

**PELATIHAN PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICE* (GMP)
PROSES PRODUKSI SELAI PISANG DI DESA BULOTALANGI
KECAMATAN BULOTALANGI TIMUR**

Rahmiyati Kasim^{1*}, Sakinah Ahyani Dahlan¹

¹Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

*Email korespondensi: rahmiyatikasim@ung.ac.id

Asal: Indonesia

ABSTRAK

Ibu-ibu rumah tangga sering kali menjadi penggerak utama dalam memproduksi dan mengolah makanan di rumah. Oleh karena itu, penting bagi mereka untuk memahami prinsip-prinsip GMP agar dapat menerapkan standar kebersihan dan keamanan pangan yang tinggi dalam proses produksi makanan sehari-hari. Metode pelatihan disajikan dengan metode ceramah, tanya jawab dan diskusi. Dalam pelatihan ini, peserta pelatihan dibekali dengan pengetahuan tentang berbagai aspek penting, mulai dari pemilihan bahan baku yang berkualitas, proses pengolahan yang benar, hingga teknik pengemasan yang tepat, semuanya dengan tujuan untuk menghasilkan produk yang aman, bermutu, dan memenuhi standar keamanan pangan. Potensi bahan baku yang banyak tersedia di Desa bulotalangi, serta didukung dengan sumber daya manusia yang produktif dan memiliki latar belakang Pendidikan yang cukup tinggi sehingga kegiatan pelatihan ini dapat dipahami dan diterapkan serta memotivasi peserta pelatihan untuk membuka usaha industry rumah tangga berbasis pisang yang menerapkan GMP.

Kata Kunci : Pengabdian, *Good Manufacturing Practice* (GMP), pisang, selai

ABSTRACT

Housewives are often the main drivers in producing and processing food at home. Therefore, it is important for them to understand the principles of GMP in order to apply high standards of hygiene and food safety in the daily food production process. The training method is presented using lecture, question and answer and discussion methods. In this training, training participants are equipped with knowledge about various important aspects, ranging from the selection of quality raw materials, the correct processing process, to the right packaging techniques, all with the aim of producing safe, quality products that meet food safety standards. The potential for raw materials is widely available in Bulotalangi Village, and is supported by productive human resources and has a fairly high educational background so that this training activity can be understood and applied and motivates training participants to open a banana-based home industry business that implements GMP.

Keywords: Community Service, *Good Manufacturing Practice* (GMP), banana, jam

PENDAHULUAN

Dalam era globalisasi dan meningkatnya kesadaran konsumen akan pentingnya keamanan pangan, penerapan pangan, kosmetik, farmasi dan peralatan medis untuk meningkatkan mutu hasil produksinya terutama terkait dengan keamanan dan keselamatan konsumen yang mengkonsumsi atau menggunakan produk-produknya. Good Manufacturing Practice (GMP) menjadi sangat krusial. GMP adalah seperangkat pedoman dan prosedur yang dirancang untuk memastikan bahwa produk makanan diproduksi dengan cara yang aman dan higienis mulai dari pengadaan bahan mentah hingga makanan yang siap dikonsumsi, sehingga dapat melindungi kesehatan konsumen (Agustin, 2020; Ud et al., 2021). Penerapan GMP tidak hanya penting bagi industri besar, tetapi juga bagi skala usaha kecil dan menengah, termasuk usaha rumah tangga. Aspek GMP yang perlu diperhatikan dalam penanganan pangan meliputi terdiri dari pekerja, produksi makanan, pemeliharaan, bangunan dan fasilitas, peralatan, dan sanitasi.

Ibu-ibu rumah tangga sering kali menjadi penggerak utama dalam memproduksi dan mengolah makanan di rumah. Oleh karena itu, penting bagi mereka untuk memahami prinsip-prinsip GMP agar dapat menerapkan standar kebersihan dan keamanan pangan yang tinggi dalam proses produksi makanan sehari-hari. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan dasar tentang GMP kepada ibu-ibu rumah tangga, sehingga mereka dapat mengaplikasikannya dalam kehidupan sehari-hari maupun dalam usaha kecil yang mereka jalankan.

