanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan.

a. Penyediaan dan Pemeliharaan Fasilitas

Menurut pedoman GPM Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 beberapa aspek sarana fasilitas sanitasi yang harus diamati ialah sarana penyediaan air, sarana toilet, sarana hygiene karyawan dan pembuangan limbah. Sarana penyedia air di industri rumah tangga tersebut yaitu menggunakan air bersih, air tersebut dapat digunakan untuk pembersihan alat yang digunakan untuk pembuatan lompong sagu dan juga dapat digunakan ke hal lain yang diperlukan. Sarana toilet terletak di ruangan yang berjarak sekitaran kurang lebih 6 meter dari ruang proses, jumlah toilet yang terdapat di industri rumah tangga tersebut terdapat 1 toilet saja. Sarana hygiene karyawan diperlukan untuk mencegah kontaminasi terhadap bahan produksi pangan, tempat cuci tangan terletak di tempat sama yang digunakan juga untuk tempat pembersihan peralatan, pada tempat cuci tangan tersebut tersedia sabun cair dan air bersih.



Gambar 1. Pemeliharaan alat dan fasilitas, peralatan sebelum dan sesudah dipergunakan dicuci dan dibersihkan

b. Peralatan pengolahan

Peralatan yang digunakan yaitu bersifat manual, peralatan yang digunakan dalam proses produksi dengan bantuan menggunakan tenaga kerja manusia dan peralatan tersebut juga yang bersifat permukaannya mudah untuk dibersihkan seperti baskom, sendok makan, gunting,

timbangan, pisau katek dan ulekan kayu. Pemeliharaan peralatan yang dilakukan adalah dengan melakukan pembersihan alat-alat setelah proses produksi oleh karyawan dan pemilik usaha juga memantau proses pembersihan peralatan-peralatan sebagai sarana usaha.



Gambar 2. Peralatan – peralatan pengolahan

c. Fasilitas Ruang Produksi

Desain fasilitas ruang produksi lompong sagu masih termasuk dalam kategori yang kurang atau rendah karena ruang untuk

pengolahan lompong sagu tidak tetap karena belum memiliki ruang produksi khusus dan yang membuat aspek tersebut rendah yaitu karena terlalu dekat dengan jalan dan produk tersebut mudah terkontaminasi.



Gambar 3. Ruang pruduksi, pada usaha lompong sagu belum memiliki ruangan khusus

d. Kesehatan dan Heigein Karyawan

Semua karyawan diharuskan mencuci tangan disaat akan melakukan proses pengolahan lompong sagu, menggunakan pakaian yang bersih sarung tangan, penutup kepala, masker, apron dan alat pelindung diri lainnya (Herdhiansyah et al., 2022). Mulut merupakan salah satu tempat bersarangnya bakteri, untuk itu

pada saat poses pengolahan sebaiknya menggunakan masker dan tidak banyak bicara pada saat pengolahan makanan agar tidak ada penyebaran bakteri dari mulut. Namun dalam pelaksanaan pengolahan lompong sagu tenaga pengolahan atau karyawan tidak menggunakan masker dan sering berbicara atau mengobrol pada saat proses pengolahan.



Gambar 4. Karyawan tidak memakai sarung tangan dan masker pada proses pengolahan lompong sagu

e. Pengendalian Proses Produksi

Proses produksi lompong sagu menggunakan bahan tambahan pangan (BTP) berupa gula pasir dan garam untuk penambah rasa pada lompong sagu. Setiap proses produksi

yang dilakukan menggunakan tahapan proses dengan komposisi yang telah ditentukan, kondisi bahan baku dari setiap proses produksi lompong sagu telah dipastikan aman, selanjutnya dilakukan proses pengemasan.



Gambar 5. Bahan tambahan pangan yang digunakan garam, dan gula pasir

f. Penyimpanan

Penyimpanan pada produk lompong sagu ini tidak dilakukan penyimpanan yang lama karena setelah dikemas menggunakan daun pisang dan langsung di pangang, Sebelum diperjual belikan maka akan disusun terlebih dahulu dengan rapi di atas tempat yang sudah disediakan digerobak penjualan.