Melalui pelatihan ini, diharapkan ibu-ibu rumah tangga dapat meningkatkan kesadaran dan pemahaman mereka tentang pentingnya praktik produksi yang baik, sehingga mampu menghasilkan produk makanan yang aman dan berkualitas tinggi. Selain itu, pelatihan ini juga diharapkan dapat membuka peluang bagi ibu-ibu rumah tangga untuk mengembangkan usaha kecil berbasis pangan dengan menerapkan standar GMP, yang pada akhirnya dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga dan masyarakat sekitar.

METODE

Pemberdayaan masyarakat melalui kegiatan pengabdian ini menggunakan metode metode partisipatif yang berbentuk pendidikan dan pelatihan masyarakat dengan pihak akademisi dan pemerintah desa sebagai fasilitator untuk saling belajar. Pendekatan partisipatif adalah memberdayakan masyarakat agar mampu mendukung Pembangunan sumberdaya manusia secara berkelanjutan (Saragih, 2002 dalam Lay. dkk 2004). Metode pembelajaran yang digunakan pada kegiatan pengabdian ini terdiri dari (1) metode ceramah, (2) metode diskusi, dan (3) tanya jawab (Kasim, , et al., 2023; Kasim, , et al., 2023).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Evaluasi Pelaksanaan Pengabdian

Keberhasilan kegiatan pengabdian ini dievaluasi menggunakan angket atau kuisioner yang dibagikan kepada peserta pelatihan. Hasil kuisioner diperoleh bahwa kegiatan pelatihan ini diikuti oleh ibu-ibu rumah tangga yang 90 % termasuk usia produktif dengan umur sekitar 20-

40 tahun. Tingkat pendidikan peserta pelatihan cukup tinggi umumnya lulusan SMA dan sarjana. Oleh karena itu, materi pelatihan ini mudah dipahami oleh semua peserta pelatihan serta termotivasi untuk membuka usaha pengolahan pangan sesuai dengan GMP. Hasil evaluasi juga diperoleh bahwa jenis komoditi yang paling banyak dibudidayakan oleh masyarakat Desa Bulotalangi yaitu pisang kepok. Potensi bahan baku di Desa Bulotalangi dan didukung dengan latar belakang Pendidikan dan usia produktif peserta pelatihan sehingga memberikan peluang usaha bagi ibu-ibu rumah tangga peserta pelatihan sebagai penggerak utama dalam memproduksi dan mengolah makanan. Oleh karena itu, kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat menjadi pelopor pendirian industri rumah tangga dengan memanfaatkan sumberdaya lokal yang ada seperti pisang kepok di Desa Bulotalangi.

Industri rumah tangga selai pisang adalah salah satu bentuk usaha kecil dan menengah yang memiliki potensi besar di Indonesia. Dengan memanfaatkan sumber daya alam lokal, seperti pisang, industri ini dapat memberikan nilai tambah dan membuka lapangan kerja bagi masyarakat. Selai pisang yang diproduksi secara tradisional memiliki cita rasa yang khas dan dapat menjadi produk unggulan daerah.

Dalam dunia industri pangan, penerapan praktik manufaktur yang baik (GMP) menjadi sangat penting untuk menjaga kualitas dan keamanan produk. Salah satu produk pangan yang membutuhkan perhatian khusus dalam penerapan GMP adalah selai pisang. Proses pembuatannya yang kompleks dan sensitif terhadap kontaminasi mengharuskan produsen

untuk menerapkan GMP secara ketat dan menyeluruh. Dalam presentasi ini, kita akan mengeksplorasi bagaimana GMP dapat diterapkan pada setiap tahap pembuatan selai pisang, mulai dari penyiapan bahan baku hingga pengemasan akhir, untuk memastikan kualitas dan keamanan produk yang terbaik.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan GMP di Desa Bulotalangi

Materi Pelatihan *Good Manufactured Practice (GMP)*

Materi pelatihan *Good Manufactured Practice (GMP)* diawali dengan pemaparan proses pembuatan salah satu produk olahan pisang yaitu selai pisang. Adapun tahapan GMP dan persyaratan masing-masing tahapan disajikan berikut ini (Agustin, 2020; Juliana & W Megasari, 2021; Ud et al., 2021) :

Tahapan Proses Pembuatan selai pisang

1. Persiapan Bahan Baku:

- Pisang yang digunakan harus segar, matang, dan bebas dari kerusakan atau kontaminasi. Pisang juga harus berasal dari sumber yang terjamin kualitas dan kehalalannya.

Bahan tambahan seperti gula, asam sitrat, dan bahan pengawet harus memenuhi standar keamanan pangan dan memiliki sertifikat halal. Penggunaan bahan tambahan juga harus sesuai dengan peraturan yang berlaku.

- Bahan baku dan bahan tambahan harus disimpan dengan baik untuk menjaga kualitas dan mencegah kontaminasi. Penyimpanan harus memperhatikan suhu, kelembaban, dan kebersihan tempat penyimpanan
- Kebersihan Bahan Baku: Proses pencucian dan pemotongan pisang dengan cara yang benar.

2. Pengolahan Pisang:

- Pemanasan dan Pemasakan: Tahap pemasakan pisang untuk menghilangkan enzim yang tidak diinginkan dan membentuk tekstur selai yang diinginkan.
- Penambahan Gula dan Bahan Tambahan: Proporsi gula dan bahan lain untuk menghasilkan selai yang stabil dan tahan lama.

3. Sterilisasi dan Pengemasan:

- Sterilisasi Wadah: Pentingnya sterilisasi wadah untuk menghindari kontaminasi.

- Teknik Pengemasan: Cara pengemasan selai yang benar untuk memperpanjang umur simpan.

Persyaratan Fasilitas dan Peralatan

Produksi

1. Bangunan

Bangunan harus memiliki desain yang memudahkan proses produksi, seperti alur kerja yang jelas dan ruang yang cukup:

2. Peralatan

Peralatan produksi harus terbuat dari bahan yang aman, mudah dibersihkan, dan dalam kondisi baik.

3. Pengendalian suhu

Suhu ruangan harus terjaga sesuai kebutuhan proses produksi, misalnya untuk menjaga kesegaran bahan baku.

Persyaratan Higiene dan sanitasi

1. Kebersihan Lingkungan Kerja: Menjaga kebersihan dapur atau tempat produksi agar tetap steril.

2. Sanitasi Peralatan: Membersihkan peralatan secara rutin sebelum dan sesudah produksi.

3. Higiene Personal: Praktik kebersihan diri bagi pekerja, seperti mencuci tangan, menggunakan pakaian pelindung, dan menjaga kesehatan.

Pengendalian Mutu

Pemeriksaan Bahan Baku: Memastikan kualitas pisang dan bahan lain sebelum produksi.

1. Pengujian Produk Akhir: Metode sederhana untuk menguji kualitas dan keamanan selai pisang sebelum dijual atau dikonsumsi.

2. Penyimpanan Produk: Cara penyimpanan yang baik untuk menjaga kualitas selai pisang.

Pengendalian Proses Produksi

1. Penimbangan

Bahan baku dan bahan tambahan ditimbang sesuai formula yang ditetapkan

2. Pemasakan

Proses pemasakan dilakukan dengan memperhatikan suhu dan waktu yang tepat

3. Pengemasan

Produk selai pisang yang dikemas dalam wadah yang bersih, aman dan sesuai standar

Sistem pelabelan dan dokumentasi

- Pelabelan : Setiap produk selai pisang harus memiliki label yang mencantumkan informasi seperti nama produk, tanggal produksi, tanggal kadaluarsa, dan komposisi bahan
- Dokumentasi : Industri rumah tangga harus memiliki sistem dokumentasi yang baik, seperti catatan penerimaan bahan baku, proses produksi, serta pengiriman dan distribusi produk
- Pentingnya Dokumentasi: Mencatat setiap langkah produksi untuk memudahkan pelacakan jika terjadi masalah.
- Format dan Contoh Catatan: Contoh catatan harian yang harus diisi, seperti jumlah bahan yang digunakan, hasil produksi, dan waktu penyimpanan.