g. Pengemasan dan Pelebelan

Pengemasan dan pelabelan produk lompong sagu masih tergolong dalam kategori kurang. Lompong sagu dikemas hanya menggunakan kemasan primer saja dengan daun pisang, daun pisang terlebih dahulu dibersihkan dengan cara dilap menggunakan kain yang bersih. Pada produk lompong sagu hanya menggunakan kemasan daun pisang saja karena produk lompong sagu setelah di kemas menggunakan daun pisang dilanjutkan proses pemangangan. Pengemasan menggunakan daun pisang juga bertujuan untuk menambahkan aroma khas dari daun pisang tersebut untuk produk lompong sagu dan juga mengurangi penambahan biaya yang berlebihan. Pada produk lompong sagu tidak menggunakan lebel dikarenakan hanya menggunakan kemasan primer saja pada produk tersebut dan kemasan sekunder hanya menggunakan kantong plastik pada saat ada konsumen yang membeli. Bahan pengemas bahan pangan harus dapat melindungi dan mempertahankan mutu isi produk terhadap bahaya dari luar. Bahan tidak terbuat dari bahan yang dapat larut atau melepaskan senyawa tertentu (Itsna Kurniasari et al., 2022).

KESIMPULAN

Dari hasil pengamatan pada penelitian kali ini bisa disimpulkan bahwa penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) secara

keseluruhan pada usaha lompong sagu masih termasuk dalam kategori kurang, karena masih banyak kekurangan diantaranya belum adanya pelabelan, pengemasan hanya menggunakan daun pisang saja, belum adanya ruangan khusus untuk proses produksi, tidak pernah dilakukannya kegiatan desinfeksi, masih kurangnya tindakan dalam pengendalian hama, serta keliatan dalam penggunaan kemasan, pelabelan dan ruang produksi masih dalam kategori kurang. Sebagai rekomendasi peneliti. Saran yang dianjurkan yaitu tersedianya ruang atau tempat produksi yang khusus dan tidak terlalu terbuka dikarenakan letak lokasi usaha sangat dekat dengan jalan agar proses produksi tidak mudah tercemar oleh hama, adanya kegiatan desinfeksi dan kontrol dari pemilik usaha terhadap karyawan dan juga proses produksi. Dengan adanya dilakukan penerapan atau tindakan mengenai yang telah di sarankan peneliti maka akan adanya peningkatan mutu pada produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti mengucapkan terimakasih kepada Ibu Maya Indra Rasyid selaku dosen pembimbing KA Prodi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian UTU dan juga teman-teman yang membantu penelitian ini hingga selesai.

DAFTAR PUSTAKA

Agustin, M. (2020). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Usaha Pembuatan Bawang Goreng (STUDI KASUS PADA IKM JAKARTA PUSAT). *Jurnal KALIBRASI - Karya Lintas Ilmu Bidang Rekayasa Arsitektur, Sipil, Industri*, 3(1), 37–46. <https://ejournal.borobudur.ac.id/index.php/teknik/article/view/640>

- Ashari, R., Irmayanti, L., Ridha, A., & Wijayanti, Y. (2022). *Pemanfaatan Tanaman Sagu (Metroxylon Sp .) oleh Kelompok Tani Hutan (KTH) Mandiri Sejati sebagai Sumber Ketahanan Pangan di Desa Loleo Kota Tidore Kepulauan*. 14(1), 27–36. <https://doi.org/10.24259/jhm.v14i1.21812>
- Fitriana, R., & Kurniawan, W. (2020). Pengendalian Kualitas Pangan Dengan Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Proses Produksi Dodol Betawi (Studi Kasus Ukm Mc). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(1), 110–127. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.1.110>
- Herdhiansyah, D., dan Asriani, T., Hijau Bumi Tridharma, K., Kambu, K., Kendari, K., & Tenggara, S. (2022). Penerapan Sistem GMP (Good Manufacturing Practices) pada Usaha Mikro Tahu Tempe Benjo di Desa Lambusa Kabupaten Konawe Selatan Application of the GMP (Good Manufacturing Practices) System in the Benjo Tempe Tofu Micro Business in Lambusa Village South Konawe Regency. *Warta IHP/Journal of Agro-Based Industry*, 39(1), 9–15.
- Itsna Kurniasari, N., Oktavia Nur Yudiastuti, S., Jadi Rezeqi, R., Studi Teknologi Rekayasa Pangan, P., Negeri Jember, P., & Buana Citra Sentosa, C. (2022). Analisis Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) di CV. Buana Citra Sentosa, Yogyakarta (The Implementation Analysis of Good Manufacturing Practice (GMP) in CV. Buana Citra Sentosa, Yogyakarta). *JOFE: Journal of Food Engineering | E-ISSN*, 1(3), 130–139.
- Yeni, M., Suryani, E., Yanti, I. D., & Susanti, S. (2022). Sosialisasi Keamanan Pangan Untuk UKM Pangan Industri Rumah Tangga Centra Kuliner Di Kabupaten Aceh Besar. *Empowerment: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 387–396. <https://doi.org/10.55983/empjcs.v1i3.161>