Keamanan Pangan dan Pengelolaan Risiko

- Identifikasi Bahaya: Mengidentifikasi potensi bahaya seperti kontaminasi mikroba dan bahan kimia.
- Pengendalian Bahaya: Cara-cara mengendalikan risiko kontaminasi selama produksi.
- Penerapan Sistem HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points): Pengantar singkat tentang HACCP sebagai sistem untuk mengidentifikasi dan mengendalikan bahaya pangan.

Evaluasi dan Perbaikan berkelanjutan

1. Monitoring

Melakukan pemantauan rutin terhadap proses produksi, kualitas produk, dan kepuasan pelanggan.

2. Analisis

Menganalisis data dan informasi yang diperoleh untuk mengidentifikasi masalah dan peluang perbaikan.

3. Perbaikan

Menerapkan tindakan perbaikan dan inovasi untuk meningkatkan kinerja dan kualitas produk secara berkelanjutan.

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan *Good Manufacturing Practice* (GMP) di Desa Bulotalangi, peserta telah dibekali dengan pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk menerapkan GMP dalam produksi makanan di rumah. Selain itu, pelatihan ini juga telah membuka wawasan mengenai pentingnya dokumentasi dan pengendalian mutu dalam

setiap proses produksi, yang akan sangat berguna jika ibu-ibu memutuskan untuk mengembangkan usaha pangan skala kecil.

Kegiatan pelatihan ini mendapatkan apresiasi melalui partisipasi peserta pelatihan, Antusiasme dan kesungguhan yang ditunjukkan menjadi bukti bahwa ibu-ibu memiliki semangat yang kuat untuk terus belajar dan meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan. Pelatihan *Good Manufacturing Practice* (GMP pada kegiatan pengabdian ini merupakan langkah awal yang penting dalam upaya meningkatkan kualitas produksi makanan, khususnya selai pisang, di lingkungan rumah tangga di Desa Bulotalangi. Materi yang telah disampaikan dapat memberikan wawasan baru dan keterampilan praktis yang berguna bagi ibu-ibu dalam menerapkan standar keamanan pangan yang tinggi. Penerapan GMP bukan hanya tentang mematuhi aturan, tetapi juga tentang menjaga kesehatan dan kesejahteraan keluarga serta konsumen yang menikmati produk kita. Dengan menerapkan prinsip-prinsip GMP, kita dapat memastikan bahwa produk yang dihasilkan tidak hanya enak dan bergizi, tetapi juga aman dan layak konsumsi.

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>
- Kasim, R., Limonu, M., & Ahmad, L. (2023). Inovasi Teknologi Melalui Diversifikasi Pangan Olahan Berbasis Jagung Di Desa Nanati Jaya Kecamatan Gentuma Raya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Pertanian*, 2(1), 115–121.
- Kasim, R., Saman, W. R., & Limonu, M. (2023). Pelatihan Penerapan Good Handling Practice (Ghp) Pada Penanganan Pascapanen Padi Sawah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Pertanian*, 2(2), 215–221.
- Lay, A., . P.M Pasang dan D.J. Torar. 2004. Perkembangan Teknologi Pengolahan Minyak Kelapa. Monograf Pascapanen Kelapa Balitka Manado. ISBN 979-98976-09
- Nur Juliana, & Wa Ode Megasari. (2021). Analisis Kualitas Tahu Melalui Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Industri Rumah Tangga UD. Sari Makmur Desa Wakobalu. *Promotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 11(2), 100–107. <https://doi.org/10.56338/pjkm.v11i2.2021>
- Ud, P., Di, X. Y. Z., Tual, K., Maitimu, N. E., & Pattiapon, M. L. (2021). *Penerapan Good Manufacturing Practice*. 15(2).